

La casa de Lúculo

Julio Camba

Ministerio
de Educación, Cultura
y Deporte

COLECCIÓN ORELLANA

EDICIÓN BILINGÜE



JULIO CAMBA

LA CASA DE LÚCULO
O
EL ARTE DE COMER
(NUEVA FISIOLÓGÍA DEL GUSTO)

A CASA DE LÚCULO
ou
A ARTE DE COMER
(NOVA FISIOLOGIA DO GOSTO)

EDICIÓN BILINGÜE
EDIÇÃO BILINGÜE

Coordinador editorial
José Suárez-Inclán García de la Peña



LA CASA DE LÚCULO
O
EL ARTE DE COMER
(NUEVA FISIOLÓGÍA DEL GUSTO)



A CASA DE LÚCULO
ou
A ARTE DE COMER
(NOVA FISIOLÓGIA DO GOSTO)

EDIÇÃO BILÍNGUE

Tradução e Notas
EDNA PARRA CANDIDO
ESTER ABREU VIEIRA DE OLIVEIRA
JORGE LUIS DO NASCIMENTO
MARIA MIRTIS CASER

Estudo Introdutório
EDNA PARRA CANDIDO



Catálogo de publicaciones del Ministerio: mecd.gob.es/

Catálogo general de publicaciones oficiales: publicacionesoficiales.boe.es

Camba, Julio

1. La casa de Lúculo-A casa de Lúculo / Julio Camba; tradução, notas e estudo introdutório de Edna Parra Candido, Ester Abreu Vieira de Oliveira, Jorge Luis do Nascimento, Maria Mirtis Caser —Brasília, DF: Consejería de Educación de la Embajada de España, Secretaría General Técnica, 2013. (Colección Orellana, 80)

Edición bilingüe: Español / Portugués

1. Literatura-España 2 Narrativa 3. Gastronomía I La casa de Lúculo —A casa de Lúculo II. Parra Candido, Edna, trad. III. Abreu Vierira de Oliveira, trad. V. Nascimento, Jorge Luis do, trad. IV. Caser, Maria Mirtis, trad.

CDU 821.134.2-94"19"

CDD 641.5



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Subsecretaría

Subdirección General de Cooperación Internacional

Edita:

© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA

Subdirección General de Documentación y Publicaciones

Edición: octubre de 2013

Portada: Carlos Franco. “La cena de los cocos” o “La cena de Obatalá”

NIPO: 030-13-301-6

ISBN: 978-85-61207-28-1

DOI: 10.4438/03-13-301-6

Imprime: Unigraf Brasília

Índice

Estudo Introdutório	7
<i>Hors D'œuvre</i>	16
Hors D'œuvre	17
<i>La Gastronomía y la Ciencia</i>	20
A Gastronomia e a Ciência	21
<i>La Cocina Española</i>	36
A cozinha espanhola	37
<i>Otras Cocinas</i>	46
Outras Cozinhas	47
<i>Técnica Culinaria</i>	66
Técnica Culinária	67
<i>Los Vinos</i>	84
Os Vinhos	85
<i>Pescados de Mar</i>	108
Pescados do Mar	109
<i>Mariscos</i>	118
Mariscos	119
<i>Platos Populares Españoles</i>	132
Pratos Populares Espanhóis	133
<i>Dos Ensayos sobre La Gula</i>	150
Dois Ensaio sobre A Gula	151

Estudo Introdutório

Chegamos ao nome de Julio Camba por acaso, ao preparar um projeto sobre humor grotesco como estratégia discursiva na literatura espanhola. Dessa forma nos deparamos com a escrita prazerosa e instigante do escritor. Também nos intrigou o fato de uma obra, que se constitui em excelente referente para a literatura espanhola, no julgamento de críticos respeitáveis como Federico de Onís, Mario Parajón ou Pedraza Giménez ter sido ignorada, relegada ao olvido e banida da maioria dos manuais de História da Literatura Hispânica, principalmente a partir da década de 60. Por outro lado, observamos que movimentos incipientes, na Espanha e na Argentina, vêm tentando resgatar sua voz, no empenho de devolver-lhe o merecido posto nas Letras Hispânicas. No resto do ocidente, inclusive no Brasil, é ainda um autor desconhecido.

Tratar da época em que lhe tocou viver ao escritor espanhol Julio Camba implica observar um enclave político-cultural de amplas transformações, na Espanha e no ocidente, entre as que se destacam a perda das últimas colônias ultramarinas (1998), o golpe de estado perpetrado por Miguel Primo de Rivera (1923), a eclosão das guerras mundiais (1914, 1942), a deflagração, acirramento e desfecho da Guerra Civil espanhola (1936–1939) e a instauração da mais longa ditadura em um país europeu (1939–1975). Grande parte da obra literária do escritor representa esse empenho em compreender e expressar, dar uma significação transcendente às novas situações de existência que estavam em curso.

Julio Camba Andreu nasceu em dezembro de 1884, em Villanueva de Arosa, um povoado de Pontevedra, na Galícia e morreu em Madri, em fevereiro de 1962, aos 78 anos. Membro de uma família de classe média, não teve instrução muito sólida; sabe-se que cursou estudos primários, porém se desconhece que tenha frequentado alguma universidade ou sequer o ensino médio. Jornalista e escritor, autodidata foi respeitado, contudo, por todo o meio acadêmico, na época em que escreveu. Esteve, como correspondente de jornais, em Constantinopla, Paris, Berlim, Munique, Londres, Nova Iorque, Roma, Lisboa, Genebra, Atenas e publicou artigos em vários periódicos espanhóis, na Argentina e no Uruguai, além de colaborar com revistas literárias.

Segundo alguns críticos, Julio Camba pertence à Geração de 14 ou Novecentismo espanhol, cuja irrupção, plenitude e culminação ocupam um enclave cultural que se estende entre o declínio do Modernismo — e a Geração de 98 — e a eclosão poética que se conhece como Geração de 1927. Convivem, nesse período, escritores oriundos do jornalismo profissional — caso de Julio Camba — procedentes da literatura como Pío Baroja, Ramón del Valle-Inclán, Antonio Machado, Ramón Pérez de Ayala, Wenceslao Fernández Flórez, Miguel de Unamuno — também filósofo, ensaísta e os provenientes de outras áreas —, o filósofo Ortega y Gasset e o ensaísta Eugenio d’Ors. Dividem espaço, nesse período, os artigos doutrinários ou ensaísticos, artigos narrativos mais ou menos

frívolos ou satíricos, humorísticos ou poéticos. Alguns críticos apontam como expoentes da Geração novecentista: José Ortega y Gasset, Eugenio d'Ors, Gregorio Marañón, Ramón Pérez de Ayala, Américo Castro, Salvador de Madariaga ou Ramón Gómez de La Serna.

No plano ideológico, o movimento novecentista opõe seus ideais — energicamente, ao menos em princípio — aos da Geração “oitocentista” (Romantismo, Realismo, Naturalismo). Denominados como “filhos” e “netos” da Geração de 98, esses escritores manifestam, entretanto, uma reação contra a morbidez e o decadentismo que tinham marcado a transposição do século; superam o pessimismo dos “novecentistas”, apoiados, principalmente na prosperidade econômica que surge ao terminar a Primeira Guerra Mundial. Fogem de todo sentimentalismo, do caráter notívago, do estilo autodidático e anarquista da geração anterior e buscam novidade e originalidade, baseados em métodos científicos. Em geral escrevem suas impressões em estilo seco, recortado e austero e primam pela harmonia, precisão e clareza, por meio da qual se tenta evitar a prevalência excessiva da “beleza” verbal e musical, uma vez que a máxima emoção é o humor inglês — comedido — e em cuja retórica assume papel preponderante a ironia.

8 Ao contrário da maioria dos escritores da Geração novecentista, Julio Camba não possui uma sólida preparação intelectual, nem demonstra uma vocação magistral, unida à cátedra, à tribuna política ou parlamentária, como a maioria de seus representantes. Partilha, entretanto, do cuidado da forma, ainda que não se empenhe em plasmar em seus textos, como os seus consortes, um espanhol estritamente culto. Quanto à obsessão pela obra bem feita, bem meditada, ainda que persiga esse fim, no resultado não aparece mais que uma forma leve e natural de registrar suas percepções. Prima, sim, pela aplicação dos modos irônicos de representação da realidade. Sua tarefa consiste em compreender e fazer perceber o curso dos acontecimentos, os múltiplos saberes e em destilar um conhecimento tão aquilatado quanto autêntico, que vai além das aparências e dos tópicos frívolos, por mais que se sugira o contrário.

A obra que traduzimos é constituída por vários ensaios sobre gastronomia nacional e internacional, novidade, na época, para a literatura espanhola; um texto divertido, interessante e, por que não, desconcertante muitas vezes. Aparecida em 1929, *La casa de Lúculo o El arte de comer*, ou *Nueva fisiología del gusto*, como Camba quis nomeá-la a princípio — em clara alusão ao texto de Brillat-Savarin: *Fisiología del gusto* (1964), dada à luz em 1825 — apresenta-se como texto original na literatura espanhola, como um guia de *gourmets*, como uma reflexão sobre a cozinha de diversos povos, com destaque para a dos próprios espanhóis. Em agosto de 1948, escritores mais próximos e conhecedores da qualidade de sua obra propuseram nomear o autor *gourmet* da *Orden del Cucharón Dorado*, por sua comprovada erudição no âmbito da Gastronomia e por referência mais direta a estes ensaios que traduzimos, homenagem que Camba recusou terminantemente.

O título da obra faz menção à figura famosa de Lucio Licinio Lúculo, o primeiro gastrônomo do império romano, nascido em Roma cerca de 110 a. C. Aos quarenta e poucos anos foi nomeado cônsul e comandou uma guerra contra Miltríades, rei de Ponto

Euxino. A empreitada obteve êxito, mas várias sublevações contra Lúculo, principalmente por ter conduzido a campanha em benefício próprio e por enriquecer ilícitamente, fizeram com que fosse afastado do cargo. O fato é que, posteriormente, por capacidade de mando ou suspicácia, o romano acabou amealhando uma das maiores fortunas de Roma. Nas décadas seguintes, mandou construir, entre outras edificações uma mansão espetacular na que celebrava, quase diariamente, copiosos banquetes em cada uma de suas doze magníficas salas de jantar. Essa é a origem da expressão “jantares lucunianos”, nos que nunca se separavam o refinamento à mesa do apreço e fomento à cultura. Epicurista, Lúculo não se importava em se banquetear só ou acompanhado de outros comensais. O requinte à mesa, nos dois casos, era sempre o mesmo. Daí surgiu a frase famosa, entre os entendidos no tema, de que “Lúculo ceia na casa de Lúculo”.

Nos banquetes servidos por Lúculo aos seus comensais, era empregado um luxo extraordinário nos acessórios das refeições. O número de pratos acabava chegando, gradualmente, à soma de vinte ou mais e a cada prato apresentado se retirava todo o serviço empregado no oferecimento da iguaria anterior. Havia escravos destinados a cada uma das funções mencionadas no convite. Os perfumes mais apreciados aromatizavam os salões preparados para tal. Uma espécie de arautos proclamava os méritos dos manjares. Em poucas palavras, nada de quanto pudesse estimular os apetites era omitido. O ideal era manter a atenção e prolongar o deleite e para isso não faltava a intervenção de cantores, de bailarinos e de imitadores. Deleite e diversão.

Conta a história que os romanos faziam suas refeições recostados em divãs, apoiados no cotovelo esquerdo. Cada divã era compartilhado, em geral, por três comensais. Do ponto de vista fisiológico, deveriam os alimentos deslizar até os estômagos de modo bastante penoso. Que diríamos, então, da ingestão de líquidos e da particular atenção em não derramar o vinho contido nas largas taças. Não deveria ser mais fácil comer com asseio quando se engole uma guloseima praticamente deitados, inclusive se nos lembrarmos de que era comum entre os romanos cultivar longas barbas, além do que costumavam se servir com as próprias mãos, no máximo com algum tipo de lâmina cortante, já que o uso de garfos é bastante moderno.

Não é preocupação do ensaísta Camba retratar os costumes romanos à mesa, nem redigir manuais nos moldes de Leonardo da Vinci (*Das condutas indecorosas na mesa de meu senhor*), ou de Erasmo (*A civilidade pueril*) a fim de mitigar os comportamentos aguerridos entre os comensais, ainda que faça alguma alusão a tal em “Normas do perfeito convidado”. Mais que tudo, o autor trata de apontar certos costumes de algumas comunidades culturais, desfrutando de uma e outra iguarias. Camba conjuga, em seus ensaios sobre a arte de comer — contemplações plenas de efeitos sinestésicos —, o olhar inusitado, o tato experto, o olfato e o paladar voluptuosos aos rumores cabidos e aos, obviamente, despropositados. E nos conta suas incursões no tema com humor e ironia, que soem rebater com contundência qualquer tipo de argumento, deixando seu objeto sem réplica possível.

Pela natureza do tema e pelo viés de abordagem, o caráter do humor em seus ensaios

também se faz, obrigatoriamente, pelo não engajamento e pelo não compromisso com os elementos mentados. Trata-se de ensaios lírico-satíricos que consideram a arte de (bem) comer pelo viés da medicina, da fisiologia, da química, das ciências sociais, da psicologia, da história, da geografia, da política, dos “credos” e, obviamente, da gastronomia, entre outros. Essa peculiaridade torna a obra objeto de interesse de várias disciplinas, dado que alargará substancialmente o número de interlocutores de sua obra, tantos são os campos de estudo que a compõem.

La casa de Lúculo é obra amena, salpicada de curiosas histórias e nela sobressai um humor ora suave, ora grotesco, sempre ladeado pela ironia. E, tal como vai pontuando Julio Camba, a gastronomia, de fato, relaciona-se com a história natural pela classificação que se foi fazendo das substâncias alimentícias, com a física pelo exame da sua composição e das suas qualidades, com a química pelas diversas análises e decomposições que foi sofrendo, com a cozinha, com o comércio ou com a economia política. O inferido sujeito material da gastronomia se constitui por tudo quanto possa ser ingerido e o seu fim direto é a conservação-manutenção dos indivíduos; além dos meios de execução, do cultivo, de sua produção, do comércio que faz o intercâmbio, da indústria que prepara e da experiência dos meios de dispor tudo o que é produzido para a sua melhor utilização.

10 A gastronomia considera o gosto em seus deleites e em suas dores; descobre as excitações graduais de que as vontades são suscetíveis; regula sua ação e assinala os limites que os homens e mulheres, capazes de avaliá-los, nunca deveriam exceder — fazer o quê —. Também considera como arte a ação dos alimentos sobre a moral dos seres humanos, sobre sua imaginação, sua engenhosidade, seu discernimento, seus valores e suas percepções. E Camba trata desses temas em sua equitativa e estreita medida, também no que tange às bebidas, chamando a atenção para ocasiões, paragens e climas. *La casa de Lúculo* nos proporciona lances específicos que nos levam de um país a outro, apresentando-nos as excelências que o autor acredita devem ser ressaltadas e o faz como se uma refeição particular sabiamente preparada se apresente diante de nossos olhos como um epítome do mundo, no qual cada parte figura como a sua representação.

No que tange às formas de expressividade da obra — ironia e humor grotesco —, deixamos aqui algumas observações. Sabemos que todo discurso se compõe de um conjunto de enunciados que pressupõem a existência de duas instâncias discursivas sociais: um autor e um receptor. Nesse contexto, a ironia, como um artifício da arte literária, reclama um olhar sobre o mundo que requer, tanto do produtor quanto do destinatário, uma competência discursiva especial. Das estratégias da arte contemporânea, “a ironia é aquela que conduz não ao reconhecimento da verdade, mas das verdades — no plural —, que são condicionadas social, ideológica e historicamente” (Candido, 2002, p. 35). O procedimento que está no seu âmago, aquilo que se evidencia, é o processo de negociação de suas contradições e não um produto satisfatoriamente concluído e fechado que resulte de sua solução.

A ironia se constitui, desse modo, como estratégia discursiva apropriada para desafiar, comprometer e criticar, perturbar as certezas. As questões da história e da intertextualidade

irônica exigem uma consideração de toda a situação enunciativa ou discursiva da ficção, uma situação de comunicação que inclui os contextos social, ideológico, histórico e estético, nos quais esses processos e esse produto existem. A arte da enunciação sempre inclui um produtor enunciativo, bem como um receptor da enunciação e por isso suas relações constituem parte relevante do contexto discursivo.

Embora não haja vínculos evidentes entre as estratégias da ironia e do humor, pode-se pensar neste último como aquilo que empresta, em algumas circunstâncias, a forma artística acabada àquela: certo estado de espírito, um alento. Ou, quem sabe, não serão justamente as “arestas” da ironia que atribuirão a certas formas de humor o meio para reconhecer a sua complexidade, de expor ou subverter ideologias sobrepujantes, ou ainda uma arte pela qual se reafirma a vida ao se enfrentarem questões objetivas. Ainda que soe pretensioso, a história do humor e da ironia confirma muitas afirmações semelhantes sobre como a sua função e a sua significação foram sendo percebidas através dos séculos.

Também o discurso humorístico, tal como o discurso irônico, colocado como observação do cotidiano, implica conhecimento do mundo, uso de conhecimento interno do indivíduo e a inserção deste em uma conjuntura apropriada para fazer sentido em determinado contexto. A escrita do humor traz na sua forma um exagero, o exagero que a torna engraçada no momento em que determinado detalhe é observado e posto em evidência. Eis um bom exemplo de como é possível significar, em sentido geral, mais do que é literalmente expresso pelo sentido convencional das enunciações linguísticas declaradas. Nesse contexto incluímos a escrita instigante de Julio Camba.

Por outro lado, se considerarmos a obra do escritor como fruto de seu tempo, na que se deveriam revelar analogias e se tecer reflexões conformes e fiéis a determinados postulados, a certas tendências primordiais da estética proposta à época, sua concepção de arte, ao menos em parte, entra em contradição com os cânones literários e plásticos que constituíam a base da estética do Novecentismo espanhol, uma vez que o escritor tenta conservar uma natureza original que se diferencia das imagens de uma vida cotidiana, pré-estabelecida e perfeita, ou do “ar intelectual” que prima por uma solidez intelectual e pulcritude formal. Suas imagens são ambivalentes e contraditórias, às vezes invocam o disforme, se consideradas do ponto de vista de uma estética de base clássica, como propunha a “Geração de 1914” ou “novecentista”.

Como apreciador da boa mesa, Camba produziu muitas páginas sobre o tema que consagra em *La casa de Lúculo*. Ainda que tenha tido o cuidado de destacar, segundo sua sensibilidade, os mais apreciados manjares ou os sublimes néctares, aqui e ali salta sua veia irônica, plasmada pelo modo grotesco de conduzir a escrita sobre quantos menus vai referindo. Os interlocutores incursionam no território das delícias, tanto quanto no dos microrganismos, das bactérias ou da putrefação. Ideias incompatíveis como “nobre” e “podridão”, ou “saborosa” e “decomposição” se veem imbricadas muitas vezes.

Os escritos de Camba, no que apresentam de casos que se oferecem à interpretação pelo ângulo do grotesco, ainda não foram devidamente explorados. Entendemos que a base

do elemento grotesco na enunciação de vários ensaios de Julio Camba está, em certo modo, relacionada com o que Bakhtin, em *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento* (1999, p. 21) considera como a complexidade do realismo na época assinalada, tema que, segundo ele, ainda não tinha sido suficientemente esclarecido na contemporaneidade. Bakhtin chama a atenção para as duas concepções do mundo que se entrecruzam no realismo renascentista, a que deriva da cultura cômica popular e a tipicamente burguesa, a que expressa “um modo de existência preestabelecido e fragmentário”.

A manifestação do elemento grotesco nos textos de Julio Camba revela a alternância dessas duas linhas, na que o princípio material em crescimento — inesgotável: destronador, renovador e risível — associa-se, contraditoriamente, com outro princípio material abastado e rotineiro que preside a vida da sociedade de classes. Bakhtin (1999, p. 21), em sua pesquisa, advertiu que “o campo da literatura realista dos três últimos séculos está praticamente juncado dos destroços do realismo grotesco, destroços que às vezes, apesar de sua condição, são capazes de recuperar sua vitalidade”, observação muito pertinente se aplicada aos escritos que aqui consideramos.

12 O autor vai demonstrando como o grotesco não só infringe, mas também violenta os limites dos padrões modelares. O essencial do grotesco consiste justamente na transgressão, na provocação, no desejo de expressar a marginalidade, na destruição da linguagem pela manipulação das formas. O grotesco se move na retórica excessiva, entre a hipérbole e a impossibilidade de verbalizar e, nesse interstício, expõe sua face inverossímil e ilógica.

O exagero, o hiperbólico, a profusão ou o excesso são, portanto, os sinais característicos mais marcantes do grotesco. Na base das suas imagens se encontra uma concepção especial do conjunto corporal e dos seus limites; as fronteiras entre o corpo e o mundo, e entre os diferentes corpos são traçados de maneira diferente da que tradicionalmente é assinalada. A orientação para baixo é própria de todas as formas de alegria popular e do realismo grotesco. Ao destacar o “complexo rabelasiano completo na sua expressão mais elementar”, Bakhtin (1999, p. 147) nos dá um retrato do modo grotesco de se exprimir: palavras alegres, grosserias, obscenidades, banquete — como a expressão do “‘baixo’ material e corporal ambivalente — riso, comida, virilidade, elogios-injúrias”.

No sistema das imagens da Antiguidade, o comer era inseparável do trabalho, simbolizava o coroamento deste, da labuta diária. O comer, por esse princípio, substituiu o processo de trabalho no seu conjunto, como a outra face de um mesmo fenômeno: a luta do homem com o universo e sua vitória sobre este. O comer e o beber são um acontecimento social, do encontro do homem com o mundo, da degustação, da ligação essencial da ingestão e do saboreio com a própria palavra referida, com a alegre verdade, da grande “boca aberta” (Bakhtin, 1999, p. 246). Obviamente não se trata do beber e do comer cotidianos, mas sim do sentido do banquete, do festim, como aqueles que se desenrolavam nas festas populares, no limite da mesa abundante, do deleite, de um exagero positivo, do homem que não teme o mundo, mas que o vence, degusta-o. Desse modo, as ideias de verdade, livres e lúcidas e que não conhecem nem o medo nem a piedade

são o triunfo do conjunto do povo.

As imagens do banquete, do festejo popular desempenham um papel admirável na literatura, na arte e nas concepções do passado. A vida contraditória das imagens do banquete popular nos sistemas de ideologias, embora posteriormente reduzidas ao cotidiano burguês, conservam a sua natureza positiva, de um tempo alegre que se encaminha para um futuro melhor. O homem, enquanto come e bebe, engole o mundo, ao invés de ser engolido por ele. Essa vitória pelo ato de comer se expressa de forma consciente, material e corporal. Riso, alimento e bebida “vencem” a morte.

Esse movimento para baixo, disperso nas formas e imagens da alegria popular e do realismo grotesco, encontra-se, em *La casa de Lúculo*, reapropriado, refundido em um movimento único, dirigido para o fundo do corpo. Por meio dessa estratégia, capaz de qualificar — a partir da tensão entre o centro e a margem, ou a partir de um equilíbrio precário das formas — figuras da vida social com seus discursos, dilemas, escolhas e comportamentos, Julio Camba revela as riquezas imensas e as peculiaridades de que muitos de seus contemporâneos não tinham tratado.

O autor evoca, por meio da estratégia com que compôs estes ensaios, uma “fuga provisória” dos moldes da vida prosaica e limitada e, por outro lado, de um tempo austero, grave e intimidador. Remete-nos, com seu traço airoso, impudico e brincalhão, aos folguedos que ofereciam outra visão de mundo, dos homens e das relações humanas, diversa, deliberadamente não oficial, uma vida que só se pode viver em determinadas ocasiões e circunstâncias, mas que guardam um excepcional poder, o de virar o presente pelo avesso, a fim de sobrepujar as suas limitações e projetar um novo futuro, de abundância e livre-arbítrio.

Ao colocar suas ideias, tão originais quanto desconcertantes, Julio Camba deixa assomar o toque regeneracionista somado a uns matizes unamunianos. Em suas muitas viagens como correspondente, o articulista observou não só a sociedade espanhola, como também os costumes da Europa e de parte da Ásia e da América. Comparou culturas para marcar as diferenças, mas também para traçar enlaçamentos. De todos os novecentistas, ninguém andou mais pelo Velho e pelo Novo Mundo que Camba, o mais “andarilho”, o mais cosmopolita e o mais bem-humorado de sua geração. Apesar disso, até a década de 80, o escritor pouco se destaca, ao ponto de um crítico importante, como F. Estrella Gutiérrez (1959, p. 697), registrar sobre ele apenas um par de palavras e uma incorreção: “JULIO CAMBA (1882) agudo humorista”. O ano de nascimento do autor, em realidade, é 1884.

Não se pode negar a engenhosidade do escritor, que inúmeras vezes nos assombra, em *La casa de Lúculo*, por sua habilidade em urdir o artificioso. Camba soube escutar as vozes inarticuladas e reconhecer as marcas no ar. Desse modo pôde dar forma aos desejos e necessidades concretas de uma parcela da sociedade de seu tempo. Galego e universal, “anarquista”, professo diletante do *carpe diem*, há, no humorista, mais de um paradoxo: um cético absoluto que não vinculou o seu pensamento a doutrinas, ideias ou crenças, que escarnecia de tudo, mas não abria mão de suas raízes. E que, antes de qualquer outro

atributo, “tenía muy mala uva” (Marina, 2005).

La casa de Lúculo está salpicada de alusões, citações diretas ou indiretas, por meio das quais o ensaísta conjuga tanto a voz dos clássicos — Brillat-Savarin, Cervantes, Rubén Darío, Plauto, Alexandre Dumas, Goethe, Musset, Verlaine, Stevenson, Quevedo, Arcipreste de Hita ou Flaubert — quanto o apelo popular, recorrendo aos provérbios, às frases feitas ou às canções oriundas do povo, arte de sabor popular. Camba compõe uma obra intertextual que exige a cumplicidade do seu leitor, ao mesmo tempo em que demonstra a confiança que tem na grande repercussão de sua obra.

O desafio que sua escrita nos propõe não é simples: o de acertar o “estilo” como gosto literário e método de pensamento, de ajustar-se à economia e ao uso cauteloso dos argumentos e de procurar a justa expressão da frase, na que todos os seus elementos parecem insubstituíveis: o encontro das ideias e cadências que sejam as mais eficazes e densas de sentido, tudo isso adicionado à produção de formas breves, leves, mas significativamente profundas ao mesmo tempo. Labor praticamente inútil, já que, uma vez encontrada uma ideia e registrada em outro idioma, nunca estará ali a sua significância absoluta, assim como não há dentro de uma mesma língua sinônimos perfeitos em sua amplitude e ocorrências.

14 Ao fazer o resgate de *La casa de Lúculo*, tencionamos recuperar e retomar um diálogo crítico que gire sobre a significação histórico-literária de uma voz que por algumas razões — não necessariamente de caráter literário — foi esquecida ou, no mínimo, relegada ao segundo plano nas Letras espanholas, por uma parte da crítica canônica que, após a Guerra Civil espanhola, sentenciou-a ao limbo da ignorância, marginando-a, como produto de escritor de menor vulto ou secundário. De modo bastante discreto vem retornando às salas de aula dos cursos de jornalismo nas universidades da Espanha. O mesmo não se pode dizer de sua inserção nos livros de crítica ou de história das literaturas hispânicas, empresa com a qual pretendemos cooperar.

Advogamos o exercício do humor que Julio Camba defende: não blasfematório e tão incomum em nossos dias, como se o autor nos lembrasse de que nos devemos esforçar para ser parte de uma cultura de ares prazenteiros, não grave. É relevante aprender, com o articulista-ensaísta, a exercitar a escrita de um humor que não veicula contrapartida, que não tem intenção sacrílega, nem cultiva imprecações gratuitas ou rancores atávicos.

É absolutamente necessário, na atualidade, recuperar seu riso genuíno, licencioso e propagador. Do mesmo modo acreditamos que a difusão de sua obra, aqui representada por *La casa de Lúculo* o *El arte de comer*, bem como a de novos estudos sobre sua escrita são imperativos, uma vez que cobrirão uma lacuna de parte da história da literatura hispânica, a que se constrói por meio de uma estratégia discursiva peculiar, um ponto de vista bastante específico sobre a cultura do ocidente e que extrapola, inclusive, os objetivos convencionais do gênero, uma vez que se mostra como um texto de índole multicultural, multidisciplinar.

O futuro parece acenar positivamente e os esforços para devolver a Julio Camba a real estima que sua obra literária cobra não serão, obviamente, em vão. De qualquer modo,

faltam leituras mais atentas que acometem a enganosa superficialidade de seus ensaios e desvelem suas peripécias paradoxais, além de compreender o contexto histórico-social, circunstâncias sob as quais produziu sua obra, uma vez que, na maioria dos estudos realizados, aparecem ligeiramente esboçados perdendo-se, desse modo, uma parte essencial do significado de seus textos. Nossa tarefa consiste em avançar nessa direção e, ao mesmo tempo, apresentar à coletividade brasileira e à hispano-falante autor tão prestigiado por seus contemporâneos e tão rapidamente ignorado pelos cânones. Por outro lado, valorizamos, em sua justa medida, no caso dos leitores brasileiros, tanto a língua alvo quanto a língua materna, com o fim de aproximá-los ao autor-enunciador.

Ao recuperar uma parte do projeto literário de Julio Camba como uma reescritura de parte da história da Espanha e mesmo do ocidente, articulada por meio de uma prática intertextual desconstrutiva que abre uma polêmica com o passado recente, queremos colaborar com a contínua revisão da história e com a afirmação de uma heterogeneidade na esfera cultural, com seus conflitos e oposições, dando ênfase ao poder sócio-político emancipatório dos textos literários e seu alcance na consciência histórica coletiva, como uma possibilidade real da arte para transformar uma dada realidade ou nela incidir.

Referências

BAKHTIN, M., *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*, Tradução Yara Frateschi Vieira, 4ª ed., São Paulo, Hucitec, Brasília, Universidade de Brasília, 1999.

BRILLAT-SAVARIN, J. A., *Fisiología del gusto* o Meditaciones de gastronomía trascendente, Versión española, prólogo y notas Luis Hernández Alfonso, Biblioteca de iniciación al humanismo, Madrid, Aguilar, 1964.

CAMBA, J., *La casa de Lúculo o El arte de comer*, Nueva fisiología del gusto, 8ª ed., Colección Austral, Madrid, Espasa-Calpe, 1979.

CANDIDO, E. P., *A ironia e a sociedade da imagem em Território comanche*, a crônica do lúgubre visitada pelo riso, Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Rio de Janeiro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2002.

ESTRELLA GUTIÉRREZ, F., *Historia de La Literatura Española*, Con antología, 11ª ed., Buenos Aires, Capelusz, 1959.

ERASMO, de Pueris (Dos meninos), *A civilidade pueril*. Tradução, introdução e notas, Luiz Feracine, São Paulo, Escolar, (s/d).

MARINA, J. A., *Elogio y refutación del ingenio*, 2ª ed. Barcelona, Anagrama, 2005.

VINCI, L. da, Notas de cocina de Leonardo da Vinci, La afición desconocida de un genio, 71. Madrid, Temas de Hoy, 2005.

Hors D'œuvre

(Donde el autor pretende demostrar su autoridad en cuestiones gastronómicas)

Allá por el año romántico de 1830, Próspero Merimée pensó hacer un viaje a la Dalmacia para añadir a las baladas escocesas y a los romances castellanos, que entonces hacían furor, algo de la lírica ilírica o poesía dálmata popular. Al efecto, comenzó a documentarse con toda conciencia; pero, cuando hubo reunido la necesaria documentación, notó que le faltaba lo que, aun en pleno período romántico, era indispensable para viajar: el dinero.

—Bueno —se dijo entonces Merimée, que, como verán ustedes, no se ahogaba en poca agua—. Si no tengo dinero para ir a la Dalmacia y escribir un libro describiéndola, escribiré mi libro primeramente y, con el dinero que me produzca, iré a ver hasta qué punto se adapta la Dalmacia a mis descripciones...

Y dicho y hecho. *La Guzla*, impresa en Estrasburgo, se tradujo con éxito inmenso al ruso y al alemán, y, durante mucho tiempo, Merimée pasó por ser una verdadera autoridad en cuestiones dálmatas...

Les cuento a ustedes esta anécdota, queridos lectores, sin más objeto que el de evitar que ustedes me la cuenten a mí, porque hay gentes muy mal pensadas que serían capaces de establecer una relación entre el viaje a la Dalmacia de Merimée y esta excursión mía a través de la cocina universal. No es que yo renuncie precisamente a comerme este libro, según lo vaya vendiendo. Casi todos los literatos escriben para comer y, en último término, más lógico sería comerse un libro de cocina que una novela psicológica; pero si yo me como alguna vez un plato cualquiera de los que ahora describo en estas páginas, ello no querrá decir, ni mucho menos, que lo coma por vez primera y para comprobar la exactitud de mis descripciones.

Aquí donde ustedes me ven, yo me he dado muy buenas panzadas en el mundo, y el *embonpoint* que empieza a caracterizarme está hecho con materias de la mejor calidad. Quizá alguna vez no haya andado muy sobrado de recursos, pero en la falta de recursos es, precisamente, donde comienza el apetito, base de la gastronomía. Las gentes de dinero, obligadas por su posición a tener un cocinero de aparato, no pueden reservarse el estómago para las grandes ocasiones, y la comida constituye para ellas uno de tantos deberes sociales. Ese cocinero, en efecto, necesita justificar su sueldo todos los días, y aunque hay veces que el *pater familias* quisiera reducir su cena a un par de huevos pasados por agua, fuerza le será tomarse, por ejemplo, uno de esos hígados patológicos que los franceses designan con el nombre de *foie-gras*.

—Comprenderás —le dice la esposa al marido reluciente, con ese sentido económico tan característico de las mujeres ricas— que para tomar huevos pasados por agua no vamos a tener un cocinero de quinientas pesetas. Que nos prepare, por lo menos, un *foie-gras* al oporto.

Y lo que ocurre en casa no es nada comparado a lo que acontece fuera de ella.

Fuera de casa, cuando uno está sin dinero, la necesidad le obliga a descubrir los pequeños rincones donde se come bien; pero cuando se enriquece va, en cambio, a los restaurantes ya famosos, es decir, a los restaurantes donde se comía bien tiempo atrás, y aunque todavía no existe una ley que reserve para los ricos las ostras perlíferas, dejándonos a nosotros las simplemente comestibles —no sé en qué piensan esos rusos, fracasado ya su

Hors D'œuvre¹

(Onde o autor pretende demonstrar a sua autoridade em questões gastronômicas)²

Ali pelo ano romântico de 1830, Próspero Merimée³ pensou em fazer uma viagem à Dalmácia para adjungir às baladas escocesas e aos romances castelhanos, que na época faziam furor, algo da lírica ilírica ou poesia dálmata popular. Como consequência, começou a documentar-se com toda consciência; porém, quando tinha reunido a necessária documentação, notou que lhe faltava o que, mesmo em pleno período romântico, era indispensável para viajar: dinheiro.

— Bom — falou consigo mesmo Merimée, que, como os senhores podem ver, não se afogava em pouca água —. Se não tenho dinheiro para ir à Dalmácia e escrever um livro descrevendo-a, escreverei meu livro primeiramente e, com o dinheiro que o livro render, vou e vejo até que ponto se adapta a Dalmácia às minhas descrições...

Foi dito e feito. *A Guzla*, impressa em Estrasburgo, foi traduzida com êxito imenso para o russo e o alemão e, durante muito tempo, Merimée passou por uma verdadeira autoridade em questões dálmatas...

Conto aos senhores este relato curioso, queridos leitores, sem outra intenção que a de evitar que os senhores me contem, porque existe gente muito maldosa que seria capaz de estabelecer uma relação entre a viagem à Dalmácia de Merimée e esta minha excursão através da cozinha universal. Não é que eu renuncie precisamente a comer este livro, enquanto o vá vendendo. Quase todos os literatos escrevem para comer e, afinal de contas, seria mais lógico comer um livro de cozinha que uma novela psicológica; porém, se eu como alguma vez um prato qualquer dos que descrevo agora nestas páginas, isso não quer dizer, de jeito nenhum, que eu o coma pela primeira vez e para comprovar a exatidão de minhas descrições.

Cá entre nós, eu tenho me banqueteadado à beça neste mundo e o *embonpoint*⁴ que começa a me caracterizar está feito com matérias da melhor qualidade. Quiçá alguma vez não me tenham sobrado recursos, porém na falta de recursos é, precisamente, onde começa o apetite, base da gastronomia. As pessoas de dinheiro, obrigadas por sua posição a ter um cozinheiro de luxo, não podem reservar o estômago para as grandes ocasiões e a comida constitui para elas um dos tantos deveres sociais. Esse cozinheiro, efetivamente, necessita justificar seu salário todos os dias e, embora algumas vezes o *pater familias* quisesse reduzir seu jantar a dois ovos cozidos, será obrigado a comer, por exemplo, um desses fígados patológicos que os franceses designam com o nome de *foie-gras*.

— Acho que você entende — diz a esposa ao marido relutante, com esse sentido econômico tão característico das mulheres ricas — que para comer ovos pochê não vamos ter um cozinheiro de quinhentas pesetas⁵. Que ele nos prepare, pelo menos, um *foie-gras* ao porto.

E o que ocorre em casa não é nada comparado ao que acontece fora dela.

Fora de casa, quando a gente está sem dinheiro, a necessidade obriga a descobrir os pequenos recantos onde se come bem; mas quando a gente enriquece vai, em vez disso, aos restaurantes já famosos, isto é, aos restaurantes onde se comia bem tempos atrás e, embora ainda não exista uma lei que reserve para os ricos as ostras perolíferas, deixando para nós as simplesmente comestíveis — não sei em que pensam esses russos, depois de

intento de abolir la propiedad privada—, el acto espontáneo de Cleopatra demuestra bien a las claras que los grandes magnates se consideran por su condición en el caso ineludible de comer siempre lo más caro, renunciando frecuentemente a lo mejor.

No quiero decir con todo esto que el perfecto gastrónomo tenga más probabilidades de desarrollarse en las clases totalmente desheredadas que en las de mucha y caudalosa herencia. Ni tanto ni tan poco. Probablemente, la gastronomía es un arte de clases medias y, mejor aún, de esas clases alternas que pasan meses de privación y semanas o días de opulencia, porque el *dilettante* en cocina no es como el *dilettante* en música, en pintura o escultura, que puede pasarse toda la vida en contacto exclusivo con obras maestras y que no necesita nunca ponerse a régimen. Las obras maestras culinarias hay que ir las espaciando cada vez más, y ¿cómo podría espaciarlas el verdadero aficionado si la necesidad no le obligase a ello?

Por lo que a mí respecta, declaro que, habiendo satisfecho hasta ahora mis curiosidades culinarias en la medida que me fue posible, renuncio a lo mucho que me queda aún por conocer, y que, al escribir este libro, no me guía el propósito de ir a ninguna Dalmacia. No. Por desgracia o por suerte, yo he comido ya bastante en este mundo, y de hoy más me conformaré imaginándome a mis lectores en el acto de saborear algún plato suculento.

fracassado o seu intento de abolir a propriedade privada —, o ato espontâneo de Cleópatra demonstra bem às claras que os grandes magnatas se consideram, por sua condição no caso iniludível, de sempre comer o mais caro, renunciando frequentemente ao melhor.

Não quero dizer com tudo isso que o perfeito gastrônomo tenha mais probabilidades de se desenvolver nas classes totalmente deserdadas do que nas de muita e abundante herança. Nem mais nem menos. Provavelmente a gastronomia é uma arte de classe média e, melhor ainda, dessas classes alternas que passam meses de privação e semanas ou dias de opulência, porque o *dilettante* em cozinha não é como o *dilettante* em música, em pintura ou escultura, que pode passar toda a vida em contato exclusivo com obras mestras e que não precisa nunca fazer regime. Deve-se ir espaçando as obras mestras culinárias cada vez mais; e como poderia espaçá-las o verdadeiro entusiasta se a necessidade não o obrigasse a isso?

No que me diz respeito, declaro que, tendo satisfeito até agora as minhas curiosidades culinárias na medida do possível, renuncio ao muito que me resta ainda por conhecer, e que, ao escrever este livro, não me move o propósito de ir a nenhuma Dalmácia. Não. Por sorte ou por azar, eu já comi bastante neste mundo, e a partir de hoje me conformarei imaginando os meus leitores no ato de saborear algum prato suculento.

La Gastronomía y la Ciencia

Cuatro teorías ajenas y una semiteoría propia

Teoría de los alimentos

Los alimentos, todos los alimentos, se dividen en dos categorías principales: alimentos dinámógenos, que engendran fuerza y calor, y alimentos plásticos, que nutren las células y reponen el desgaste de los tejidos. De otro modo: alimentos-energía y alimentos-materia.

El principio simple de los alimentos-materia o alimentos plásticos es el ázoe, llamado nitrógeno por otro nombre. El de los alimentos energía o alimentos dinámógenos es el carbono. Ahora, si ustedes me preguntan de dónde vienen el carbono o el ázoe, yo no les podré contestar ni parece tampoco que pudiera contestarles nadie.

Uno toma su ázoe directamente de los vegetales, por ejemplo, o lo toma indirectamente, a través de los animales herbívoros; pero no lo toma nunca más que de prestado. Un día se pondrán los microbios a trabajar nuestras sustancias albuminoides hasta aislar todo su ázoe —que en esto es en lo que consiste la descomposición cadavérica— y este ázoe será entonces de nuevo absorbido por las plantas y volverá otra vez al reino vegetal. Al crear el mundo, Dios lo dotó de una cantidad de ázoe y con esta cantidad de ázoe vamos tirando todavía. Los animales se lo pasan a las plantas, las plantas se lo pasan a los animales, y el ázoe no aumenta ni disminuye, como no aumenta ni disminuye la materia. ¿Qué hace usted, Mr. Edison, que no nos libra de esta esclavitud creando un ázoe sintético para uso exclusivo de la humanidad?

20

Y quien habla de ázoe, habla del carbono. Todo el carbono que nosotros ingerimos en forma de alimentos lo quemamos luego al respirar, exactamente lo mismo que se quema un tronco en una chimenea, esto es, transformándose en calor y combinándose con el oxígeno en forma de ácido carbónico. Este ácido carbónico lo exhalamos después en el aire y, entonces, las plantas extraen de él todo el carbono que nosotros habíamos antes extraído de ellas. En realidad, el carbono, cuya fijación en la clorofila de las plantas no se logra más que a la luz del sol, es únicamente un truco del que nos servimos para captar la energía solar, y mientras haya energía solar, habrá carbono. Por su parte, nuestra provisión de ázoe no durará también una buena temporada todavía y, miradas así las cosas, no hay ningún motivo de alarma.

Veamos ahora cuáles son los alimentos más ricos en ázoe y en carbono.

Son ricos en ázoe y constituyen, por tanto, alimentos plásticos de primer orden todos los albuminoides. Los albuminoides se coagulan siempre a la acción del calor y se precipitan a la de los ácidos. El más característico es la clara de huevo. Las carnes tienen también mucha albúmina que se precipita y blanquea al adobarlas con algo de vinagre y que se endurece al ponerlas al fuego.

Los albuminoides, que consumimos en forma de harina y sus derivados —pan, pastas, etcétera—; los azúcares, la celulosa vegetal y las grasas son a su vez alimentos muy ricos en carbono, es decir, alimentos dinámógenos por excelencia.

Hay aún otra categoría de alimentos plásticos —el agua y las sales minerales— de la que no se puede prescindir. El agua entra en el ochenta por ciento en la composición de nuestros tejidos, y, claro está, también entra, en una proporción análoga, en la composición de los otros. Es decir, que para tomar tres litros de agua al día —promedio de la que elimina el hombre por la orina, la expiración pulmonar y la transpiración— no nos hace falta agotar

A Gastronomia e a Ciência

Quatro teorias alheias e uma semiteoria própria

Teoria dos alimentos

Os alimentos, todos os alimentos, dividem-se em duas categorias principais: alimentos dinamogênicos, que engendram força e calor, e alimentos plásticos, que nutrem as células e regeneram os tecidos desgastados. De outro modo: alimentos-energia e alimentos-matéria.

O princípio básico dos alimentos-matéria ou alimentos plásticos é o azoto, também chamado de nitrogênio. Já o dos alimentos energéticos ou alimentos dinamogênicos é o carbono. Agora, se os senhores me perguntarem de onde vem o carbono ou o azoto, eu não lhes poderei responder e parece que não há quem o possa fazer.

A gente ingere azoto diretamente dos vegetais, por exemplo, ou indiretamente, através dos animais herbívoros; porém não o ingere a não ser por empréstimo. Um dia os micróbios começarão a trabalhar as nossas substâncias albuminoides até isolar todo o seu azoto — que é nisso que consiste a decomposição do cadáver — e esse azoto será então de novo absorvido pelas plantas e voltará outra vez ao reino vegetal. Ao criar o mundo, dotou-o Deus de uma quantidade de azoto e com tal quantidade de azoto a gente vai-se virando. Os animais o transmitem para as plantas, as plantas o transmitem aos animais e o azoto não aumenta nem diminui, como não aumenta nem diminui a matéria. O que o senhor está fazendo, Sr. Edison, que não nos livra dessa escravidão, criando um azoto sintético para uso exclusivo da humanidade?

E quem fala de azoto fala de carbono. Todo o carbono que ingerimos em forma de alimentos nós o queimamos ao respirar, exatamente do mesmo modo que um tronco é queimado numa lareira, isto é, transformando-se em calor e combinando-se com o oxigênio em forma de ácido carbônico. Depois exalamos esse ácido carbônico no ar e, então, as plantas extraem dele todo o carbono que delas tínhamos extraído antes. Na realidade o carbono, cuja fixação na clorofila das plantas só se consegue à luz do sol, é unicamente um truque de que nos servimos para captar a energia solar e enquanto existir energia solar haverá carbono. Por outro lado, a nossa provisão de azoto vai durar ainda uma boa temporada e, se olharmos por esse ângulo, não há nenhum motivo de alarme.

Vejamos agora quais são os alimentos mais ricos em azoto e em carbono.

São ricos em azoto e constituem, portanto, alimentos plásticos de primeira ordem todos os albuminoides. Os albuminoides se coagulam sempre com a ação do calor e se precipitam com a dos ácidos. O mais característico é a clara de ovo. As carnes também têm muita albumina que se precipita e branqueia quando é curtida com algo de vinagre e que endurece quando vai ao fogo.

Os albuminoides, que consumimos em forma de farinhas e seus derivados — pão, massas etcétera —, os açúcares, a celulose vegetal e as gorduras são, por sua vez, alimentos muito ricos em carbono, isto é, alimentos dinamogênicos por excelência.

Há ainda outra categoria de alimentos plásticos — a água e os sais minerais — da qual não se pode prescindir. A água entra em oitenta por cento da composição de nossos tecidos e, claro, também entra, em uma proporção análoga, na composição dos outros. Ou seja, que para tomar três litros de água por dia — média de água que o homem elimina pela urina, a expiração pulmonar e a transpiração — não precisamos esvaziar

un botijo, y nos basta con un par de vasos —un par de vasos de vino, naturalmente—, y el agua de las carnes, pescados o legumbres que tomemos. Por lo que respecta a las sales minerales, son, a más de la sal común o cloruro de sodio, las sales de hierro, el fosfato de cal, las sales de potasa, etcétera.

Huelga decir que, si los alimentos plásticos son indispensables para el hombre en la infancia y la adolescencia, cuando está formando su esqueleto y elaborando sus tejidos, no le serán igualmente necesarios en la edad madura, cuando, no pudiendo ya crecer, tendrá que ir acumulando en papadas sucesivas el exceso de sus carnes, y le serán funestos en la vejez, con el hígado fatigado, el estómago sin jugos y la boca sin dientes. No obstante, en la mayoría de las casas solo se establece una diferencia de alimentación entre los señores y la servidumbre, y la familia, que va desde el abuelo hasta el nietecito, come siempre lo mismo, a las mismas horas y en la misma mesa. El resultado no es difícil de prever. Los mayores se vuelven artríticos, los niños se encanijan y todos lo pasan mal.

La verdadera edad para comer es la que media entre los quince y los treinta años, y desde los cuarenta para arriba hay que dar marcha atrás. Lo corriente, sin embargo, es que uno pase la adolescencia y la juventud en alguna ciudad universitaria, sometido al régimen patronil, y que empiece a comer, precisamente, cuando debiera empezar a ayunar. La edad de la comida no coincide casi nunca en el hombre con la edad del dinero, y todo cuesta dinero: el carbono, el nitrógeno y hasta el oxígeno, cada vez más raro en los grandes centros de población.

Teorías de las vitaminas

22

Pero el ázoe y el carbono no lo explican todo.

En 1906, el doctor Gowland Hopkins, de la Universidad de Cambridge, notó que unas ratas nutridas con carnes y legumbres en conserva, es decir, con carnes y legumbres esterilizadas a una temperatura de 120 grados centígrados, se depauperaban y morían. Aquellas carnes y aquellas legumbres constituían, sin embargo, una alimentación completa, y, tratadas químicamente, daban el número de calorías necesario. Entonces, el doctor Hopkins pensó que, a más del ázoe y del carbono, los alimentos deben de contener algo que muere con su cocción, y habiendo añadido un poco de leche cruda y algunas legumbres frescas a la dieta de las ratas, se confirmó en su hipótesis.

Cinco años más tarde, en el mismo laboratorio, Casimiro Funk descubrió un hecho análogo relativo a los cereales. Desde mucho tiempo atrás, el *beri-beri* venía haciendo estragos en la China y en la India, donde la gente pobre se nutre casi exclusivamente con arroz sin cáscara o corteza. El *beri-beri* consiste en una desnutrición general del organismo, acompañada, generalmente, de polineuritis. Casimiro Funk hizo unas experiencias añadiendo salvado de arroz al arroz decorticado, y, al ver que con este pequeño aditamento desaparecían las afecciones beribéricas, dedujo que en las cápsulas del arroz debía de haber también algún principio vital que nosotros no podíamos aislar todavía, y para designar este principio, lo mismo en el arroz que en la leche y en todas las sustancias donde fuese apareciendo, creó el nombre de Vitaminas.

Este nombre, tanto, por lo menos, como la cosa, constituyó un verdadero hallazgo, y la prueba es que todo el mundo se puso a hablar de las vitaminas sin que nadie supiese, ni aproximadamente, lo que eran. Ni siquiera valía decir que se las conocía por sus resultados, ya que solo nos hacían creer en ellas los casos de *avitaminosis*, es decir, aquellos casos en que las vitaminas dejaban de actuar. Si todo el mundo se nutriese normalmente, en efecto,

uma moringa; bastam apenas uns dois copos — dois copos de vinho, naturalmente — e a água das carnes, peixes ou legumes que comamos. Quanto aos sais minerais, mais do que o sal comum ou cloreto de sódio, eles se constituem dos sais de ferro, do fosfato de cal, dos sais de potássio *et cetera*.

Nem precisa dizer que, se os alimentos plásticos são indispensáveis para o homem na infância e na adolescência, quando o seu esqueleto se está formando e os seus tecidos se estão compondo, eles não lhe serão tão necessários na idade adulta, quando, já não podendo crescer, terá de ir acumulando o excesso de suas carnes em sucessivas papadas, e serão nefastos em sua velhice, com o fígado fatigado, o estômago sem sucos e a boca sem dentes. Não obstante, na maioria das casas só se estabelece uma diferença de alimentação entre os senhores e os serviçais. E a família, que vai desde o avô até o netinho, come sempre o mesmo, nas mesmas horas e na mesma mesa. O resultado não é difícil de prever. Os mais velhos ficam artríticos, as crianças definham e todos passam maus bocados.

A verdadeira idade para comer é a que vai dos quinze aos trinta anos e, a partir dos quarenta, o negócio é diminuir drasticamente o ritmo. O normal, no entanto, é que a gente passe a adolescência e a juventude em alguma cidade universitária, submetido ao regime imposto, e que se comece a comer, precisamente, quando deveria começar a jejuar. A idade da comida não coincide quase nunca no homem com a idade do dinheiro, e tudo custa dinheiro: o carbono, o nitrogênio e até o oxigênio, cada vez mais raro nos grandes centros de população.

Teorias das vitaminas

23

Mas o azoto e o carbono não explicam tudo.

Em 1906, o doutor Gowland Hopkins, da Universidade de Cambridge, notou que uns ratos nutridos com carnes e legumes em conserva, isto é, com carnes e legumes esterilizados a uma temperatura de 120 graus centígrados, depauperavam-se e morriam. Aquelas carnes e aqueles legumes constituíam, no entanto, uma alimentação completa e, tratadas quimicamente, davam o número necessário de calorias. Então o doutor Hopkins pensou que, além do azoto e do carbono, os alimentos devem conter algo que morre com a sua cocção, e tendo juntado um pouco de leite cru e alguns legumes frescos à dieta dos ratos, confirmou-se a sua hipótese.

Cinco anos mais tarde, no mesmo laboratório, Casimiro Funk descobriu um fato análogo relativo aos cereais. Há muito tempo, o *beribéri* vinha fazendo estragos na China e na Índia, onde a gente pobre se nutre quase exclusivamente com arroz sem a casca e sem o farelo. O *beribéri* consiste em uma desnutrição geral do organismo, acompanhada, comumente, de polineurite. Casimiro Funk fez umas experiências juntando farelo de arroz ao arroz descascado e, ao ver que com esse pequeno aditamento desapareciam as afecções beribéricas, deduziu que nas cápsulas do arroz devia existir também algum princípio vital que nós não podíamos isolar ainda e para designar esse princípio, a mesma coisa no arroz e no leite e em todas as substâncias onde fosse aparecendo, criou o nome de Vitaminas.

Esse nome, tanto — pelo menos — quanto a coisa, foi um verdadeiro achado, e a prova é que todo o mundo começou a falar das vitaminas sem que ninguém soubesse, nem de longe, o que eram. Nem sequer valia dizer que eram conhecidas pelos seus resultados, já que só os casos de *avitaminose*, isto é, aqueles casos em que as vitaminas deixavam de atuar nos faziam acreditar nelas. Se todo o mundo se nutrisse normalmente,

¿quién iba a pensar en las vitaminas? ¿No teníamos ya el ázoe y el carbono para explicar el fenómeno de la nutrición? Pero ante las enfermedades por carencia, había que pensar en algo más, y, a falta de otra cosa, nos dimos a pensar en las vitaminas.

Hasta el momento en que se escribe este libro van descubiertas cinco clases de vitaminas, a saber:

VITAMINAS A o vitaminas del crecimiento, que se encuentran especialmente en la yema de huevo, la mantequilla, el tomate y el aceite de hígado de bacalao. Estas vitaminas mueren a una temperatura de 120 grados, y como la mantequilla hierve a 140, habrá que dar la razón a los gastrónomos que han preferido siempre añadirse la en el plato a las substancias ya condimentadas a utilizarla en la cocina.

VITAMINAS B o vitaminas antiberibéricas —perdón por el trabalenguas—, que están contenidas en el embrión de las semillas y en el salvado de los cereales. Por razón de estas vitaminas, que mueren también a los 120 grados de calor, es por lo que no hay pan como el de harina morena, que los gastrónomos han preferido siempre al pan blanco, considerándolo mucho más sabroso. Los hornos de las panaderías alcanzan temperaturas muy elevadas, pero el interior de los panes no pasa nunca de 60 grados.

VITAMINAS C o vitaminas antiescorbútcas. (Naranjas, tomates, legumbres frescas, leche). De usar leche condensada, úsenla ustedes dulce, porque gracias al azúcar, no es necesario esterilizar la leche a 120 grados.

VITAMINAS D o vitaminas antirraquíticas. El aceite de hígado de bacalao contiene, a la vez, vitaminas A y vitaminas D.

Y, por último, señores —y lo último siempre es lo mejor—, **VITAMINAS E** o vitaminas contra la esterilidad. ¿Que dónde se encuentran estas vitaminas? La verdad, no sé si debo decirlo, pero la ensalada de lechuga es una cosa muy rica.

24

Algunas de estas vitaminas se confunden un poco con las otras. Así, por ejemplo, las del crecimiento con las antiescorbútcas y las antirraquíticas, y ello es natural, porque, en lo que respecta a las vitaminas, se anda aún bastante a ciegas. Lo importante, sin embargo, es no prescindir de las vitaminas en ninguna comida, sean de la clase que fueren. Ensalada, mantequilla, frutas: he aquí tres cosas que no deben faltar en ninguna mesa, y los gastrónomos —que siempre tienen razón— ya se habían adelantado en esto, empíricamente, a los sabios.

Teoría de la asimilación

Y estudiados ya los alimentos y las vitaminas, veamos cómo pasan a la sangre para que la sangre los distribuya luego por todo el organismo. No tema el lector que, suponiéndolo profano en el asunto, yo pretenda lucirme a costa suya con una erudición recién adquirida. Al contrario. Esta recién adquirida erudición que voy a atribuirme solo ha servido para aumentar mis dudas, y la perplejidad que yo manifieste aquí será, por lo tanto, completamente sincera.

¿Cómo pasan los alimentos a la sangre a través de la pared intestinal? Los técnicos hablan de ósmosis y de diálisis; pero estas dos palabras tan aparatosas designan simplemente el hecho sin explicárnoslo en modo alguno. Si en una palangana con agua introducimos una vejiga de cerdo en la que hayamos puesto previamente una solución de azúcar, veremos cómo al poco rato comienzan a irradiar de la vejiga hacia el fondo de la palangana una infinidad de pequeñas corrientes. A primera vista podríamos creer que el agua de la vejiga está pasándose a la palangana, pero no, ya que el líquido contenido en la vejiga más bien

efetivamente, quem iria pensar nas vitaminas? Não tínhamos já o azoto e o carbono para explicar o fenômeno da nutrição? Mas diante das enfermidades por carência era necessário pensar em algo mais, e na falta de outra coisa nos entregamos a pensar nas vitaminas.

Até o momento em que este livro está sendo escrito, foram descobertas cinco classes de vitaminas, a saber:

VITAMINAS A ou vitaminas do crescimento, que se encontram especialmente na gema de ovo, na manteiga, no tomate e no óleo de fígado de bacalhau. Estas vitaminas morrem a uma temperatura de 120 graus, e como a manteiga ferve a 140, deve-se dar razão aos gastrônomos que preferiram sempre juntá-la no prato às substâncias já condimentadas a utilizá-la na cozinha.

VITAMINAS B ou vitaminas antiberibéricas — perdão pelo trava-línguas —, que estão contidas no embrião das sementes e no farelo dos cereais. Por causa dessas vitaminas, que morrem também aos 120 graus de calor, é que não há pão como o de farinha integral, que os gastrônomos sempre preferiram ao pão branco, considerando-o muito mais saboroso. Os fornos das padarias alcançam temperaturas muito elevadas, mas o interior dos pães não passa nunca de 60 graus.

VITAMINAS C ou vitaminas antiescorbúticas. (Laranjas, tomates, legumes frescos, leite). Se usarem leite condensado, utilizem o adoçado, porque graças ao açúcar não é necessário esterilizar o leite a 120 graus.

VITAMINAS D ou vitaminas antirraquíticas. O óleo de fígado de bacalhau contém, ao mesmo tempo, vitaminas A e vitaminas D.

E, por último, senhores — e o último sempre é o melhor —, **VITAMINAS E** ou vitaminas contra a esterilidade. Onde se encontram essas vitaminas? Na verdade, no sei se devo dizer isso, porém a salada de alface é uma coisa deliciosa.

Algumas dessas vitaminas se confundem um pouco com as outras. Por exemplo, as do crescimento com as antiescorbúticas e as antirraquíticas, e isso é natural, porque, no que diz respeito às vitaminas, anda-se ainda bastante às cegas. O importante, no entanto, é não prescindir das vitaminas em nenhuma refeição, sejam da classe que forem. Salada, manteiga, frutas: eis aqui três coisas que não devem faltar em nenhuma mesa, e os gastrônomos — que sempre têm razão — já se tinham antecipado nisso, empiricamente, aos sábios.

Teoria da assimilação

E estudados já os alimentos e as vitaminas, vejamos como passam ao sangue, para que o sangue os distribua em seguida por todo o organismo. O leitor não tema que, supondo-o profano no assunto, eu pretenda aparecer à sua custa com uma erudição recém-adquirida. Ao contrário. Essa recém-adquirida erudição que vou atribuir-me só tem servido para aumentar as minhas dúvidas e a perplexidade que eu manifestar aqui será, portanto, completamente sincera.

Como os alimentos passam ao sangue através da parede intestinal? Os técnicos falam de osmose e de diálise; mas essas duas palavras tão aparatosas designam simplesmente o fato sem explicá-lo de modo algum. Se introduzirmos numa bacia com água uma bexiga de porco na que tenhamos posto previamente uma solução de açúcar, veremos como, em pouco tempo, começa a irradiar da bexiga para o fundo da bacia uma infinidade de pequenas correntes. À primeira vista poderíamos crer que a água da bexiga está passando para a bacia, mas não, já que o líquido contido na bexiga antes sobe do que

sube que baja de nivel. ¿Qué corrientes son, pues, las corrientes que observamos? ¿Qué substancia es la que va en ellas de un recipiente al otro?

Analicemos, después de unos minutos, el agua de la palangana y lo habremos averiguado. Las corrientes en cuestión eran corrientes de azúcar, el cual, como todos los cuerpos cristaloides, tiene la propiedad de atravesar las membranas animales hasta establecer el mismo grado de solución entre el líquido que haya dentro y el que haya fuera de ellas. Es decir, que si en vez de disolver el azúcar en el agua de la vejiga la hubiésemos disuelto en el agua de la palangana, el fenómeno se hubiese producido a la inversa, en corrientes que, partiendo de la palangana, hubiesen penetrado en la vejiga, pero se hubiese producido también. Y este fenómeno, al que los químicos llaman ósmosis y diálisis, es el que explica la absorción de los alimentos por la sangre.

Pero la cosa es mucho más complicada de lo que parece. No todos nuestros alimentos, en efecto, son cristaloides. Las albúminas, por ejemplo, no lo son. Los almidones, tampoco. Las grasas, mucho menos. Los alimentos solo pueden pasar a la sangre por ósmosis o diálisis, y ninguna de estas substancias tiene propiedades dialíticas ni osmóticas. Probemos, si no, a hacer con una solución de almidón, con una clara de huevo o con un poco de aceite, lo que hemos hecho con la solución de azúcar, y ya podremos esperar sentados.

26 Para que puedan pasar a la sangre los alimentos no cristaloides solo hay un procedimiento: hacerlos cristaloides, y de esto es de lo que se encarga la digestión. Algunos alimentos se transforman ya en boca merced a la saliva, y si el lector quiere hacer un experimento mucho más fácil y no menos interesante que el de la ósmosis, tome un poquito de miga de pan y másquela concienzudamente, sin tragarla, durante cuatro o cinco minutos. Al cabo de este tiempo, me apuesto doble contra sencillo a que advierte en su paladar un gusto azucarado, y es que el almidón de la harina se habrá transformado en glucosa, lo que no debe sorprendernos mucho si tenemos en cuenta que, químicamente, la glucosa es tan solo almidón con una molécula más de agua.

La mayoría de los alimentos, sin embargo, no se transforman del todo hasta que llegan al estómago o pasan al intestino. En el estómago son atacados por el jugo gástrico, que se compone de ácido clorhídrico, levadura y pepsina. En el intestino, a más del jugo intestinal, se encuentran con la bilis segregada por el hígado y con el jugo pancreático.

Y este ataque de los alimentos por unos y otros jugos es lo que constituye el fenómeno de la digestión, fenómeno del que vamos a tratar en el capítulo siguiente.

Teoría de la digestión

A cualquiera se le hace la boca agua, no ya ante la presencia, sino ante la simple idea de un plato que le guste. Con esa agua es con la que empezará luego a digerir, y esos anfitriones que no quieren revelar nunca a sus invitados el secreto del *menú*, los exponen a graves contratiempos gástricos. El agua de la boca es un jugo preciso, tanto en la gastronomía como en otras actividades, y su secreción se produce con mucha más abundancia por estímulos imaginativos que por contactos directos. Si consideramos que ocurre lo mismo con todas las otras secreciones digestivas, llegaremos forzosamente a esta consecuencia: que, para comer, lo primero que hace falta es comida, y lo segundo, imaginación.

El ruso Pawlow ha hecho en este sentido experiencias interesantísimas sirviéndose de perros, y, a propósito, ¿creen ustedes que los perros sean tan amigos del hombre como se dice por ahí? Yo opino que son amigos de la cocina, y nada más. Los alimentos no

baixa de nível. Que correntes são, então, as correntes que observamos? Que substância é a que passa de um recipiente ao outro?

Analisemos, depois de uns minutos, a água da bacia e teremos averiguado. As correntes em questão eram correntes de açúcar que, como todos os corpos cristaloides, têm a propriedade de atravessar as membranas animais, até estabelecer o mesmo grau de solução entre o líquido que houver dentro e o que houver fora delas. Quer dizer que, se em vez de dissolver o açúcar na água da bexiga tivéssemos dissolvido na água da bacia, o fenômeno se teria produzido ao contrário, nas correntes que, partindo da bacia, tivessem penetrado na bexiga, mas se teria produzido também. E esse fenômeno, ao que os químicos chamam osmose e diálise, é o que explica a absorção dos alimentos pelo sangue.

Mas a coisa é muito mais complicada do que parece. Nem todos os nossos alimentos são cristaloides. As albuminas, por exemplo, não são. Os amidos, tampouco. As gorduras, muito menos. Os alimentos só podem passar para o sangue por osmose ou diálise e nenhuma dessas substâncias tem propriedades dialíticas nem osmóticas. Se não, experimentemos fazendo com uma solução de amido, com uma clara de ovo ou com um pouco de óleo o que fizemos com a solução de açúcar, e já podemos esperar sentados.

Só existe um procedimento para que os alimentos não cristaloides possam passar para o sangue: torná-los cristaloides, e é disso que a digestão se encarrega. Alguns alimentos se transformam já na boca graças à saliva, e se o leitor quer fazer um experimento muito mais fácil e não menos interessante que o da osmose, tome um pouquinho de miolo de pão e mastigue conscientemente, sem engolir, durante quatro ou cinco minutos. Ao final desse tempo, aposto o meu pescoço que o senhor vai observar no seu paladar um gosto açucarado; é porque o amido da farinha se terá transformado em glicose, o que não deve surpreender-nos muito se levarmos em conta que, quimicamente, a glicose é apenas amido com uma molécula a mais de água.

A maioria dos alimentos, no entanto, não se transforma totalmente até chegar ao estômago ou passar ao intestino. No estômago são atacados pelo suco gástrico, que se compõe de ácido clorídrico, levedura e pepsina. No intestino, além do suco intestinal, eles se encontram com a bÍlis segregada pelo fígado e com o suco pancreático.

E esse ataque dos alimentos por uns e outros sucos é o que constitui o fenômeno da digestão, fenômeno do qual vamos tratar no capítulo seguinte.

Teoria da digestão

Qualquer um fica com água na boca, e não é necessário estar na presença, mas só pensar num prato de que se gosta. É com essa água que a pessoa começará em seguida a digerir e esses anfitriões que não querem revelar nunca aos seus convidados o segredo do *menu* os expõe a graves contratemplos gástricos. A água da boca é um suco preciso, tanto na gastronomia quanto em outras atividades, e a sua secreção se produz com muito mais abundância por estímulos imaginativos que por contatos diretos. Se considerarmos que ocorre o mesmo com todas as outras secreções digestivas, chegaremos forçosamente a esta consequência: que, para comer, a primeira coisa de que se precisa é o alimento e a segunda, a imaginação.

O russo Pavlov fez, nesse sentido, experiências interessantíssimas utilizando cães e, a propósito, os senhores acreditam que os cachorros são tão amigos do homem como se diz

condimentados les repugnan tanto como a nosotros, pero como ellos son incapaces de condimentarlos, hacen toda suerte de bajezas para que nosotros se los condimentemos. Andan en dos pies, saltan por un aro, nos lamen las manos, mueven la cola... algunos hasta tiran de unos carritos, o guardan las propiedades, o se meten a policías. No hay duda alguna de que el hombre ha conquistado al perro sacándolo del estado salvaje y reduciéndolo a una condición de domesticidad, pero esta conquista se la debe única y exclusivamente a la cocina. La sumisión del perro es un triunfo del arte culinario y yo quiero consignarlo así antes de pasar adelante.

Como decía, el ruso Pawlow ha hecho experiencias interesantísimas con los perros. La más elemental de ellas consistía en asociar la comida del perro a un toque de campana. Al poco tiempo bastaba tocar la campana para que en la boca y el estómago del perro se produjese una abundante secreción de jugos digestivos. Otra experiencia era la siguiente: se introducía directamente un alimento determinado en el estómago del perro, sin que el perro se diese cuenta de la operación, y se medían los jugos que secretaba el estómago como consecuencia de este contacto real. Medidos luego los jugos que la vista y el olor del mismo alimento le hacían secretar al mismo perro, su cantidad resultaba siempre considerablemente superior. Es más. Substancias como el azúcar de caña, la clara de huevo y la salsa mayonesa, introducidas subrepticamente en el estómago del perro, no producían secreción ninguna y allí se quedaban inatacadas como pudiera quedar un puñado de arena.

28 ¿Se podrá deducir de esto que ciertos alimentos son puramente imaginativos y que, si no estimulasen nuestra imaginación, no llegaríamos nunca a asimilárnoslos? La deducción sería altamente consoladora porque nos haría entrever la posibilidad de que, con un poco de entrenamiento, llegásemos a asimilárnoslo todo, hasta las tortillas a base de yemina que nos dan en el restaurante y esas sombrías pepitorias, hechas con pollos asfixiados en el camino de Madrid, que nos sirven a continuación; pero yo no me atrevo a adoptarla.

El contacto real de un alimento con la lengua o el estómago no produce nunca una secreción directa. Desde allí se transmite el estímulo recibido a los centros nerviosos y éstos son quienes dan a las glándulas la orden de secretar. Naturalmente, los centros nerviosos pueden informarse de la existencia de un alimento por cualquier otro conducto —la vista y el olfato, por ejemplo—, y, en último término, pueden también disponer la secreción sin que nadie se la pida *motu proprio* y de una manera dictatorial.

Y esto es lo que explica prácticamente el mecanismo psíquico de las secreciones digestivas.

Teoría del factor psicológico

En los capítulos anteriores he procurado resumir, con la mayor escrupulosidad posible, y claro que de un modo algo esquemático, lo que dice la ciencia con respecto a la alimentación, y una vez que lo he resumido, he aquí mi consejo:

Siga, usted, lector, las prescripciones de la ciencia siempre que se acomoden a su gusto y siga siempre las prescripciones de su gusto, aun cuando no coincidan con las de la ciencia.

Científicamente, el hombre pierde al día unas 2.400 calorías —por caloría se entiende el calor necesario para elevar en un grado la temperatura de un litro de agua—, y como se saben con exactitud los principios nutritivos de cada alimento y las calorías que cada alimento produce, la confección de un buen *menú* parece que debiera constituir únicamente un problema de aritmética; pero «hay muchas más cosas bajo el cielo de las que ha soñado

por aí? Na minha opinião são amigos da cozinha e só. Os cachorros sentem repugnância pelos alimentos não condimentados tanto quanto nós e, como eles são incapazes de condimentá-los, fazem todo tipo de bobagem para que condimentemos os alimentos para eles. Andam em dois pés, saltam por um aro, lambem as nossas mãos, balançam o rabo... Alguns até puxam uns carrinhos, ou vigiam as propriedades, ou se metem a policiais. Não há dúvida alguma de que o homem conquistou o cão tirando-o do estado selvagem e reduzindo-o a uma condição de domesticidade, mas ele deve essa conquista única e exclusivamente à cozinha. A submissão do cão é um triunfo da arte culinária e eu quero consigná-lo assim antes de passar adiante.

Como eu dizia, o russo Pawlow fez experiências interessantíssimas com os cães. A mais elementar delas consistia em associar a comida do cão a um toque de sino. Pouco tempo depois, era só tocar o sino para que na boca e no estômago do cão se produzisse uma abundante secreção de sucos digestivos. Outra experiência era a seguinte: introduzia-se diretamente um alimento determinado no estômago do cão, sem que o cão se desse conta da operação, e se mediam os sucos que secretava o estômago, como consequência deste contato real. Medidos em seguida os sucos que a imagem e o cheiro do alimento faziam o cão salivar, a quantidade era sempre consideravelmente superior. E tem mais: substâncias como o açúcar, a clara de ovo e a maionese, introduzidas subrepticiamente no estômago do cão, não produziam secreção nenhuma e ficavam ali inatacadas como poderia ficar um punhado de areia.

Pode-se deduzir disso que certos alimentos são puramente imaginativos e que, se não estimulassem a nossa imaginação, não chegaríamos nunca a assimilar esses alimentos? A dedução seria altamente consoladora porque nos faria entrever a possibilidade de que, com um pouco de treinamento, chegaríamos a assimilar tudo, até as tortilhas⁶ à base de *yemina*⁷ que nos dão no restaurante e esses sombrios guisados, feitos com frangos asfixiados no caminho de Madri, que nos servem em seguida; mas eu não me atrevo a adotá-la.

O contato real de um alimento com a língua ou o estômago não produz nunca uma secreção direta. Dali se transmite o estímulo recebido aos centros nervosos e esses são os que dão às glândulas a ordem de secretar. Naturalmente os centros nervosos podem ser informados da existência de um alimento por qualquer outro conduto — a vista e o olfato, por exemplo — e, em último caso, podem também dispor a secreção sem que ninguém a peça *motu proprio*⁸ e de uma maneira ditatorial.

E isso é o que explica praticamente o mecanismo psíquico das secreções digestivas.

Teoria do fator psicológico

Nos capítulos anteriores procurei resumir, com o maior escrúpulo possível e, claro que de um modo algo esquemático, o que a ciência diz sobre a alimentação e, uma vez que o resumi, eis aqui o meu conselho:

Siga, senhor leitor, as prescrições da ciência sempre que se adaptarem ao seu gosto e siga sempre as prescrições do seu gosto, mesmo quando não coincidirem com as da ciência.

Cientificamente, o homem perde por dia umas 2.400 calorias — por caloria se entende o calor necessário para elevar em um grau a temperatura de um litro de água — e, como se sabem com exatidão os princípios nutritivos de cada alimento e as calorias que cada alimento produz, parece que a confecção de um bom *menu* deveria constituir unicamente um problema de aritmética; entretanto, “há muito mais coisas sob o céu

nuestra sabiduría». ¿Es que todo ha de reducirse a reparar nuestras pérdidas en energía y en substancia? Y nuestra sensibilidad, ¿no cuenta para el caso?

Andábamos por el mundo ya casi todos nosotros y los sabios creían que para nuestra alimentación bastaban las sales minerales, el carbono y el ázoe. Luego se vio que una alimentación rica en ázoe, en carbono y en sales minerales, podía depauperarnos gravísimamente, y se descubrieron las vitaminas, elementos misteriosos que no se consideraron menos indispensables porque se ignorase lo que eran. Pues bien, yo afirmo que, a más de las vitaminas y las sales minerales, y a más del carbono y el ázoe, nuestra alimentación necesita otros elementos todavía, y que, cuando no los contiene, es una alimentación incompleta.

Quizá la ciencia localice estos elementos el día de mañana; pero su localización no es indispensable para creer en su existencia, así como no les era indispensable a los gastrónomos la teoría de las vitaminas para tomar siempre el asado con una ensalada. Toda comida debe dejarnos al final una satisfacción psicológica, y si no nos la deja es que le falta algo, por muchas vitaminas, albuminoides e hidrocarbonatos que contenga.

Sigamos, pues, a la ventura, nuestro capricho culinario, y si nuestro capricho culinario no coincide con la ciencia, no desesperemos. Probablemente un día llegará en que la ciencia coincida con él. No caigamos en la esclavitud de las lentejas y el queso de Gruyère. El caballo sabe siempre más que el jinete, el instinto más que la razón y el gusto más que la ciencia.

El paladar

30

Un amigo, al que yo acompañaba, entró una noche en un estanco, y al tiempo que elegía un cigarro canario de gran apariencia, me dijo:

—¿Quieres que elija otro para ti? Te advierto que son excelentes. Aparte el aroma, no se diferencian nada de los habanos...

Imagínese usted, lectora, que su marido —un novio no se atrevería a tanto— le ofrece un frasco de alcohol de quemar, diciéndole que, aparte el perfume, el alcohol de quemar es exactamente igual a la esencia de rosas más delicada, y tendrá usted una idea de mi asombro. ¿Para qué son los cigarros más que para olerlos? ¿Para qué los fumamos, sino para aspirar toda su fragancia?

El principal órgano del gusto es la nariz, y las personas que no distinguen de olores, no distinguen tampoco de comidas ni de bebidas. Probemos, si no, a tomar el mejor borgoña, teniendo al alcance de nuestro olfato el corcho de una botella averiada, y lo que debiera sabernos a néctar de los dioses se nos convertirá en hiel y vinagre.

Ya Brillat-Savarin había entrevisto algo de esto. «Estoy tentado de creer —escribía— que el olfato y el gusto no forman más que un sentido del que la boca es el laboratorio y la nariz la chimenea, o, para hablar más exactamente, del que uno sirve a la degustación de los cuerpos táctiles y el otro a la degustación de los gases.»

Brillat-Savarin señalaba el hecho de que los resfriados de cabeza obliteran el gusto; y hoy sabemos que el resfriado de cabeza o coriza no afecta en lo más mínimo nuestras terminaciones nerviosas gustativas, sino únicamente las olfativas. Es decir, que el resfriado de cabeza no nos impide distinguir el sabor, sino tan solo el olor de las cosas, y que si cuando lo padecemos encontramos insípida toda comida, es porque el olor forma, en efecto, parte integrante y muy considerable del sentido del gusto.

En realidad, el paladar propiamente dicho no percibe más que dos sabores: lo dulce

do que sonha a nossa vã filosofia”. Será que tudo se reduz a reparar as nossas perdas em energia e em substância? E a nossa sensibilidade, ela não conta?

Quase todos nós já andávamos pelo mundo e os sábios acreditavam que para a nossa alimentação bastavam os sais minerais, o carbono ou o azoto. Logo se viu que uma alimentação rica em azoto, em carbono e em sais minerais podia depauperar-nos gravemente e se descobriram as vitaminas, elementos misteriosos que não se consideraram menos indispensáveis porque se ignorasse o que eram. Pois bem, eu afirmo que, além das vitaminas e os sais minerais, e além do carbono e o azoto, a nossa alimentação necessita ainda de outros elementos e que, quando não contém esses elementos, é uma alimentação incompleta.

Talvez a ciência localize esses elementos amanhã; mas a sua localização não é indispensável para se acreditar na sua existência, como não era indispensável para os gastrônomos a teoria das vitaminas para comer sempre o churrasco com uma salada. Toda comida deve deixar em nós, ao final, uma satisfação psicológica, e se não deixa é porque algo lhe falta, por mais vitaminas, albuminoides e hidrocarbonatos que contenha.

Sigamos, pois, ao acaso, o nosso capricho culinário, e se o nosso capricho culinário não coincidir com a ciência, não nos desesperemos. Provavelmente chegará o dia em que a ciência vai coincidir com ele. Não caímos na escravidão das lentilhas e do queijo de Gruyère. O cavalo sabe sempre mais que o ginete, o instinto, mais que a razão e o gosto, mais que a ciência.

O paladar

31

Um amigo, que eu acompanhava, entrou uma noite em uma tabacaria e, enquanto escolhia um charuto canarino de grande aparência, disse-me:

— ¿Quer que eu escolha outro para você? São excelentes, viu? Fora o aroma, não se diferenciam nada dos havanos...

Imagine a senhora, leitora, que o seu marido — um namorado não se atreveria a tanto — lhe oferece um frasco de álcool comum, dizendo-lhe que, fora o perfume, o álcool é exatamente igual à essência de rosas mais delicada, e a senhora fará uma ideia do meu assombro. Para que servem os charutos se não para serem cheirados? Para que os fumamos, a não ser para aspirar toda a sua fragrância?

O principal órgão do gosto é o nariz, e as pessoas que não distinguem os aromas não distinguem tampouco comidas nem bebidas. Se a senhora duvida, tentemos tomar o melhor borgonha, tendo ao alcance do nosso olfato a rolha de uma garrafa de vinho deteriorado, e o que deveria ter para nós sabor de néctar dos deuses se transforma em fel e vinagre.

Já Brillat-Savarin⁹ tinha entrevisto algo sobre isso. “Estou propenso a acreditar — escrevia — que o olfato e o gosto formam um único sentido do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé ou, para ser mais claro, que um serve à degustação dos corpos táteis e outro à degustação dos gases.”

Brillat-Savarin assinalava o fato de que os resfriados obliteram o gosto; e hoje sabemos que o resfriado ou coriza não afeta em nada as nossas terminações nervosas gustativas, mas unicamente as olfativas. Quer dizer, o resfriado não nos impede de distinguir o sabor, mas apenas o odor das coisas, e que se toda a comida nos parece insípida quando padecemos o resfriado, é porque o odor é, de fato, parte integrante e muito considerável do sentido do gosto.

y lo amargo. Percibe también, es cierto, lo ácido y lo salado, pero esto ya no pertenece al sentido del gusto, y es más bien una sensación de quemadura. Los ácidos y las sales atacan las mucosas de la boca químicamente, como en una solución más concentrada nos atacarían la piel de las manos.

En resumen, que el buen gastrónomo debe, ante todo, tener una buena nariz. Con una buena nariz y algún dinero se puede ir muy lejos por el camino de la gastronomía, sin que esto implique, ni mucho menos, la exclusión de toda una clase social tan numerosa y tan respetable como la de los chatos. Los chatos huelen muy bien. Quiero decir, claro está, que perciben perfectamente el olor de las cosas y no me meto en el aroma que emana de ellos mismos. Lo inadmisibles son esas fosas nasales siempre cerradas; esas narices, a veces enormes, que parecen hacerle ascos a todo. Con narices así, ¿qué más dará, en efecto, el habano que el canario? ¿Y qué más darán, a su vez, la trufa que la patata, el Clos-Veugeot que el peleón y el coñac de ilustre genealogía que el whisky industrial o el plebeyo aguardiente?

La nariz es, por lo demás, un excelente centinela que percibe la corrupción de los alimentos mucho antes que los órganos puramente gustativos. Claro que hay corrupciones exquisitas, querida lectora, pero sin la nariz no sabríamos apreciarlas y no las distinguiríamos de la corrupción mercenaria y vulgar. Una becada admirablemente *faisandée* sería para nosotros igual que un pescado averiado. Nos la comeríamos como si tal cosa, sin pena ni gloria, y allá nuestro hígado, que se entendiese con las toxinas.

De la importancia que tiene el olfato en la comida se desprende lo absurda que es esa costumbre de adornar con flores las mesas de comer. Una mesa de comer puede adornarse con frutas, pero no con flores. Las flores tienen una fragancia muy poco gastronómica y su empleo como gala de comedor solo puede recomendarse en aquellos casos donde no se pretenda estimular el apetito de los comensales, sino que, al contrario, convenga disminuirlo. Bien, por lo tanto, que se usen en los banquetes públicos, porque el cocinero ahorrará en espárragos doble de lo que gaste en rosas o claveles; pero no hay razón para que se pongan sobre la mesa familiar, donde su aroma, interfiriendo con el de los manjares, originará esta desastrosa consecuencia: que las flores olerán a comida y que la comida sabrá a flores.

La buena mesa debe constituir una gala en sí misma, y eso de comer en unos platos de barro, con unos cubiertos de plomo y una mantelería de algodón, y no poder, en cambio, prescindir de las flores, francamente, yo no puedo comprenderlo.

Presente, pasado y porvenir de la cocina

La verdadera cocina es un arte sedentaria que, nacida con el primer aposentamiento humano al borde de un río pesquero o bajo unos árboles frutales, fue enriqueciéndose y depurándose hasta la funesta invención de las cámaras frigoríficas. ¡Dichosa edad aquella en que nadie conocía más frutos que los de su huerto, porque esos frutos, buenos o malos, eran para cada hombre una alimentación tan específica como la leche materna! Entonces, todo se relacionaba lógicamente —el hombre, el clima, la alimentación y el paisaje—, y en esta relación consistía la armonía del mundo antiguo. Allí donde las gentes eran altas, como allí donde eran bajas, lo eran de un modo natural, por virtud del medio en que vivían ellas y habían vivido sus antepasados; pero hoy, cuando un inglés sale braquicéfalo, por ejemplo, no sabemos qué causa le habrá impedido salir dolicocefalo, y cuando un rumano sale moreno, ignoramos la razón que se habrá opuesto a que saliese rubio.

Na realidade, o paladar propriamente dito não percebe mais que dois sabores: o doce e o amargo. Percebe também, é certo, o ácido e o salgado, mas isso já não pertence ao sentido do gosto, é antes uma sensação de queimadura. Os ácidos e os sais atacam as mucosas da boca quimicamente, como em uma solução mais concentrada atacariam a pele das nossas mãos.

Em resumo, o bom gastrônomo deve, antes de tudo, ter um bom nariz. Com um bom nariz e algum dinheiro se pode ir muito longe pelo caminho da gastronomia, sem que isso implique, de jeito nenhum, a exclusão de toda a classe social tão numerosa e tão respeitável como a dos de nariz achatado. As pessoas de nariz achatado cheiram muito bem. Quero dizer, claro, que percebem perfeitamente o cheiro das coisas e não me meto a falar do aroma que emana delas mesmas. O inadmissível são essas fossas nasais sempre fechadas, esses narizes enormes, que parecem achar tudo nojento. Com narizes assim, que importância tem realmente um havano ou um canarino? E que diferença faz, por sua vez, a trufa ou a batata, o Clos-Veugeot ou o sangue de boi, o conhaque de ilustre genealogia ou o whisky industrial ou a aguardente plebeia?

O nariz é, além disso, um excelente sentinela que percebe a corrupção dos alimentos muito antes que os órgãos puramente gustativos. Claro que há corrupções gostosas, querida leitora, porém sem o nariz não saberíamos apreciá-las e não as distinguiríamos da putrefação mercenária e vulgar. Uma galinha d'angola admiravelmente *faisandée* seria para nós igual a um peixe deteriorado. Nós a comeríamos com a maior naturalidade, sem dó nem piedade e depois o nosso fígado que se entendesse com as toxinas.

Da importância que tem o olfato na comida se conclui quão absurdo é esse costume de adornar com flores as mesas de jantar. Uma mesa de jantar pode ser adornada com frutas, mas não com flores. As flores têm uma fragrância muito pouco gastronômica e o seu emprego como enfeite de sala de jantar só se pode recomendar nos casos em que não se pretenda estimular o apetite dos comensais, mas que, ao contrário, convenha diminuí-lo. Bem, por tanto, que se usem nos banquetes públicos, porque o cozinheiro economizará em aspargos o dobro do que gastar em rosas ou cravos; porém não há razão para que se ponham sobre a mesa familiar, onde seu aroma, interferindo com o dos manjares, originará esta desastrosa consequência: as flores terão cheiro de comida e a comida, sabor de flores.

A boa mesa deve constituir uma festa em si mesma, e isso de comer em uns pratos de barro, com uns talheres de chumbo e jogos de mesa de algodão e não poder, por outro lado, prescindir das flores, francamente, eu não posso compreender.

Presente, passado e porvir da cozinha

A verdadeira cozinha é uma arte sedentária que, nascida com o primeiro alojamento humano à beira de um rio pesqueiro ou sob umas árvores frutíferas, foi enriquecendo-se e depurando-se até a funesta invenção das câmaras frigoríficas. Feliz tempo aquele em que ninguém conhecia outros frutos que não os de seu pomar, porque esses frutos, bons ou maus, eram para cada homem uma alimentação tão específica quanto o leite materno! Então, tudo se relacionava logicamente — o homem, o clima, a alimentação e a paisagem — e nessa relação consistia a harmonia do mundo antigo. Ali onde as pessoas eram altas, como ali onde eram baixas, eram-no de um modo natural, por virtude do meio em que elas viviam e seus antepassados tinham vivido; mas hoje, quando um inglês nasce braquicéfalo, por exemplo, não sabemos que motivo o terá

Preveo que en el transcurso de muy pocas generaciones el arte de comer habrá sido enteramente substituido por la ciencia de nutrirse. La cocina se muere, y se muere volviendo a sus orígenes migratorios, como el hombre que, al envejecer, pierde la virilidad y cae en el infantilismo. Parece que estamos muy lejos de aquellos tiempos en que el nómada elemental recorría la tierra buscando su alimentación; pero aunque hemos andado mucho desde entonces acá, como el mundo es redondo nos encontramos otra vez en el punto de partida. Si el hombre, en efecto, iba antes en pos de los alimentos, los alimentos van ahora en pos del hombre, y el nomadismo actual, identificándose al nomadismo prehistórico, cierra el ciclo histórico de la cocina y deja fuera de él a las humanidades futuras.

Se está constituyendo algo así como una Sociedad de Naciones de la Cocina, una Internacional culinaria sin forma, olor, color ni sabor. Tomamos bajo el septentrión chirimoyas maduradas en caja y dejamos el caviar para los trópicos. Comemos uvas en julio, despreciando las frutas del tiempo, y nos reservamos los espárragos para la Nochebuena. Y así se explica el que en Inglaterra, por ejemplo, solo el majestuoso buey Durham y los privilegiados que se lo comen conserven todavía un aire de raza, mientras las clases medias condenadas de por vida a *roast-beef* transatlántico, han perdido ya todo su carácter.

Pero eso —podrá objetárseme— ocurrirá a lo sumo en ciudades muy populosas. Los pueblos pequeños siguen bastándose a sí mismos y pueden vivir aún de sus propios productos...

¡Como si todos nosotros no hubiésemos tenido que esperar alguna vez en un puerto de mar, por los lenguados de Madrid!... Claro que en los pueblos pequeños no ocurrirá nunca lo que es de ocurrencia inminente en las ciudades populosas: que unas compañías anónimas nos envíen a domicilio el chocolate y la sopa de fideos por medio de tuberías, así como hoy nos envían el gas y el agua; pero las ciudades populosas no solo son grandes centros de consumo, sino que lo son también de distribución, y los pueblos pequeños dependen de ellas casi tanto como ellas dependen de los pueblos pequeños.

Desengañémonos. La cocina ha vuelto a su nomadismo prehistórico, y no es esto lo peor. Lo peor es que estando, por su carácter nomádico, a merced de cualquier contingencia, como una guerra o una huelga general, no tiene otro porvenir que el de las síntesis de laboratorio, y al decir laboratorio, ya no podremos decir cocina. Algo de esto se ha visto ya en Alemania durante el bloqueo, pero nuestros nietos verán cosas muy superiores. En Alemania, después de todo, solo se hacían *Ersätze* o substitutivos. Se procuraba imitar los alimentos naturales, así como al comienzo de la aviación se procuraba imitar el vuelo de los pájaros, y así como se quiso ponerle patas en vez de ruedas al primer ferrocarril. La ciencia empieza siempre sus creaciones de este modo imitativo hasta que se convence de que la Naturaleza es inimitable; y cuando adquiera este convencimiento en lo que respecta a nuestra alimentación, ¿con qué inyecciones o con qué gases nos alimentará?

Mientras tanto, querido lector, comamos lo mejor que podamos. Comamos como las mujeres encintas no solo por nosotros mismos, sino también por nuestra futura sucesión. Comamos, en fin, considerando que, después de nosotros, ya casi nadie va a comer en el mundo, y que las trufas y los vinos que despreciamos ahora, despreciados seguirán quedando por los siglos de los siglos...

impedido de nascer dolicocefalo e quando um romeno sai moreno ignoramos a razão que se opôs a que saísse loiro.

Prevejo que no transcurso de muito poucas gerações a arte de comer terá sido inteiramente substituída pela ciência de nutrir-se. A cozinha morre e morre voltando às suas origens migratórias, como o homem que, ao envelhecer, perde a virilidade e cai no infantilismo. Parece que estamos muito longe daqueles tempos em que o nômade elementar recorria a terra buscando a sua alimentação; mas ainda que tenhamos andado muito desde então até aqui, como o mundo é redondo nos encontramos outra vez no ponto de partida. Se o homem, de fato, ia antes atrás dos alimentos, os alimentos vão agora atrás do homem e o nomadismo atual, identificando-se com o nomadismo pré-histórico, fecha o ciclo histórico da cozinha e deixa fora dele as humanidades futuras.

Está sendo constituído algo assim como uma Sociedade de Nações da Cozinha, uma culinária Internacional sem forma, olor, cor nem sabor. Comemos sob o setentrão frutas do conde maduras na caixa e deixamos o caviar para os trópicos. Comemos uvas em julho, desprezando as frutas do tempo e reservamos os aspargos para a noite de Natal. E assim se explica o fato de que na Inglaterra, por exemplo, só o majestoso boi Durham e os privilegiados que o comem conservem ainda um ar de raça, enquanto as classes médias condenadas a vida inteira ao *roast-beef* transatlântico já perderam todo o seu caráter.

Mas isso — poderão objetar — pode ocorrer no máximo em cidades muito populosas. Os povoados pequenos continuam bastando-se a si mesmos e podem viver ainda de seus próprios produtos...

Como se todos nós não tivéssemos tido de esperar alguma vez num porto de mar, pelos linguados de Madri!... Claro que nos povoados pequenos não ocorrerá nunca o que é de ocorrência iminente nas cidades populosas: que umas companhias anônimas nos enviem a domicílio o chocolate e a sopa de macarrão por meio de tubulações, como nos enviam hoje o gás e a água; porém as cidades populosas não são apenas grandes centros de consumo; são também centros de distribuição e os povoados pequenos dependem delas quase tanto quanto elas dependem dos povoados pequenos.

Não nos deixemos enganar. A cozinha voltou ao seu nomadismo pré-histórico, e isso não é o pior. O pior é que estando, por seu caráter nômade, à mercê de qualquer contingência, como uma guerra ou uma greve geral, ela não tem outro porvir que o das sínteses de laboratório e ao dizer laboratório já não podemos dizer cozinha. Uma mostra dessa situação já foi vista na Alemanha durante o bloqueio, mas os nossos netos verão coisas muito superiores. Na Alemanha, depois de tudo, só se faziam *Ersätze* ou substitutivos. Procurava-se imitar os alimentos naturais, assim como no começo da aviação procurava-se imitar o voo dos pássaros, e assim como se quis colocar pés em vez de rodas ao primeiro trem. A ciência começa sempre as suas criações desse modo imitativo, até que se convence de que a Natureza é inimitável; e quando adquirir esse convencimento no que diz respeito à nossa alimentação, com que injeções ou com que gases nos alimentará?

Enquanto isso, querido leitor, comamos o melhor que possamos. Comamos como as mulheres grávidas não só por nós mesmos, mas também pela nossa futura sucessão. Comamos, enfim, considerando que, depois de nós, já quase ninguém vai comer no mundo, e que as trufas e os vinhos que desprezamos agora, desprezados continuarão sendo pelos séculos dos séculos...

La cocina española

Nada es comestible en el paisaje de Castilla. Al contrario: es el paisaje quien consume a los hombres.
DARÍO DE REGOYOS.

Para conocer el arte culinario de la edad de piedra no hay más que visitar a los pastores de las sierras españolas.

KEYSERLING

El ajo

36

La cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas. El ajo mismo yo no estoy completamente seguro de que no sea una preocupación religiosa, y por lo menos, creo que es una superstición. Las mujeres de mi tierra natal suelen llevarlo en la faltriquera para espantar a las brujas, y solo cuando el bulbo liliáceo ha perdido su virtud mágica en fuerza de rozarse con la calderilla, se deciden a echarlo en la cazuela. Es decir, que el ajo lo mismo sirve para espantar brujas que para espantar extranjeros. También sirve para darle al viandante gato por liebre en las hosterías, y aquí quisiera ver yo a los famosos catadores de la corte del rey Sol, que, al comer un muslo de faisán, averiguaban, por la firmeza de la carne, si aquel muslo correspondía a la pata que el faisán replegaba para dormirse o a la otra. Una de nuestras mayores hazañas culinarias la hemos realizado en la ciudad de Olvera al hacerle tomar estofado de burro a un destacamento bonapartista; pero no nos envanezcamos excesivamente. Aderezado con ajo, todo sabe a ajo, y los hosteleros, que para darle a uno gato por liebre emplean además del ajo un relleno de tocino y perdigones, podrán saltarle a uno una muela, pero no aumentarán nunca su convicción.

No digo que solo en España se utilice el ajo como condimento. Todo el Mediterráneo trasciende a ajo, y aun dentro de la misma Francia, país de una cocina tan refinada, los marselleses hablan con un acento que, en su cincuenta por ciento, no tiene nada que ver con la prosodia, sino que es únicamente olor de ajos. Es en España, sin embargo, donde el ajo ha tomado verdadera carta de naturaleza, y, acostumbrado a su sabor, el español encuentra insípidas todas las comidas que no lo contienen. “Del cíclope al golpe, ¿qué pueden las risas de Grecia?” —preguntaba el poeta—. ¿Qué puede la trufa —pregunto yo a mi vez— en el país del ajo? Los españoles nos cauterizamos con ajo el paladar, así como los yanquis se lo cauterizan con alcoholes helados y contradictorios —véase el capítulo sobre las bebidas americanas—, y si nuestras cocineras son tan aficionadas al ajo, no es porque este condimento les sirva para hacer una buena comida, sino, al contrario, porque les sirve para no tener que hacerla.

Está, no obstante, muy lejos de mí el propósito de negar todas las excelencias del ajo. Utilizado hábilmente, el ajo puede servir, por ejemplo, para neutralizar el olor a lana del carnero, olor que, en un jigote, viene a ser algo así como lo que sería en un traje el sabor a asado. Tampoco opino que se deba prescindir del ajo en las sopas de ajo, aunque hay por ahí quien presume de fumar tabaco desnicotizado y de tomar café sin cafeína. Lo único que digo es que el ajo es un arma de dos filos con la que se puede hacer pasable un alimento mediocre y con la que se puede destruir un manjar de primera clase.

A cozinha espanhola

*Nada es comestible en el paisaje de Castilla. Al contrario: es el paisaje quien consume a los hombres.*¹⁰

DARÍO DE REGOYOS.

*Para conocer el arte culinario de la edad de piedra no hay más que visitar a los pastores de las sierras españolas.*¹¹

KEYSERLING

O alho

A cozinha espanhola está cheia de alho e de preocupações religiosas. O próprio alho, por exemplo, não estou completamente seguro de que não seja uma preocupação religiosa e, pelo menos, creio que é uma superstição. As mulheres de minha terra natal costumam carregá-lo na algibeira para espantar as bruxas, e só quando o bulbo liliáceo perde os seus poderes mágicos de tanto se atritar contra as moedinhas, decidem jogá-lo na panela. Quer dizer que o alho serve tanto para espantar bruxas quanto para espantar estrangeiros. Também serve para dar gato por lebre ao viandante nas pousadas e queria ver eu aqui os famosos provadores da corte do rei Sol que, ao comer uma coxa de faisão, averiguavam, pela firmeza da carne, se aquela coxa correspondia à perna que o faisão recolhia para dormir ou à outra. Realizamos uma de nossas maiores façanhas culinárias na cidade de Olvera quando fizemos um destacamento bonapartista comer um ensopado de carne de burro, mas não nos envaideçamos excessivamente. Tudo o que é temperado com alho tem gosto de alho e os hoteleiros que, para vender para a gente gato por lebre, usam além do alho um recheio de toucinho e perdizes, poderão nos torturar, mas não conseguirão convencer-nos.

Não digo que só na Espanha se utilize o alho como condimento. Todo o Mediterrâneo transcende a alho e inclusive dentro da própria França, país de cozinha tão refinada, os marseheses falam com um sotaque que, em cinquenta por cento dos casos, não tem nada a ver com a prosódia, mas é, unicamente, cheiro de alho. Foi na Espanha, no entanto, que o alho se naturalizou e, acostumado ao seu sabor, o espanhol acha insípidas todas as comidas que não contêm esse condimento. “Do ciclope ao golpe, que podem os risos da Grécia?”¹² — perguntava o poeta. Que poder tem a trufa — pergunto eu — no país do alho? Nós os espanhóis cauterizamos com alho o nosso paladar, assim como os ianques cauterizam o paladar deles com álcoois gelados e contraditórios — veja-se o capítulo sobre as bebidas americana — e se as nossas cozinheiras são tão aficionadas ao alho, não é porque esse condimento lhes sirva para fazer uma boa comida, mas, ao contrário, porque lhes serve para não ter de fazê-la.

Bem longe de mim, no entanto, o propósito de negar todas as excelências do alho. Utilizado habilmente, o alho pode servir, por exemplo, para neutralizar o cheiro da lã do carneiro, cheiro que, em um guisado, seria algo assim como o que seria uma roupa com sabor de churrasco. Tampouco opino que se deva prescindir do alho nas sopas de alho, ainda que exista por aí quem se vanglorie de fumar tabaco sem nicotina e de tomar café descafeinado. A única coisa que digo é que o alho é uma arma de dois gumes com a qual se pode tornar passável um alimento medíocre e com a qual se pode destruir um ar de primeira classe.

Los prejuicios

Pero no todo es ajo, aunque así lo parezca, en la cocina española. Además del ajo, nuestra cocina tiene, como he dicho, muchas preocupaciones religiosas, y algunas de ellas saben bastante bien. El cerdo, por ejemplo, no solo es útil para que los cristianos viejos se distingan, al comerlo, de los moros y los judíos convertidos, pero no habituados (véase el capítulo sobre el cerdo), sino que constituye, al mismo tiempo, un manjar de los más sabrosos. Menos estimación me inspiran ya los potajes cuaresmales, y mucha menos aún esas meriendas de promiscuidad que suelen organizar en la Bombilla nuestros librepensadores. En cuanto al pescado de los viernes, me parece muy bien cuando, efectivamente, es de los viernes; pero en el interior de Castilla suele ser de los lunes o los martes... de la semana anterior. De aquí la popularidad obtenida en España por esas momias pisciformes que llamamos bacalao y que al decir de los comerciantes proceden de Escocia y de Noruega, aunque más bien parecen extraídas a las tumbas faraónicas en unión de la mojama, los cacahuets, los garbanzos torrados y demás alimentos fósiles. El bacalao curado es al bacalao fresco, lo que es al árbol frondoso el árido carbón de piedra. Su verdadero puesto estaría en los museos de Historia Natural, junto a los vestigios de otras especies animales ya desaparecidas; pero la fe lo ha impuesto en nuestros comedores a tal punto que ya no importa el que un pueblo tenga o no tenga pesca fresca para que lo coma, sino que tenga o haya tenido sentimientos religiosos. Bilbao, por ejemplo, ha hecho un verdadero arte de la preparación del bacalao, y este pez-vestigio que procede de la eternidad, suele triunfar en los chacolís bilbaínos sobre las sabrosas merluzas y los deliciosos lenguados del Cantábrico.

38 Lo que se ignora generalmente es que, a fin de que los españoles podamos comer bacalao los viernes, manteniendo íntegras así las prácticas de nuestra religión, los pobres noruegos tienen que quebrantar las de la suya, cogiendo cada sábado unas borracheras terribles. Noruega, en efecto, había adoptado la ley Seca; pero en el año 21, España la obligó a comprarle cinco mil hectolitros de vino. O Noruega compraba nuestro vino, o nosotros renunciábamos a su bacalao: tales eran —claro que expuestos de una manera más diplomática— lo que cierto maestro de periodistas llamaría los dos dilemas que la España católica presentó a la Noruega luterana.

Origen religioso de todas las cocinas

En realidad, todas las cocinas han tenido un origen religioso, y el más modesto matarife de los que, aquí o en Chicago, y directa o indirectamente, abaten reses para nuestro consumo, desciende en línea recta de aquellos grandes sacerdotes que se las sacrificaban a la divinidad. Durante mucho tiempo, los antiguos germanos estuvieron sacrificando caballos en honor de su dios Odín, porque el caballo era, en su concepto, el más noble de todos los animales. Gregorio III prohibió un día estos sacrificios en nombre de la religión católica, y de aquí la aversión que actualmente nos inspira a todos la hipofagia. Es una aversión de carácter evidentemente religioso, como la que el moro y el judío sienten por la carne de cerdo. Los chinos no participan de ella, y sus asados de caballo cebón siguen constituyendo la delicia de los mandarines. Por lo que respecta a la degollación de vacas y bueyes, todavía hoy es un rabino de luengas barbas quien la ejecuta en Berlín para los hijos de Israel, pronunciando estas palabras de ofrenda al tiempo de levantar la cuchilla:

—Sea este sacrificio hecho por mí a fin de obtener tu bendición, ¡oh Dios, rey del mundo!...

Os preconceitos

No entanto, ainda que pareça, nem tudo é alho na cozinha espanhola. Além do alho, a nossa cozinha tem, como eu já disse, muitas preocupações religiosas e algumas delas têm sabor bastante bom. O porco, por exemplo, não só é útil para que os cristãos velhos, ao comê-lo, distingam-se dos mouros e dos judeus convertidos, mas não habituados (veja-se o capítulo sobre o porco), mas constitui, ao mesmo tempo, um manjar dos mais saborosos. Gosto menos das sopas quaresmais, e menos ainda dessas merendas de promiscuidade que os nossos livre-pensadores costumam organizar na Bombilla. Quanto ao peixe das sextas-feiras, considero adequado quando, efetivamente, é das sextas; porém no interior de Castilha costuma ser das segundas ou das terças... da semana anterior. Daí a popularidade obtida na Espanha por essas múmias pisciformes que chamamos bacalhau e que, segundo os comerciantes, procedem da Escócia e da Noruega, embora pareçam antes extraídas das tumbas faraônicas junto com a moxama¹³, os amendoins, os grãos de bico torrados e demais alimentos fósseis. O bacalhau curado é o bacalhau fresco, o que é para a árvore frondosa o árido carvão de pedra. O seu verdadeiro lugar estaria nos museus de História Natural, junto dos vestígios de outras espécies animais já desaparecidas; porém a fé o impôs em nossas salas de jantar a tal ponto que já não importa o fato de um povo ter ou não ter pesca fresca para comer, mas que tenha ou tenha tido sentimentos religiosos. Bilbao, por exemplo, fez da preparação do bacalhau uma verdadeira arte, e esse peixe-vestígio, que procede da eternidade, costuma triunfar nos aguapés bilbaínos sobre as saborosas merluzas e os deliciosos linguados do Cantábriico.

O que se ignora geralmente é que, a fim de que nós, espanhóis, possamos comer bacalhau nas sextas, mantendo íntegra a prática da nossa religião, os pobres noruegueses têm que quebrantar as da sua, tomando a cada sábado um porre terrível. Noruega, de fato, tinha adotado a Lei Seca, mas no ano 21, a Espanha a obrigou a comprar dela cinco mil hectolitros de vinho. Ou a Noruega comprava o nosso vinho, ou nós renunciaríamos ao seu bacalhau: tais eram — claro que expostos de uma maneira mais diplomática — o que certo professor de jornalistas chamaria os dois dilemas que a Espanha católica apresentou à Noruega luterana.

39

Origem religiosa de todas as cozinhas

Na realidade, todas as cozinhas tiveram uma origem religiosa, e o mais modesto açougueiro dos que, aqui ou em Chicago e direta ou indiretamente, abatem reses para o nosso consumo, descende em linha reta daqueles grandes sacerdotes que as sacrificavam à divindade. Durante muito tempo, os antigos germânicos sacrificaram cavalos em honra de seu deus Odin, porque o cavalo era, em seu conceito, o mais nobre de todos os animais. Gregório III proibiu um dia esses sacrifícios em nome da religião católica, e daí vem a aversão que atualmente nos inspira a todos a hipofagia. É uma aversão de caráter evidentemente religioso, como a que o mouro e o judeu sentem pela carne de porco. Os chineses não participam dela, e a carne assada de cavalo cevado continua sendo a delícia dos mandarins. No que se refere à degola de vacas e bois, ainda hoje é um rabino de longas barbas que a executa em Berlim para os filhos de Israel, pronunciando estas palavras de oferenda enquanto levanta a lâmina:

— Seja este sacrifício feito por mim para obter a tua bênção, oh, Deus, rei do mundo!...

Geografía culinaria

En un libro tan serio como éste no podíamos por menos de localizar la cocina española dentro de sus límites religiosos, pero su localización principal es, sin embargo, la localización geográfica. Tierra de sol en sus cuatro quintas partes, España tiene más olivares que prados, y donde no hay buenos prados no hay buena cocina, porque la gran base culinaria es, sencillamente, la hierba. Claro que yo no voy a recomendarle a nadie el uso de la hierba como comestible —aunque, en algunos casos, la recomendación estaría indicadísima—, pero hay unas máquinas naturales, llamadas bueyes y vacas, que transforman la hierba en carne y en leche, permitiéndonos a nosotros transformar esta en crema, nata, queso y mantequilla, y aquélla en asados, cocidos, fritos, emparrillados, etc. A cualquiera se le ocurre que, dado el estrecho parentesco de la carne con la mantequilla, la mantequilla ha de acompañar la carne mejor que el aceite. En un plato de carne, la mantequilla es como una restitución de las sustancias perdidas, mientras que el aceite no puede ser nunca más que una sustitución. No hablo, claro está, del aceite y la mantequilla considerados como excipientes para freír, caso en el cual no deben dejarle a la carne sustancia ninguna, sino como elementos complementarios de la primera materia. En este sentido, la superioridad de la mantequilla me parece evidente, y si alguien me dice que sobre gustos no hay nada escrito, yo le contestaré que, por eso mismo, ya es hora de que se vaya escribiendo algo.

Cualquiera que nos oiga hablar creerá que los españoles cocinamos con aceite porque lo preferimos a la mantequilla, y lo que ocurre es, al contrario, que lo preferimos a la mantequilla porque, obligados a cocinar con él desde tiempo inmemorial, hemos acabado por habituarnos a su uso. El gusto no es aquí más que una acomodación a las circunstancias, y el caso de España se repite en todas las orillas del Mediterráneo, donde si los hombres son bajos de estatura es, a lo que parece, por falta de vitaminas A.

El aceite de oliva, en efecto, carece de estas vitaminas, indispensables para el hombre en la época de su crecimiento, y el de hígado de bacalao no ha pasado todavía entre nosotros, ni es probable que llegue a pasar nunca, del terreno de la Farmacopea a los dominios de la Cocina. Hay también muchas vitaminas A en el huevo y en el tomate, y gracias al tomate, especialmente, que se usa tanto en toda la cocina mediterránea, es como podemos dar la talla cuando la patria necesita de nuestros servicios; pero si aspiramos a una estatura algo más elevada, no tenemos más que dos medios para conseguirla: comer con mantequilla, al modo de los ingleses, o con aceite de hígado de bacalao, a la manera de los rusos.

En rigor, podríamos imaginarnos, quizá, una buena cocina al aceite de oliva, pero no en sus países de producción, sino en los otros, porque allí donde la aceituna es buena, la carne suele ser abominable. También podría sostenerse que en las tierras de sol, donde el ganado es flaco, los hombres, faltos de apetito, prefieren lidiarlo a comerlo, y esta explicación sería altamente conciliadora; pero antes de pasar a otro asunto, permítasenos elogiar el aceite como excipiente para freír. Los fritos andaluces de pescado, por ejemplo, son una cosa perfecta, y no hay, no ha habido ni habrá nunca en el mundo cocina que los iguale.

El bicarbonato de sosa

Decía Richard Ford que nuestra cocina al ajo y al aceite, con sus aditamentos de azafrán, pimentón, etcétera, es una cocina puramente oriental; pero desde los tiempos de Ford a nuestros días la hemos occidentalizado mucho, y hoy su verdadera base la

Geografia culinária

Em um livro tão sério como este não podíamos deixar de localizar a cozinha espanhola dentro de seus limites religiosos, mas a sua localização principal é, no entanto, a localização geográfica. Terra de sol em quatro quintos de seu território, a Espanha tem mais oliveiras que campos e onde não há bons pastos não há boa cozinha, porque a grande base culinária é, simplesmente, o pasto. Claro que eu não vou recomendar a ninguém o uso do pasto como comestível — ainda que, em alguns casos, a recomendação seria superindicada —, porém existem umas máquinas naturais, chamadas bois e vacas, que transformam o pasto em carne e em leite, permitindo que nós transformemos este em creme, nata, queijo e manteiga e aquela em assados, cozidos, frituras, churrascos etc. Qualquer um pode pensar que, dado o estreito parentesco da carne com a manteiga, a manteiga há de acompanhar a carne melhor do que o óleo. Em um prato de carne, a manteiga é como uma restituição das substâncias perdidas, enquanto o óleo não pode ser nunca mais que uma substituição. Não falo, claro, do óleo e da manteiga considerados como excipientes para fritar, caso em que não devem deixar na carne nenhuma substância, mas como elementos complementários da primeira matéria. Nesse sentido, a superioridade da manteiga me parece evidente e se alguém me disser que gosto não se discute, eu lhe responderei que, por isso mesmo, já é hora de se começar a escrever algo.

Qualquer um que nos ouça falar acreditará que nós, os espanhóis, cozinhamos com óleo porque o preferimos à manteiga, e o que ocorre é, ao contrário, que o preferimos à manteiga porque, obrigados a cozinhar com ele desde tempos imemoriais, acabamos por nos habituar ao seu uso. O gosto não é aqui mais que uma acomodação às circunstâncias e o caso da Espanha se repete em todas as margens do Mediterrâneo onde, se os homens são baixos de estatura é, ao que parece, por falta de vitaminas A.

O azeite de oliva, efetivamente, carece dessas vitaminas, indispensáveis para o homem na época de seu crescimento, e o óleo de fígado de bacalhau não passou ainda entre nós, nem é provável que chegue a passar nunca do terreno da Farmacopeia aos domínios da Cozinha. Há também muitas vitaminas A no ovo e no tomate e graças ao tomate, especialmente, que se usa tanto em toda a cozinha mediterrânea, é que estamos aptos a defender devidamente a pátria quando ela necessita dos nossos serviços; mas se aspirarmos a uma estatura um pouco mais elevada, não teremos mais que dois meios para consegui-la: comer com manteiga, ao modo dos ingleses, ou com óleo de fígado de bacalhau, à maneira dos russos.

A rigor, poderíamos imaginar, talvez, uma boa cozinha ao azeite de oliva, mas não em seus países de produção, senão nos outros, porque ali onde a azeitona é boa, a carne costuma ser abominável. Também poderia sustentar-se que nas terras de sol, onde o gado é magro, os homens, sem apetite, preferem lutar com ele a comê-lo, e essa explicação seria altamente conciliadora; porém, antes de passar a outro assunto, peço que me seja permitido elogiar o óleo como excipiente para fritar. As frituras andaluzas de peixe, por exemplo, são uma coisa perfeita, e não há, não houve nem haverá nunca no mundo cozinha que se iguale.

O bicarbonato de sódio

Richard Ford dizia que a nossa cozinha ao alho e óleo, com os seus aditamentos de açafrão, pimentão etc., é uma cozinha puramente oriental, mas desde os

constituye el bicarbonato de sosa. En ningún país más que España he visto yo que se ponga el bicarbonato a disposición del público en los cafés y casas de comida como se pone el azúcar o la sal. Fuera de aquí, la hiperclorhidria se considera un accidente y no una consecuencia normal del acto de comer, y cuando un español pide bicarbonato en un restaurante de París o de Londres, los camareros se quedan tan asombrados como si les pidiera insulina o tintura de iodo. Aquí, en cambio, no solo hay quien se toma el bicarbonato disuelto en agua a manera de aperitivo, y quien se lo traga a puñados en forma de postre, sino que hasta los cocineros lo utilizan en sus preparaciones para abrillantar las judías verdes y para ablandar los garbanzos. Sin su acción neutralizadora del ácido clorhídrico, no podríamos comer casi ninguna de las cosas que comemos, y por eso yo opino que nuestra cocina, más que una cocina al aceite y al ajo, es, ante todo, una cocina al bicarbonato de sosa.

Los garbanzos

42 Y hemos llegado ya al capítulo de los garbanzos, legumbre tradicional en España desde que los cartagineses nos gastaron la broma de plantarla en ella. Los garbanzos constituyen el truco de que, durante veintitantos siglos, se han valido los maridos españoles para entretener a las mujeres en casa. Generalmente no hay remojo ni cocción que los ablande, y eso va ganando el caldo, en el que no dejan más substancia de la que dejaría un puñado de balines. A veces, sin embargo, la paciencia de la cocinera logra enternecerlos al punto de que se puedan comer, y entonces empieza lo verdaderamente absurdo. Nosotros consideramos nuestros garbanzos como una cosa muy seria, pero algo cómico debe de haber en ellos cuando toda Roma se moría de risa al ver operar en escena al «pultifagónides» de Plauto. Este pultifagónides, o devorador de garbanzos, era un cartaginés llamado Poenus, y el pueblo romano lo miraba así como hoy miramos en las ferias al hombre que se traga los batracios vivos o al que se introduce en el esófago teas encendidas.

Los garbanzos son la base del cocido o puchero y este cocido o puchero que solemos considerar un plato nacional, no tiene de nacional más que los susodichos garbanzos. Ni siquiera es original su nombre, ya que *pot* o puchero le llaman los franceses a un plato análogo —el *pot au feu*, para no hablar de la *poule au pot*—, y *bollito* o cocido le llaman los italianos a otro. La idea de meter un poco de cada cosa en el mismo recipiente, en vez de cocinar cada cosa por separado, y de hacer a la vez con todo ello un plato de sopa, otro de carne y otro de vegetales, es una idea tan elemental, que seguramente todas las amas de casa con mucha familia y pocos recursos la han tenido al mismo tiempo en las diversas latitudes del mundo. Nuestro cocido no es, por tanto, más que la variedad española de un plato universal. En España mismo, el cocido tiene muchas variedades, que dependen, generalmente, de la flora y la fauna de cada región, y sería tan absurdo considerar el pote gallego una derivación del cocido castellano, como el cocido castellano una derivación del andaluz con su pringá, o del catalán con su pilota.

La capitalidad gastronómica

Mi propósito no era hablar en este estudio de ningún plato determinado, sino de los principios generales que informan la cocina española, y si hice una excepción a favor del cocido —a favor y en contra— fue por el carácter de síntesis nacional que le atribuyen algunos a este plato. Volvamos, pues, a lo de los principios generales. En mi sentir, la cocina

tempos de Ford até os nossos dias nós a ocidentalizamos muito, e hoje a sua verdadeira base é constituída pelo bicarbonato de sódio. Em nenhum país além da Espanha vi colocar o bicarbonato à disposição do público nos cafés e restaurantes de comida caseira como se põe o açúcar ou o sal. Fora daqui, a hipercloridria é considerada um acidente e não uma consequência normal do ato de comer, e quando um espanhol pede bicarbonato em um restaurante de Paris ou de Londres, os garçons ficam tão assombrados como se lhes pedissem insulina ou tintura de iodo. Aqui, ao contrário, não só existe gente que toma bicarbonato dissolvido em água à maneira de aperitivo e gente que o engole a punhados como sobremesa, mas até os cozinheiros o utilizam em seus preparos para abrilhantar as vagens e para amaciar o grão de bico. Sem a ação neutralizadora do ácido clorídrico, não poderíamos comer quase nenhuma das coisas que comemos e por isso eu opino que a nossa cozinha, mais que uma cozinha ao alho e óleo, é, antes de tudo, uma cozinha ao bicarbonato de sódio.

O grão de bico

E chegamos já ao capítulo do grão de bico, legume tradicional na Espanha desde que os cartagineses fizeram a pilhéria de plantá-lo no país. O grão de bico constitui o truque de que, durante vinte e tantos séculos, os maridos espanhóis se valeram para entreter as mulheres em casa. Geralmente não há molho nem cocção que os amacie e assim vai ganhando o caldo, no qual não deixam mais substância da que deixaria um punhado de balins. Às vezes, no entanto, a paciência da cozinheira consegue amaciá-los ao ponto de poderem ser comidos, e então começa o verdadeiramente absurdo. Nós consideramos o nosso grão de bico como uma coisa muito séria, mas algo cômico deve existir neles, porque toda a Roma morria de rir ao ver encenado o “pultifagonides” de Plauto. Esse pultifagonides, ou devorador de grão de bico, era um cartaginês chamado Poenus, e o povo romano o olhava assim como hoje olhamos nas feiras o homem que engole os batráquios vivos ou o que introduz no próprio esôfago tochas acesas.

O grão de bico é a base do cozido ou *puchero* e esse cozido ou *puchero* que costumamos considerar um prato nacional, não tem de nacional nada mais que o citado grão de bico. Nem sequer é original seu nome, já que os franceses chamam *pot* ou *puchero* um prato análogo — o *pot au feu*, para não falar da *poule au pot* — e *bollito* ou cozido como os italianos chamam a outro. A ideia de meter um pouco de cada coisa no mesmo recipiente, em vez de cozinhar cada coisa em separado e de fazer simultaneamente com tudo isso um prato de sopa, outro de carne e outro de vegetais, é uma ideia tão elementar que, seguramente, todas as donas de casa com família grande e poucos recursos a tiveram ao mesmo tempo nas diversas latitudes do mundo. O nosso cozido não é, por tanto, mais que a variedade espanhola de um prato universal. Na Espanha mesmo, o cozido tem muitas variedades, que dependem, geralmente, da flora e da fauna de cada região e seria tão absurdo considerar o cozido do galego uma derivação do cozido castelhano, como o cozido castelhano uma derivação do andaluz com seu *pringá*, ou do catalão com seu *pilota*.

A capitalidade gastronômica

O meu propósito não era falar neste estudo de nenhum prato determinado, mas dos princípios gerais que informam a cozinha espanhola e se fiz uma exceção a favor do cozido — a favor e contra — foi pelo caráter de síntese nacional que algumas pessoas

española está todavía a merced del aire y del sol, de las olas y de los vientos. Todo lo que nos da la Naturaleza es excelente. Todo lo que necesita nuestro cuidado suele ser deplorable. Tenemos legumbres riquísimas y fruta deliciosa, caza abundante como pocos países y pesca variada como ninguno. Las liebres españolas, sin embargo, «se mueren de viejas —dice Alejandro Dumas—, viendo cómo los hombres se comen a los conejos», y aunque estos simpáticos roedores, cuya efigie aparece ya en nuestras primitivas monedas ibéricas, suelen ser bastante apetitosos, hay que poner a cada cosa en el lugar que le corresponda. En cuanto a la pesca, de toda la que recogemos en nuestros mares, apenas si llega a Madrid una media docena de especies. El rodaballo, por ejemplo, pez ya ilustre en la antigüedad romana, es casi desconocido en Madrid. Igual le ocurre también a la *xarda* o caballa, de tan fuerte sabor marino, y es verdad que este pescado se descompone fácilmente; pero la raya, en cambio, no puede comerse fresca, por la excesiva dureza de su carne, y tampoco la encontramos nunca en nuestras pescaderías a pesar de su excelencia y de su baratura.

Indudablemente, este Madrid, que si no se ha alejado más de nuestras costas septentrionales ha sido para acercarse menos a las meridionales, y que, si no ha huído a mayor distancia del Mediterráneo fue para no caer en el Atlántico, este Madrid que odia el mar, constituye, a la vez, una mala capital política y una pésima capital gastronómica. La capital gastronómica de España debiera estar en la costa, y, especialmente, en una costa norteña, porque es del Norte de donde le viene al mundo el apetito. Ya Bilbao, con su tridente, amenaza el cetro de Madrid. Madrid podría defender aún su capitalidad gastronómica, sin la cual no hay ninguna otra capitalidad posible, unificando en una cocina general las diversas cocinas regionales; pero, para esto, se necesitaría que los madrileños tuviesen, como los parisienses, una escuela culinaria propia, y carecen de ella. La cocina vasca lucha en Madrid directamente con la cocina levantina, la andaluza, la gallegoasturiana, etc., pero Madrid no interviene en la lucha: la observa pasivamente y se va luego con el vencedor.

No hay, por tanto, dirección en la cocina española. No hay una capital que inspire a las regiones ni que recoja, por lo menos, las inspiraciones regionales. De vez en cuando, en un lado cualquiera de España surge un producto maravilloso y de inconfundible originalidad: el jamón serrano, por ejemplo. *Ces jambons ont un parfum si admirable* —dice el duque de Saint-Simon—, *un goût si relevé et si vivifiant, qu'on est surpris*. Sin embargo, estos brotes aislados, por óptimos que sean, no bastan para constituir una verdadera cocina.

Al descubrir, conquistar y colonizar América, España ha renovado, con aportaciones insospechadas, toda la cocina del mundo antiguo. Sin nosotros, los franceses no podrían ahora saborear su *dindon o coq d'Inde* (gallo de India), ni los italianos su famosa *polenta*. Sin nosotros no habría en ninguna parte chocolate para el clérigo ni tabaco para el seglar. Y —lo que completa nuestra obra— sin nosotros tampoco podría hoy nadie tomarse un pollo en toda América, desde el Atlántico al Pacífico y desde el estrecho de Behring al de Magallanes. Hemos renovado, pues, toda la cocina del mundo antiguo y hemos introducido gran acopio de elementos clásicos en la del mundo moderno; pero mientras nos ocupábamos de ambas cocinas, descuidábamos completamente la nuestra, y, a la hora actual, seguimos todavía atiborrándonos con el *puls púnica* o garbanzo cartaginés.

atribuem a esse prato. Voltemos, pois, à questão dos princípios gerais. A meu ver, a cozinha espanhola está ainda a mercê do ar e do sol, das ondas e dos ventos. Tudo o que nos dá a Natureza é excelente. Tudo o que necessita do nosso cuidado costuma ser deplorável. Temos legumes saborosos e frutas deliciosas, caça abundante como poucos países e pesca variada como nenhum outro. As lebres espanholas, no entanto, “morrem de velhice — diz Alexandre Dumas —, vendo como os homens comem os coelhos” e, embora esses simpáticos roedores, cuja efígie aparece já em nossas primitivas moedas ibéricas, costumam ser bastante apetitosos, é necessário colocar cada coisa no lugar que lhe corresponder. Quanto à pesca, de toda a que recolhemos em nossos mares, uma meia dúzia de espécies, se muito, chega a Madri. O robalo, por exemplo, peixe já ilustre na antiguidade romana, é quase desconhecido em Madri. O mesmo acontece também com a *xarda* ou cavala, de sabor marinho tão forte, e é verdade que esse peixe se decompõe facilmente, mas a arraia, por outro lado, não se pode comer fresca, pela dureza excessiva de sua carne, e nunca a encontramos em nossas peixarias, apesar de sua excelência e de sua barateza.

Indubitavelmente, esta Madri, que se não se afastou mais de nossas costas setentrionais foi para aproximar-se menos às meridionais, e que, se não fugiu para mais longe do Mediterrâneo foi para não cair no Atlântico, esta Madri que odeia o mar constitui, ao mesmo tempo, uma má capital política e uma péssima capital gastronômica. A capital gastronômica da Espanha deveria estar na costa e, especialmente, em uma costa nortista, porque é do Norte que vem ao mundo o seu apetite. Já Bilbao, com o seu tridente, ameaça o cetro de Madri. Madri poderia ainda defender a sua capitalidade gastronômica, sem a qual não há nenhuma outra capitalidade possível, unificando em uma cozinha geral as diversas cozinhas regionais, mas, para isso, seria necessário que os madrilenos tivessem, como os parisienses, uma escola culinária própria, e dela carecem. A cozinha vasca luta em Madri diretamente com a cozinha levantina, a andaluza, a galego-asturiana etc., mas Madri não intervém na luta: observa-a passivamente e depois fica do lado do vencedor.

Não há, por tanto, orientação na cozinha espanhola. Não há uma capital que inspire as regiões nem que recolha, pelo menos, as inspirações regionais. De vez em quando, em um lado qualquer da Espanha surge um produto maravilhoso e de inconfundível originalidade: o presunto serrano, por exemplo. *Ces jambons ont un parfum si admirable* — diz o duque de Saint-Simon —, *un goût si relevé et si vivifiant, qu'on est surpris*¹⁴. No entanto, esses brotos isolados, por mais excelentes que sejam, não bastam para constituir uma verdadeira cozinha.

Ao descobrir, conquistar e colonizar a América, a Espanha renovou, com aportes insuspeitos, toda a cozinha do mundo antigo. Sem nós, os franceses não poderiam agora saborear seu *dindon o coq d'Inde* (galo da Índia), nem os italianos a sua famosa *polenta*. Sem nós não haveria em nenhuma parte chocolate para o clérigo, nem tabaco para o secular. E — o que completa a nossa obra — também, sem nós, ninguém poderia hoje comer um frango em toda a América, desde o Atlântico ao Pacífico e desde o estreito de Bering ao de Magalhães. Renovamos, pois, toda a cozinha do mundo antigo e introduzimos grande aprofundamento de elementos clássicos na do mundo moderno; porém, enquanto nos ocupávamos de ambas as cozinhas, descuidávamos completamente da nossa e, ainda hoje, continuamos a empaturrar-nos com o *puls púnica* ou o grão de bico cartaginês.

Otras cocinas

*No se puede hacer una buena política
con una mala cocina.*

TALLEYRAND.

La cocina francesa

Los franceses han creado una gran cocina, la mejor cocina del mundo, por no decir la única. De esta gran cocina se derivó luego una literatura culinaria, y de esta literatura culinaria empieza a derivarse ahora una cocina exclusivamente literaria, que si no está fuera de la realidad, se encuentra, por lo menos, en su límite extremo: una cocina donde los condimentos adjetivos predominan sobre los alimentos substantivos, donde los manjares pierden su gusto en las salsas, donde lo accesorio usurpa el puesto de lo principal y donde todo, en fin, es preparación.

46 Ni diré yo, como la mayoría de mis compatriotas, que la actual cocina francesa sea una cocina a base de afeites, pomadas y cosméticos, con algo de botica y un poco de perfumería. Ni tanto ni tampoco. Esta definición corresponde con bastante exactitud a la cocina francesa que suele dársenos por aquí; pero ya decía Ford es tan difícil para un cocinero español comprender la culinaria gala como para un diputado de la misma nacionalidad hacerse cargo del parlamentarismo inglés. «La ruina de los cocineros españoles —añadía el autor de *Gatherings from Spain*— es el afán que tienen de imitar a los extranjeros, así como tantos necios aristócratas destrozan la gloriosa lengua castellana, sustituyéndola con lo que ellos conceptúan excelente parisiense.»

Ni tanto ni poco, pues; pero es indudable que la cocina francesa empieza a pecar por exceso. Yo todavía he alcanzado sus buenos tiempos, cuando uno comía perfectamente en París por cualquier suma que se gastase en la comida; y no hablemos de los tiempos de Ford, que eran más o menos los de Dumas padre. En los tiempos de Ford y de Dumas padre he aquí lo que —según el autor de *Propos d'art et de cuisine*— podían comer dos personas por doce francos, propina incluida, en el restaurante *France* de la plaza de la Magdalena:

Potaje Vuillemot.
Camarones, rábanos y mantequilla a modo de *hors d'oeuvres*.
Un pollo frito a la provenzal.
Un pato de Rouen a la diablo.
Una langosta a la americana con arroz a la criolla.
Queso Gervais; y
Fresas.

El todo con vino de Saint-Steffe y pan de Leroi et Masson, esto es, pan firmado, como quien dice, y no un pan anónimo cualquiera.

Hoy, en cambio, no quedan más que dos clases de restaurantes recomendables en todo París: los de quince francos para abajo y los de doscientos para arriba, como no quedan más que dos clases de vino en toda Francia: los vinos «abiertos», que se sirven en

Outras cozinhas

*No se puede hacer una buena política
con una mala cocina.*¹⁵

TALLEYRAND.

A cozinha francesa

Os franceses criaram uma grande cozinha, a melhor do mundo, por que não dizer a única. Dessa grande cozinha proveio a seguir uma literatura culinária e dessa literatura culinária começa a derivar-se agora uma cozinha exclusivamente literária, que se não está fora da realidade, encontra-se, ao menos, no seu limite extremo: uma cozinha na que os condimentos adjetivos predominam sobre os alimentos substantivos, na que os manjares perdem o seu gosto nos molhos, na que o acessório usurpa o posto do principal e na que tudo, enfim, é preparação.

Não vou falar, como a maioria dos meus compatriotas, que a atual cozinha francesa é uma cozinha à base de adornos, pomadas e cosméticos, com algum fármaco e um pouco de perfumaria. Nem tanto ao mar, nem tanto à terra. Essa definição corresponde com bastante exatidão à cozinha francesa que nos oferecem aqui, mas já dizia Ford que é tão difícil para um cozinheiro espanhol compreender a culinária gaulesa quanto para um deputado da mesma nacionalidade se encarregar do parlamentarismo inglês. “A ruína dos cozinheiros espanhóis — agregava o autor de *Gatherings from Spain*¹⁶ — é o empenho que mostram em imitar os estrangeiros, assim como tantos estúpidos aristocratas destroem a gloriosa língua castelhana, substituindo-a com o que eles qualificam de excelente parisiense.”

Nem muito, nem pouco, portanto. Mas não há dúvida de que a cozinha francesa começa a pecar pelo excesso. Eu ainda peguei os bons tempos, quando a gente comia perfeitamente em Paris por qualquer montante que se gastasse pela refeição; e não falemos dos tempos de Ford, que eram mais ou menos os de Dumas pai. Nos tempos de Ford e de Dumas pai, eis aqui o que — segundo o autor de *Propos d'art et de cuisine*¹⁷ — podiam comer duas pessoas por doze francos¹⁸, gorjeta incluída, no restaurante *France* de la Plaza de la Magdalena:

Potagem Vuillemot.
Camarões, rabanetes e manteiga de *hors d'oeuvres*.
Um frango frito à provençal.
Um pato de Rouen com molho picante.
Uma lagosta à americana com arroz à crioula¹⁹.
Queijo Gervais; e
Morangos.

Tudo com vinho de Saint-Steffe e pão de Leroi et Masson, ou seja, pão com assinatura, como se diz e não um pão anônimo qualquer.

Hoje, ao contrário, não restam mais que duas classes de restaurantes dignos de indicação em toda a Paris: os de quinze francos para baixo e os de duzentos para cima, assim como não restam mais que duas classes de vinho em toda a França: os vinhos “da

jarras o garrafas, y los vinos embotellados en el lugar de producción, con la garantía del Estado. Todo lo intermedio es, generalmente, abominable.

La guerra ha acelerado de dos maneras la decadencia francesa. Primero, al encarecer la vida, ha disminuido la cantidad y rebajado la calidad de las primeras materias, pasándolas de su puesto principal a un término secundario con respecto a las salsas, y, segundo, al lanzar sobre Francia una avalancha de extranjeros, desplazó de los restaurantes al cliente autóctono, único que, sintiendo la tradición culinaria nacional, hubiese podido defenderla. Antes se hacía en Francia mucha literatura con motivo de la comida; pero hoy, so pretexto de hacer comida, ¿qué es lo que hace más que literatura ese gran farsante de Montagné, pongamos por caso? Después de comer en casa de Montagné uno se queda con una sensación así como si hubiese leído una novela de Henri Duvernois en una edición de lujo; es decir, en una edición que en vez de costarle siete francos cincuenta le hubiese costado trescientos.

¿Cuál será, dadas estas condiciones, el porvenir de la cocina francesa? Francia ha pasado muchas veces por períodos de gran escasez, y a la larga, no solo su cocina se ha restablecido siempre, sino que siempre se ha mejorado. El primer francés que se comió un caracol no era, ciertamente, un epicúreo, sino un hambriento. Solo el hambre, en efecto, pude hacerle llevarse a la boca ese gasterópodo de aspecto inmundito, y hoy los caracoles de Borgoña tienen en la cocina francesa el tratamiento de excelencia. Y quien habla de gasterópodo, habla de batracio. Las ranas no le ofrecían al hombre una apariencia mucho más apetitosa que los caracoles, pero algún músculo debían de tener cuando daban unos saltos tan largos.

—¿No podríamos probar sus ancas? —pensaron, sin duda, los franceses en una época de necesidad, asolados, quizá, por una de sus frecuentes guerras.

Y así fue como empezó la historia del tragarranas francés.

En cambio, las ratas, tan codiciadas durante el sitio de París, son ahora objeto en Francia del desprecio general. Los chinos las estiman mucho, pero los franceses no les encontraron bastante mérito para incorporarlas definitivamente a su cocina. ¡Qué vamos a hacerle! *East is East, West is West and they shall never meet each oher*, lo que quiere decir que el Oriente no coincidirá nunca con el Occidente. Y claro que nosotros también comemos ranas y caracoles, pero estamos muy lejos de haber elevado su condimentación a la categoría de un arte.

Cualquier destino, sin embargo, que les reserve el porvenir a la cocina francesa, lo cierto es que hasta ahora, ninguna otra puede quitarle el cetro, al que daremos, si ustedes quieren, forma de trinchante. Yo opino que la cocina francesa está en un período de decadencia, pero todavía no hay una que pueda sustituirla. El último pinche francés tiene categoría de doctor en ciencias culinarias frente al cocinero más empingorotado de cualquier otro país.

Y, para terminar, digamos que la cocina francesa, lejos de hacerse exclusivamente a base de brillantina y de *crème* Simonne, se divide en tres cocinas principales: cocina provenzal, muy parecida a la española y, especialmente, a la catalana, con su aceite de oliva, su azafrán, sus tomates y su ajo; cocina del Sudoeste que va desde Burdeos a Tolosa, y que, usando el aceite de oliva en algunos casos y en otros la mantequilla, depende, por regla general, de la grasa de ganso o pato y de la manteca de cerdo; y cocina de la isla de Francia, a base tan solo de mantequilla. Esta última cocina francesa verdaderamente clásica, y partiendo de la isla de Francia, se extiende por todo el Norte, Oeste y Noroeste del país vecino. También podríamos clasificar las variedades de la cocina francesa por la bebida que las acompaña: cerveza en el Norte y en el Este, sidra en la Bretaña y la Normandía, y vino en la mayor

casa”, servidos em jarras ou garrações e os vinhos engarraçados no lugar de sua produção, com a garantia do Estado. Tudo o que é intermediário, em geral, é abominável.

A guerra acelerou de duas maneiras a decadência da cozinha francesa. Primeiro, ao encarecer a vida, diminuiu a quantidade e rebaixou a qualidade das matérias-primas, transferindo-as de seu posto principal a um termo secundário em relação aos molhos e, segundo, ao lançar sobre a França uma avalanche de estrangeiros, afastou dos restaurantes o cliente autóctone, único que, conhecendo a tradição culinária nacional, teria podido defendê-la. Antes se produzia na França muita literatura sobre menus; hoje, entretanto, sob o pretexto de se elaborarem pratos, o que faz, afora literatura, esse grande farsante do Montagné²⁰, por exemplo? Depois de comer na casa de Montagné, a gente fica com uma dessas sensações de ter lido um romance de Henri Duvernois²¹ em uma edição de luxo; ou seja, em uma edição que em vez de nos custar sete francos e cinquenta centavos nos tivesse custado trezentos.

Qual será, dadas essas condições, o porvir da cozinha francesa? A França passou muitas vezes por períodos de grande escassez e, com o tempo, não só a sua cozinha se recuperou sempre, como também sempre foi melhorando. O primeiro francês que comeu um caracol não era certamente um epicurista, e sim um faminto. Só a fome, efetivamente, pôde fazê-lo levar à boca esse gasterópode de aspecto imundo, e hoje os caracóis de Borgonha têm na cozinha francesa tratamento de excelência. E quem trata de gasterópode trata de batráquio. As rãs não apresentavam ao homem aparência mais apetitosa que os caracóis, mas algum músculo deviam ter para dar uns saltos tão longos.

— E se provássemos as suas ancas? — pensaram, sem dúvida, os franceses numa época de privação, assolados, talvez, por alguma de suas frequentes guerras.

E foi assim que começou a história do traga-rãs francês.

Ao contrário, as ratazanas, tão cobiçadas durante o cerco a Paris, agora são objeto, na França, do desprezo geral. Os chineses as apreciam muito, mas os franceses não veem nelas mérito bastante para incluí-las na sua cozinha. Fazer o quê! *East is East, West is West and they shall never meet each other*, ou em outras palavras: o Oriente não coincidirá nunca com o Ocidente. Claro que nós também comemos rãs e caracóis, mas estamos longe de elevar o seu condimento à categoria de uma arte.

Qualquer destino, entretanto, que o porvir reservar à cozinha francesa, o fato é que, até este momento, nenhuma outra pode tirar-lhe o cetro, ao que daremos, se o leitor concordar, forma de trinchador. Em minha opinião, a cozinha francesa passa por um período de decadência, mas não há, ainda, outra que a possa substituir. O mais humilde ajudante de cozinha francês tem categoria de doutor em ciências culinárias diante do cozinheiro mais presunçoso de qualquer outro país.

E, para terminar, digamos que a cozinha francesa, longe de constituir-se à base de brilhantina e de *crème* Simonne, divide-se em três cozinhas principais: a cozinha provençal, muito parecida com a espanhola e, especialmente, com a catalã, com o seu azeite de oliva, o seu açafão, os seus tomates e o seu alho; a cozinha do Sudoeste, que vai de Burdeos a Tolosa e que, empregando o azeite de oliva em alguns casos e em outros a manteiga, depende, via de regra, da gordura de ganso ou de pato e da gordura de porco; e a cozinha da ilha da França, à base tão somente de manteiga. Esta última cozinha francesa é a verdadeiramente clássica; parte da ilha da França e se estende por todo o Norte, Oeste e Noroeste do país vizinho. Também poderíamos classificar as variedades da cozinha francesa pela bebida que as acompanha: cerveja no Norte e no Leste, sidra na Bretanha e na Normandia e vinho na maior parte do território; essa classificação tão lógica, porém, seria, ao contrário, muito pouco precisa.

parte del territorio: pero esta clasificación, tan lógica, sería, en cambio, muy poco precisa.

La cocina italiana

¡Italia!... La primera visión que despierta este nombre en mis recuerdos es la del campo lombardo cubierto de nieve, mientras el tren avanza hacia Milán. Luego me veo en la galería Vittorio Emanuele comiendo un *risotto* delicioso entre divos de la Scala, que se prueban, de vez en cuando, la garganta lanzando al aire un rabo de *spaghetti* envuelto en una nota musical, y *prima-donne* de busto opulento. Después viene otra vez el campo lombardo, pero en esta segunda evocación ya no se me aparece cubierto de nieve, sino de queso de Parma. Es un paisaje puramente culinario, un paisaje ya condimentado, como si dijéramos, y de él asciende hasta el cielo una fragancia triunfal.

¡Italia!... Junto a una estatua del Verrocchio, los *calamaretti* fríen al aire libre en enormes lebrillos. Una chica de mantón morena y graciosa como una madrileña, se acerca y compra un cartucho por media lira. ¡Oh, triste, dulce y maravillosa Venecia!

¡Italia!... Un gran olor cerealino llena la atmósfera. Es la *polenta* que cuece en casa del pobre. Ya no hay nieve. El clima se ha dulcificado rápidamente, y más que tal clima parece ahora algo así como un grato calorcillo de cocina. *Kenst du das Land wo die zitronen blühen?* Vamos penetrando ya en la zona del limonero. En Florencia hemos comido como prebostes; en Roma, como cardenales (los papas, muy viejos, por lo general, cuando ascienden a la silla de San Pedro, comen con excesiva moderación). Y henos aquí en Nápoles, al pie del famoso Vesubio que cuece día y noche. Algo se está guisando, sin duda, en las calderas vesubianas, porque de unas calderas corrientes no podría salir nunca tanto olor a cebolla. Las lágrimas se nos vienen a los ojos y, en la galería de Humberto Primo, le damos dos liras a un artista para que nos toque la mandolina.

50

Funiculí...

Funiculá...

La cocina napolitana exige, por lo menos, tanto de mandolina como de tomate, y es, esencialmente, una cocina lírica.

¡Italia!... En general, toda la cocina italiana se distingue por su carácter lírico. Es una cocina fácil y sencilla como ninguna otra, pero siempre tiene emoción. Las pastas, que constituyen su base principal, se hacen ex profeso en las casas ricas, donde se las adereza con un buen jugo de carne, y se compran hechas para las casas pobres, en las que solo el tomate les sirve de condimento; pero en todas partes están deliciosas. Al revés de los platos franceses, que, no admitiendo términos medios, exigen una primera materia muy difícil de obtener y una técnica muy difícil de conseguir, los platos italianos están al alcance de todas las fortunas y de todas las capacidades, e igual puede saborearlos en el *Castello dei Cesari* que en una *trattoria* transteverina, y en la basílica Ulpia que en cualquier arco de la *Veloce*. Son, como digo, platos de una gran simplicidad, pero yo no sé qué ternura les comunica la cebolla ni qué gracia les añade el queso, que hasta los mismos turistas anglosajones se ponen a suspirar después de tomarlos.

El secreto primario de las pastas está en darles el punto justo de cocción a fin de que, como dicen los italianos, *crescan in corpo* y a fin de que el cuerpo crezca con ellas. Una pasta demasiado cocida, en efecto, es una pasta muerta o, por lo menos, inerte.

Spaghetti, ravioli, tagliarini, lasagne, tagliatelli... Comprenderán ustedes que estos nombres deliciosos no pueden designar ninguna cosa mala, y aun no hemos hablado de

A cozinha italiana

Itália!... A primeira visão que esse nome desperta em minhas lembranças é a do campo da Lombardia coberto de neve, enquanto o trem avança para Milão. Depois eu me vejo na galeria Vittorio Emanuele comendo um *risotto* delicioso entre divos do Scala, que testam de vez em quando as gargantas lançando ao ar uma ponta de *spaguetti* envolvido em uma nota musical e *prima-donne*, de busto opulento. Depois vem outra vez o campo lombardo, só que nesta segunda evocação ele já não aparece coberto pela neve, mas pelo queijo de Parma. É uma paisagem puramente culinária, uma paisagem já condimentada, por assim dizer, e dela sobe até o céu uma fragrância triunfal.

Itália!... Junto a uma estátua do Verrocchio, os *calamaretti* são fritos ao ar livre, em enormes tachos. Uma garota de xale, morena e divertida como uma madrilenha, aproxima-se e compra um pacote por meia lira²². Oh, triste, doce e maravilhosa Veneza!

Itália!... Um intenso aroma de cereal enche a atmosfera. É a *polenta* que se cozinha na casa do pobre. Já não há neve. O clima se foi abrandando rapidamente e, mais que ameno, agora se parece com algo como um agradável calorzinho de cozinha. *Kenst du das Land wo die zitronen blühen?*²³ Já vamos penetrando na zona do limoeiro. Em Florença comemos como magistrados; em Roma, como cardeais (os papas, muito velhos, em geral, quando ascendem à cadeira de São Pedro, comem com excessiva moderação). E eis-nos aqui em Nápoles, ao pé do famoso Vesúvio que fervilha dia e noite. Algo está sendo cozido, sem dúvida, nas caldeiras vesuvianas, porque de umas caldeiras comuns não poderia sair nunca tanto cheiro de cebola. Nossos olhos se enchem de lágrimas e, na galeria de Humberto Primo, damos duas liras a um artista para que toque bandolim para nós.

Funiculi...
Funiculá...²⁴

A cozinha napolitana exige, ao menos, tanto de bandolim quanto de tomate e é, essencialmente, uma cozinha lírica.

Itália!... Em geral, toda a cozinha italiana se distingue pelo seu caráter lírico. É uma cozinha fácil e simples como nenhuma outra, mas ali sempre há emoção. As massas, que constituem a sua base principal, são feitas *ex professo* nas casas dos ricos, onde são temperadas com um bom extrato de carne. Na casa dos pobres são compradas as já preparadas, nas que só o tomate entra como condimento; mas em todos os lugares são deliciosas. Ao contrário dos pratos franceses que, ao não admitir meio termo, exigem uma matéria prima muito difícil de obter-se e uma técnica muito difícil de conseguir, os pratos italianos estão ao alcance de todos os bolsos e de todas as capacidades e do mesmo modo podemos saboreá-los no *Castello dei Cesari*, em uma *trattoria* trasteverina, na Basílica Ulpia ou em qualquer barco de la *Veloce*. São, como digo, pratos de uma grande simplicidade, mas não sei que ternura lhes outorga a cebola nem que graça lhes agrega o queijo, que até os próprios turistas anglo-saxões começam a suspirar depois de comê-los.

O segredo principal das massas está no ponto exato de cozimento a fim de que, como dizem os italianos, *crescan in corpo* e a fim de que o corpo cresça com elas. Uma massa muito cozida, efetivamente, é uma massa morta ou ao menos inerte.

Spaguetti, ravioli, tagliarini, lasagne, tagliatelli... Vocês sabem que esses nomes deliciosos não podem designar nenhuma coisa ruim e olha que ainda não falamos dos *macarroni*, com os seus filhos, os *macarroncelli* e os seus pais, os *strozzapreti* ou asfixia-padres: uns macarrões muito grossos, cujo diâmetro exagerado não lhes permite passar

los *macaroni*, con sus hijos los *macarroncelli* y sus padres los *strozzapreti* o asfixiacuras: unos macarrones gordísimos, cuyo excesivo diámetro no les permite pasar sin disturbio por las gargantas del bajo clero, y que se reservan para los canónigos.

Lo más difícil de las pastas es el modo de comerlas. Los italianos cogen unos cuantos *spaghetti* entre las púas del tenedor, apoyan luego el tenedor contra una cuchara y, teniendo la cuchara fija, le imprimen al tenedor un movimiento giratorio hasta formar en su extremidad con los *spaghetti* un ovillo perfecto. Si ustedes ensayan el procedimiento, lograrán comer sus *spaguetti* de una manera decorosa, y al mismo tiempo distraerán a los vecinos de mesa con un bonito número de circo. Desde luego, eso de cortar los *spaguetti* es absurdo, tanto antes como después de condimentados, y si ustedes me dicen que en su casa no hay un cacharro bastante grande para cocerlos enteros, yo les daré el truco: se coge un haz de *spaghetti* y al sumergirlo por un extremo en agua hirviendo, el extremo sumergido se ablanda, se dobla, con un pequeño empuje, y hace sitio para los demás.

Y solo me falta ya, para concluir, consignar aquí la máxima fundamental de los gastrónomos italianos: *De lo buono, poco, ma questo poco, abbondante...*

La cocina alemana

52 La cocina alemana ha sido muy calumniada hasta ahora. Ya se sabe que los franceses calumnian por sistema todas las cocinas, convencidos como están de que únicamente la suya merece el respeto del mundo, pero, en el caso de Alemania, se ensañaron de un modo particularísimo y no por motivos gastronómicos, sino por razones políticas. Así, por ejemplo, antes de reconquistar Alsacia, hablaban pestes de la *choucroute*, y después, atribuyéndole a este producto un origen alsaciano, la servían, como un manjar exquisito, en todas las *brasseries* de París. Lo mismo pasa con los hígados de ganso y de pato. Hasta el término de la gran guerra no los había en ninguna parte tan buenos como en las Landas. Posteriormente, en cambio, los mejores eran los de Estrasburgo. Y ya era bastante deplorable el que los franceses fuesen dándole cada vez más un carácter literario a su cocina; pero si al carácter literario añaden el carácter político, ¿adónde irán a parar?

Advirtamos, antes de pasar adelante, que la palabra francesa *choucroute* con que se traduce la alemana *Sauerkraut* significa una preparación especial de la col, y como *kraut* suena muy diferente a *chou*, pensaron:

—El *chou* (la col) debe de ser como eso de *sauer* y lo de *kraut* querrá decir algo así como corteza (*croûte*).

Pero en la *Sauerkraut* (no me atrevo a decir lo *Sauerkraut*, aunque esta palabra es neutro en alemán) no hay corteza ninguna. *Kraut* significa col y *sauer* lo que significa es agrio, precisamente al revés de cómo se imaginaron la cosa los franceses.

No digan ustedes nunca, por lo tanto, *chucrú*, avalando así la traducción francesa de *Sauerkraut*, saltrato o San Crispulo o aunque sea San Felú de Guixols, al modo de aquel catalán que, advocándose a este santo, se sirvió entera en una fonda la fuente del *roast-beef*, harto ya de ver cómo unos viajeros muy finos se habían servido las otras fuentes diciendo:

—*Sans façons.*

—*Sans ceremonias; y*

—*Sans compliments.*

sem transtorno pelas gargantas do baixo clero e que estão reservados aos canônicos.

Mas o mais complicado das massas é o modo como as comemos. Os italianos pegam um tanto de *spaguetti* entre os dentes de um garfo, apoiam a seguir o garfo em uma colher e, mantendo-a firme, imprimem ao garfo um movimento giratório até formar com os *spaguetti*, em sua extremidade, um perfeito rolinho. Se vocês ensaiarem esse procedimento, vão conseguir comer os seus *spaguetti* de maneira decorosa e, ao mesmo tempo, vão distrair os vizinhos de mesa com um bonito número de circo. Sem dúvida: isso de cortar os *spaguetti* é um absurdo, tanto antes quanto depois de pôr o molho, e se vocês me disserem que em suas casas não há uma vasilha grande o bastante para cozinhá-los inteiros, vou ensinar-lhes um truque: basta tomar uma porção de *spaguetti* e submergi-lo em água fervendo. Logo um dos extremos amolece, então basta dobrar a massa com um pequeno forcejo e ela dará lugar para as demais.

E só necessito, para concluir, assinalar aqui a máxima fundamental dos gastrônomos italianos: *De lo buono, poco, ma questo poco, abundante...*

A cozinha alemã

A cozinha alemã tem sido sempre muito caluniada. É sabido que os franceses caluniam sistematicamente todas as cozinhas, convencidos que estão de que unicamente a sua merece o respeito do mundo, mas, no caso da Alemanha, eles se enfureceram de um modo particularíssimo e não por motivos gastronômicos, mas por razões políticas. Assim, por exemplo, antes de reconquistar a Alsacia, falavam horrores da *choucroute* e depois, atribuindo a esse produto uma origem alsaciana, serviam-na como um manjar delicioso em todas as *brasseries*²⁵ de Paris. A mesma coisa acontece com os fígados de ganso e de pato. Até o término da Guerra Mundial, não havia em parte alguma fígados tão bons quanto os de Landas. Posteriormente, ao contrário, os melhores eram os de Estrasburgo. E já era bastante deplorável que os franceses fossem atribuindo, cada vez mais, um caráter literário à sua cozinha; entretanto, se ao caráter literário aditam o caráter político, aonde vão parar?

Advertimos, antes de seguir adiante, que a palavra francesa *choucroute*, com a qual se traduz a alemã *Sauerkraut* significa um preparo especial do repolho e, como *kraut* não lembra em nada a pronúncia de *chou*, pensaram:

— O *chou* (repolho) deve ser esse tal de *sauer* e *kraut* deve denominar algo como casca (croûte).

Porém na *Sauerkraut* (não me atrevo a dizer no *Sauerkraut*, ainda que esta palavra seja neutra em alemão) não há casca alguma. *Kraut* significa repolho y *sauer* significa azedo, precisamente o contrário do que imaginaram os franceses.

Portanto, não digam nunca *chucrute*, avalizando desse modo a tradução francesa de *Sauerkraut*, saltratos ou São Crispulo ou São Felú de Guixols que seja, como aquele catalão que, invocando este santo, tomou para si, em uma pousada, uma travessa inteira de *roast beef*, já de saco cheio de ver como uns viajantes muito finos se tinham servido das outras travessas dizendo:

- *Sans façons.*
- *Sans ceremonies;* e
- *Sans compliments*²⁶.

La cocina alemana es una cocina muy pobre, no cabe duda. Alemania tiene muy poco mar, y si el káiser Guillermo puso un día en el mar alemán una cantidad de acorazados que no estaba en proporción con sus costas, no pudo poner, en cambio, ninguna cantidad equivalente de langostas ni de rodaballos. En cuanto a la tierra alemana, ya se sabe que ha producido siempre más hierro y más potasa que hortalizas o legumbres. Dada la escasez general, los alemanes han tenido, pues, que conservar los productos de cada estación para poder tomarlos en todas las estaciones, y esto es lo que explica la *Sauerkraut*, los arenques Bismarck, los Rollmops y todas esas preparaciones al humo que a veces son deliciosas, como el caso de las *Bücklingen* y los jamones de Westfalia.

Por lo que respecta a las salchichas, ¿qué quieren ustedes que les diga de ellas un hombre que ha estado comiéndolas en Alemania dos años seguidos? Hay quien dice que están hechas con carne de perro; pero para decir esto se necesita no haber visto nunca a las salchichas vivas y coleando. La salchicha es un animal que no tiene la menor relación con la raza perruna, y su carne no es carne de perro, ni carne de gato, ni carne de burro, como la de los salchichones de Lyon, sino lisa y llanamente carne de salchicha.

A mí me gusta con delirio el *Eissbein* o codillo de cerdo que preparan tan bien los alemanes, me gustan sobremanera las *Cassler Rippchen* o chuletas de cerdo ahumado, me gusta mucho la anguila al humo o en aspic, me gusta con locura la cerveza muniquesa y adoro esos maravillosos vinos del Rin que produce Europa al final de su zona vinícola. Los vinos del Rin están hechos, como quien dice, con el último y más exquisito jugo de las viñas europeas y solo se logran una vez cada quince o veinte años. Es decir, se logran... se logran únicamente en una pequeñísima cantidad que cuesta luego un ojo de la cara, y no hay prenda como la vista, convengamos en ello, pero tampoco hay vinos como los vinos del Rin.

54

La cocina inglesa

Cuando vaya usted a Londres, entre usted en Simpson's, amigo lector. Simpson's está en el Strand, a un paso de Savoy, donde quizá —esto ya no es obligatorio— decida usted hospedarse. Entre usted en Simpson's y pida usted el tradicional *joint* de los ingleses.

¿Qué en qué consiste el tradicional *joint* de los ingleses? El tradicional *joint* de los ingleses consiste en carne de buey, ternera o carnero con patatas y coles hervidas. Nada en la mano. Nada en la manga. Los vegetales carecen totalmente de sal. Las carnes no tienen otro condimento que el de su propio jugo. Mediocre perspectiva, ¿eh? Pero no se adelante usted a los acontecimientos y pida su *joint*: un *joint*, pongamos por caso, el lomo de carnero.

Usted conoce y aprecia desde antiguo las lanas del carnero inglés, a tal punto que, para vestirse con ellas, no repara usted en nuestros aranceles prohibitivos y paga por sus trajes cantidades fabulosas. Pues bien, las lanas de carnero inglés no son más que un subproducto, y la principal excelencia del cuadrúpedo británico está en sus carnes. Guíese usted por mí y pida lomo de carnero. Yo asumo todas las responsabilidades necesarias, y si el lomo no le gusta a usted, ¡qué vamos a hacerle!, me verá obligado a devolverle a usted su importe. En cuanto a la bebida, puede usted pedir un vino francés; pero estamos en Inglaterra y yo le recomiendo una pinta de *Ale*.

Al poco rato el camarero depositará sobre su mesa un jarro de plata con la cerveza fragante, y en seguida aparecerá el *carver* empujando su carrito. *To carve* quiere decir esculpir, cincelar, tallar, y, en realidad, el *carver*, con su blanca chaqueta y su gorro blanco, no deja de parecerse un poco al escultor del *Tenorio*. Es el escultor de los asados, el

A cozinha alemã é uma cozinha muito pobre, sem dúvida alguma. A Alemanha tem pouca extensão de mar e se o cáiser Guilherme colocou, um dia, no mar alemão, uma quantidade de encouraçados desproporcional às suas costas, não pôde colocar, em compensação, nenhuma quantidade equivalente de lagostas nem de linguados. Quanto à terra alemã, já se sabe que sempre produziu mais ferro e mais potássio que hortaliças ou legumes. Dada a escassez geral, os alemães tiveram, então, de conservar os produtos de cada estação para poder comê-los em todas as estações e é isso que explica haver a *Sauerkraut*, as anchovas Bismarck, os arenques Rollmops e todos esses produtos defumados que às vezes são deliciosos, como no caso das *Bücklingen* e os presuntos da Westfalia.

No que diz respeito às salsichas, o que vocês querem que delas diga um homem que as esteve comendo na Alemanha, por dois anos consecutivos? Há quem diga que são feitas com carne de cachorro; porém, para dizer isso é necessário não ter nunca visto as salsichas vivinhas da silva. A salsicha é um animal que não tem a menor relação com a raça canina e a sua carne não é carne de cachorro nem carne de gato, nem carne de burro, como a das salsichas de Lyon, mas sim, pura e simplesmente carne de salsicha.

Eu sou alucinado pelo *Eissbein*, o Joelho de porco que os alemães preparam tão bem, gosto demais das Cassler Rippchen ou costelas de porco defumado, gosto muito da enguia ao vapor ou defumada com azeite aromático, gosto com loucura da cerveja muniquense e adoro esses maravilhosos vinhos do Rhin que são produzidos, por assim dizer, com o último e mais requintado sumo dos vinhedos europeus que frutificam uma vez em quinze ou vinte anos. Ou seja, chegam à perfeição e são obtidos unicamente em uma exígua quantidade que custa, por conseguinte, os olhos da cara, e não há faculdade como a visão, convenhamos, nem vinhos como os vinhos do Rhin.

55

A cozinha inglesa

Quando o senhor for a Londres, entre no Simpson's, amigo leitor. O Simpson's fica na rua Strand, a um passo do Savoy, onde talvez — isso já não é obrigatório — o senhor decida hospedar-se. Entre no Simpson's e peça o tradicional *joint* dos ingleses.

Com que ingredientes é feito o tradicional *joint* dos ingleses? O tradicional *joint* dos ingleses leva carne de vaca, vitela ou carneiro, com batatas e couve cozidas. Nada em uma mão, nada na outra. Os vegetais não têm sal nenhum. As carnes não têm outro tempero que o de seu próprio sumo. Mediocre perspectiva, hein? Mas não se antecipe aos acontecimentos. Peça um *joint*: um *joint*, como por exemplo, o lombo de carneiro.

O senhor conhece e aprecia, há muito, a lã do carneiro inglês, a tal ponto que, para se vestir com elas, não faz objeção às nossas altas taxas e paga uma fábula pelas suas roupas. Pois bem; a lã de carneiro inglês não é mais que um subproduto, já que a qualidade por excelência do quadrúpede britânico está na sua carne. Siga a minha orientação e peça lombo de carneiro. Eu assumo toda a responsabilidade. E se o senhor não gostar do lombo, o que é que se pode fazer! Serei obrigado a devolver-lhe a quantia paga. Quanto à bebida, o senhor pode pedir um vinho francês; entretanto, como estamos na Inglaterra, eu lhe recomendo uma garrafa de *Ale*.

Pouco depois o garçom lhe trará uma jarra de prata com a fragrante cerveja. Logo aparecerá o *carver* empurrando o seu carrinho. *To carve* quer dizer esculpir, cinzelar, talhar e, em realidade, o *carver*, com o seu branco paletó e o seu gorro branco não deixa de parecer-se um pouco com o escultor do *Tenorio*. É o escultor dos assados, o cinzelador dos lombos, o entalhador das bistecas. É um artista, enfim. E quando levantar, em sua presença, leitor, a côncava e argentina tampa do *roastmutton*, o senhor se sentirá envolto

cincelador de los lomos, el tallista de los solomillos. Es un artista, en fin, y cuando levante ante usted la cóncava y argentina tapadera del *roastmutton*, se sentirá usted envuelto en una atmósfera embriagadora, pero no se deje usted adormecer por ella. Al contrario, mi querido amigo. El momento de la acción ha llegado, y echándose mano al bolsillo, debe usted extraer de su fondo una moneda de seis peniques y ofrecérsela inmediatamente al *carver*. El *carver*, entonces, verá que usted reconoce toda la importancia de su función, y para ponerse a la altura de este juicio halagüeño, le servirá a usted como si usted fuera el propio jefe del imperio británico.

—¿Quiere usted un poco de *fat*? —le dirá.

Naturalmente, usted quiere un poco de *fat*.

—¿Quiere usted un poco de *brown*?

Naturalmente, usted quiere un poco de *brown*.

—¿Quiere usted un poco de *crackling*?

Naturalmente, usted quiere un poco de *crackling*.

Y como usted no sabe lo que es el *crackling*, ni el *brown*, ni el *fat*, yo se lo diré a usted: el *fat* es lo gordo, el *brown* lo tostado, y el *crackling* lo quebradizo y crujiente.

Ya está colmado su plato. Delante de usted hay un salero para los vegetales y una serie de frascos con salsas y mostazas que usted desprecia soberanamente. Bien está ese tratamiento químico-farmacéutico para las carnes de allende el mar, entumidas por su estancia en los frigoríficos; pero el carnero de Simpson's no lo necesita. Sepa usted, amigo lector, que un hombre se pasa la vida viajando por toda Inglaterra, con un sueldo magnífico, nada más que para elegirle a Simpson's lomos de carnero. Estos lomos permanecen luego colgados catorce días en una habitación-despensa a cuatro grados centígrados de temperatura. Después se lo somete cuarenta y ocho horas a una corriente de aire y, por último, se los ensarta en el asador y se los pone al fuego. ¿Qué? ¿Le pago a usted el carnero, amigo lector, o pide usted otro platito por su cuenta?

56

Como postre no tengo que recomendarle a usted nada. Ya iniciado en la cocina inglesa, pedirá usted queso de Chester o de Stilton y un poco de *pudding* del día, y se irá usted a la calle rejuvenecido en diez años.

Se dicen horrores de la cocina inglesa, pero, en realidad, esta cocina no existe como tal cocina. Solo existen unas carnes maravillosas, y lo que ocurre es que la inmensa mayoría del pueblo inglés prefiere, por su baratura, las malas carnes extranjeras a las excelentes carnes indígenas. Desde la invasión normanda, las buenas carnes inglesas han constituido siempre un privilegio de las clases directoras, y esto es lo que explica el que sus nombres sean distintos según se pretenda designarlas con propósitos comestibles —que es lo que hacían los normandos— o con otros propósitos cualesquiera. Así, a la ternera viva se le llama en inglés *calf*; y a la ternera comestible, *veal* (del francés *veau*); así, al animal carnero se le dice *sheep*, y al carnero asado no se le dice *roast-beef*, sino *roast-mutton* (del francés *mouton*), y así también se designa con el nombre de *bullock* al buey que ara, mientras el buey de los bistés deriva su apelativo del francés *bœuf* y se llama *beef*.

Carnes, carnes excelentes, preparadas del modo más sencillo. Carnes y pescados: tal es la base principal de lo que llamaremos cocina inglesa. Luego viene una serie de papillas, cremas, sopas de leche, confituras y mermeladas, alimentación puramente infantil que nos revela al pueblo inglés como un pueblo que no ha alcanzado aún la mayoría de edad. El desayuno y el té son para los ingleses comidas mucho más importantes que el *lunch* o almuerzo, y el alcohol, generalmente, lo toman entre comidas.

Pero lo que debemos tener presente siempre que se hable de cocina inglesa, es que en

em uma atmosfera embriagadora. Mas não se deixe entorpecer por ela. Ao contrário, meu querido amigo, é chegado o momento da ação. Examine os seus bolsos e de lá retire uma moedinha de seis dinheiros²⁷ e ofereça-a imediatamente ao *carver*. O *carver*, então, observará que o senhor reconhece toda a importância da sua função e, para colocar-se à altura desse conceito lisonjeiro, ele vai servi-lo como se o senhor fosse o próprio chefe do império britânico.

— O senhor aceita um pouco de *fat*? — dirá.

Naturalmente, o senhor aceita um pouco de *fat*.

— Aceita um pouco de *brown*?

Naturalmente, o senhor aceita um pouco de *brown*.

— Aceita um pouco de *crackling*?

Naturalmente, o senhor aceita um pouco de *crackling*.

E como o senhor não sabe o que é *crackling*, nem *brown*, nem *fat*, eu posso lhe dizer: *fat* é a parte gorda, *brown*, a torrada e *crackling*, a quebradiça e crocante.

E o seu prato já está cheio até a borda. Na sua frente há um saleiro para os vegetais e uma série de frascos com molhos e mostardas que o senhor vai soberanamente ignorar. Esse tratamento químico-farmacêutico seria bom para as carnes oriundas do outro lado do mar, intumescidas pela sua permanência nas câmaras frigoríficas; mas o carneiro do Simpson's não necessita disso. Saiba, amigo leitor, que um homem passa uma vida inteira viajando por toda a Inglaterra, com um salário magnífico tão somente para ir ao Simpson's e pedir lombos de carneiro. Esses lombos permanecem, a seguir, pendurados durante catorze dias em uma despensa a quatro graus centígrados de temperatura. Depois são submetidos durante quarenta e oito horas a uma corrente de ar e, por último, colocados em espetos e postos ao fogo. Então? Eu lhe pago o carneiro ou o senhor vai pedir outro prato qualquer por sua conta e risco?

57

Como sobremesa eu não tenho nada para recomendar-lhe. Uma vez iniciado na cozinha inglesa, o senhor pode pedir queijo de Chester ou de Stilton e um pouco de *pudding* do dia e sairá para a rua dez anos rejuvenescido.

Falam horrores da cozinha inglesa, mas, na realidade, essa cozinha não existe como tal. Existem somente umas carnes maravilhosas e o que acontece é que a imensa maioria dos ingleses prefere, pelo seu baixo custo, as carnes estrangeiras ruins às excelentes carnes autóctones. Desde a invasão normanda, as boas carnes inglesas sempre se constituíram em um privilégio das classes dirigentes e isso explica que os seus nomes sejam diferentes quando o propósito de designá-las é o comestível — que é o que faziam os normandos — ou com quaisquer outros propósitos. Assim, à novilha viva chamam-na, em inglês, *calf*; e à comestível, *veal* (do francês *veau*); assim, denominam *sheep* ao animal carneiro e não chamam o carneiro assado de *roast-sheep*, mas sim *roast-mutton* (do francês *mouton*) e assim também o boi que ara é apontado como *bullock*, enquanto o boi dos filés deve o seu sobrenome ao francês *bœuf* e é chamado *beef*.

Carnes, carnes excelentes, preparadas do modo mais simples. Carnes e peixes: tal é a base principal do que chamaremos de cozinha inglesa. Depois vem uma série de mingaus, cremes, sopas à base de leite, confeitos e geleias, alimentação puramente infantil que nos revela o povo inglês como uma gente que ainda não alcançou a maioridade. O café da manhã e o chá são, para os ingleses, refeições muito mais importantes que o *lunch* ou almoço e o álcool é consumido, geralmente, entre as refeições.

Mas o que devemos ter em mente, sempre que se fale da cozinha inglesa, é que na Inglaterra só alguns comem e que todos os demais, ao invés de comer, dedicam-se a fazer jogos de prestidigitação com o garfo e a faca.

Inglaterra solo comen unos cuantos, y que todos los demás, en vez de comer, se dedican a hacer juegos de prestidigitación con el tenedor y el cuchillo.

La cocina norteamericana

¿Qué clase de cocina quieren ustedes que tenga un pueblo sometido a la ley seca?

En la Borgoña y en el Bordelés, cuando alguien desea obsequiar cumplidamente a unos invitados, exige primero los mejores vinos de su bodega y prepara luego el menú con arreglo al tipo de estos vinos. El vino es indispensable para la comida, ya le sirva de base o ya de complemento; y a falta de vino se puede beber sidra o cerveza, piqueta o chicha, pero es preciso beber algo. En un país seco no hay, por lo tanto, cocina posible; y esto equivale a esto otro: solo un país totalmente desprovisto de sentido culinario puede aceptar la ley seca.

Mahoma, es cierto, les prohibió el vino a los musulmanes, pero los musulmanes no tenían, como los norteamericanos, un régimen democrático que les permitiese rechazar la prohibición. Fue aquello un acto verdaderamente dictatorial, y aun así, quizá los mahometanos no se lo hubiesen perdonado a Mahoma si el profeta no les hubiera prometido para el otro mundo muchísimo más vino del que les negaba en éste.

El caso de los musulmanes es, pues, un caso muy distinto del de los norteamericanos. Ante los musulmanes, la ciencia de Mahoma, que sabía cuán pernicioso es el abuso del alcohol en las zonas cálidas, tomaba una apariencia religiosa. En los Estados Unidos, en cambio, el puritanismo religioso adquiere una apariencia científica y condena el alcohol so pretextos higiénicos. Y entre el fanatismo, derivado de la religión, y la pedantería, extraída a la ciencia como un alcaloide, ¿qué va a hacer la pobre cocina?

58

No hay, no ha habido, no habrá nunca cocina en Norteamérica. La famosa langosta a la americana no es tal langosta a la americana, sino a la armoricana, esto es, a la bretona. Naturalmente, no se puede decir langosta a la bretona, porque parecerá que se trata de una langosta con judías blancas; y si se considera: a) que la mayoría de las gentes no saben, ni aun dentro de la misma Francia, lo que significa armoricana; y b) que la langosta a la armoricana solo es asequible por su precio a los ciudadanos de los Estados Unidos, se comprenderá fácilmente la corrupción del nombre y se le retirará a la Unión toda la gloria que pudiera corresponderle por este plato.

Parece imposible que en un país que se extiende por todas las zonas y bajo todos los climas, con un océano a un lado y otro océano al otro, no haya podido lograrse aún una cocina específica; pero así es y así debemos consignarlo. Los americanos no han tenido nunca una cocina propia, y tampoco llegarán jamás a tenerla. Hasta ahora, su mayor placer gastronómico se lo ha procurado siempre la goma de mascar, y en lo por venir... en lo por venir se alimentarán con nitrógeno puro y carbono purísimo, que dos *trusts* formidables enviarán a todos los domicilios por medio de tuberías.

La cocina vegetariana

Cuando todo el mundo trata de ensanchar los horizontes de la cocina ensayando cruces animales e injertos vegetales, remontando hasta sus orígenes el curso de los ríos y buscando una pesca abisal en el fondo del océano, he aquí a los vegetarianos, quienes no solo pretenden echarnos agua en el vino, sino que se proponen a la vez quitar de nuestra

A cozinha norte-americana

Que classe de cozinha os senhores querem que tenha um povo submetido à lei seca?

Na Borgonha ou em Bordelais, quando alguém deseja presentear gentilmente alguns convidados, escolhe primeiro os melhores vinhos de sua adega e em seguida prepara o menu de acordo com o tipo desses vinhos. O vinho é indispensável na refeição, seja servido como base, seja como complemento; e à falta de vinho se pode beber cidra ou cerveja, “piqueta” ou “chicha”, mas é preciso beber algo. Em um país seco não há, portanto, cozinha possível e isso equivale ao seguinte fato: somente um país totalmente desprovido de sentido culinário pode aceitar a lei seca.

Maomé, com certeza, proibiu os mulçumanos de consumir vinho, mas os mulçumanos não tinham, como os norte-americanos, um regime democrático que lhes permitisse refutar a proibição. Aquilo foi um ato verdadeiramente ditatorial e ainda assim pode ser que os maometanos não tivessem perdoado Maomé se o profeta não lhes tivesse prometido para o outro mundo muitíssimo mais vinho do que lhes negava neste.

O caso dos mulçumanos é, pois, um caso muito diferente do que ocorre com os norte-americanos. Para os muçulmanos, a ciência de Maomé, que sabia quão pernicioso é abusar do álcool nas zonas cálidas, revestia-se de uma aparência religiosa. Nos Estados Unidos, ao contrário, o puritanismo religioso adquire uma aparência científica e condena o álcool com pretextos higiênicos. E entre o fanatismo, derivado da religião e do pedantismo, extraída a ciência como um alcaloide, o que fará a pobre cozinha?

Não há, não houve nem haverá nunca cozinha nos Estados Unidos. A famosa lagosta à americana não é bem lagosta à americana, mas sim à “armoricana”, isto é, à bretanha. Naturalmente não se pode dizer lagosta à bretanha, porque pode parecer que se trata de uma lagosta com feijão branco. E caso se considere: a) que a maioria das pessoas não sabe, nem dentro da própria França, o que significa armoricana; e b) que a lagosta à armoricana só é acessível, por seu preço, aos cidadãos dos Estados Unidos, aí então compreenderemos facilmente a deterioração do termo e retiraremos da União toda a glória que pudesse corresponder a esse prato.

Parece impossível que em um país que se estende por todas as zonas e sob todos os climas, com um oceano de um lado e outro oceano do outro, não se tenha podido desenvolver uma cozinha com alguma especificidade. Assim é, entretanto, e assim devemos assinalá-lo. Os norte-americanos não tiveram nunca uma cozinha própria, nem chegarão jamais a tê-la. Até agora eles têm buscado o seu maior prazer gastronômico nos chicletes e no que está por vir... No porvir se alimentarão com nitrogênio puro e carbono puríssimo, que dois *trusts*²⁸ formidáveis vão enviar a todos os domicílios por meio de tubulações.

A cozinha vegetariana

Quando todo o mundo trata de ampliar os horizontes da cozinha ensaiando o cruzamento de animais e o enxerto de vegetais, remontando às suas origens o curso dos rios e buscando uma pesca abissal no fundo dos oceanos, eis aqui os vegetarianos, que não só pretendem botar água no nosso vinho, como também se propõem, ao mesmo tempo, retirar da nossa mesa as fatias de carne para nos deixar unicamente um pouco de alface ou escarola. O que é que há, senhores? Pouco apetite, certo? Sentimos muito, mas nós, por enquanto — batamos três vezes na madeira — ainda podemos dar trabalho aos dentes.

Os vegetarianos constituem uma seita que se situa entre a ciência e a religião, formada

mesa todas las tajadas para dejarnos únicamente algo de lechuga o escarola. ¿Qué hay, señores? Poco apetito, ¿eh? Lo sentimos mucho, pero nosotros por ahora —toquemos madera— todavía podemos darle trabajo al diente.

Los vegetarianos constituyen una secta entre científica y religiosa formada por hombres de poco humor y de menos jugo gástrico. Esta clase de hombres ha sido siempre muy aficionada a fundar sectas, pero hasta ahora no había formado ninguna que se relacionase tan directamente con los motivos de su descontento. Celebremos, pues, como se debe la sinceridad de los vegetarianos, y a otra cosa. El hígado debe segregar bilis, y cuando en vez de bilis empieza a segregar virtud, es que funciona mal.

Desde luego y a medida que avanza en edad el hombre debe comer cada vez menos carne y más legumbres, pero esto no es aconsejarle a nadie que se haga vegetariano. Al contrario, es prevenirle para que no caiga nunca en la esclavitud de los vegetales. La cocina vegetariana tiene sus excelencias, no cabe duda, pero todas ellas son creación de la cocina general, a la que siguen perteneciendo. El poco apetito de los vegetarianos se revela en su falta absoluta de inventiva culinaria. Hasta ahora, en efecto, no han inventado un solo plato y toda su aportación a la gastronomía consiste en haber suprimido muchos o en haber intentado suprimirlos.

No se trata, por lo tanto, de una cocina propiamente dicha, sino de un régimen alimenticio, y como tal régimen, solo puede recomendarse en casos determinados. Pretende que todos comamos únicamente verduras desde que nacemos hasta que morimos con una dentadura y un intestino de carnívoros —los animales herbívoros, obligados a tomar su alimentación en cantidades enormes, tienen, como se sabe, un intestino mucho mayor proporcionalmente que el nuestro— es suponer enferma a toda la humanidad, ¿Que las carnes contienen muchas purinas, engendradoras del ácido úrico? ¿Y las lentejas? ¿Y los guisantes? ¿Y las espinacas? ¿Y las alubias? ¿Y el cacao?... ¿Que algunas son especialmente indigestas? ¿Y el ajo? ¿Y el melón? ¿Y la cebolla? ¿Y el pepino?...

60 Pero esto va tomando un carácter demasiado polémico y yo no quiero polemizar con los vegetarianos. No. Los vegetarianos tienen razón, pero poca, como se dice en el Brasil. Esto es, tienen algo de razón, después de todo, y yo no dudo que mis hijos se hagan vegetarianos algún día, porque todo hijo vegetariano supone un padre carnívoro que le dejó muy mala herencia de jugos gástricos...

La cocina China

East is East and West is West and never the twain shall meet, decimos con frase de Kipling, al estudiar la cocina francesa. Traducción: El Oriente es el Oriente, el Occidente es el Occidente, y jamás el uno podrá encontrarse con el otro.

La cocina china resulta inadmisibles para los occidentales y, sin embargo, es la más sabia, la más exquisita y la más civilizada del mundo. Cuando un europeo se toma el anca de un batracio considera que hace una gran hazaña, sin pensar que los chinos se nutren casi exclusivamente a base de insectos y algas marinas, y, cuando se toma una chocha o una perdiz con ocho días de faisanje, cree ponerse por este hecho en el límite de la civilización, allí donde solo una tenue línea, inapreciable para el bárbaro, separa la podredumbre del refinamiento; pero los chinos saben que pueden irse mucho más allá. Los chinos son muy viejos y lo saben todo. Su cocina es un punto de equilibrio entre los venenos y los contravenenos, entre los tóxicos sutiles y las drogas neutralizadoras. Como adobo utilizan la luz de algunas lunas —no todas— y las fosforescencias cadavéricas, y

por homens de pouco humor e de menos suco gástrico. Essa classe de homens sempre foi muito propensa a fundar seitas, mas até agora não tinha fundado nenhuma que se relacionasse tão diretamente com os motivos do seu descontentamento. Celebremos, pois, como se deve, a sinceridade dos vegetarianos e a outra coisa. O fígado deve segregar bile e quando, em vez de bile, começa a segregar virtude, é porque funciona mal.

Obviamente e, à medida que avança em idade, o homem deve comer cada vez menos carne e mais legumes, mas isso não significa aconselhar alguém a virar vegetariano. Pelo contrário, trata-se de preveni-lo de que não se curve nunca à escravidão dos vegetais. A cozinha vegetariana tem as suas excelências, sem dúvida; entretanto, todas elas são criação da cozinha geral, à que continuam pertencendo. O pouco apetite dos vegetarianos se revela na sua falta absoluta de imaginação culinária. Até agora, efetivamente, não inventaram um só prato e toda a sua contribuição à gastronomia consiste em ter suprimido muitos ou em ter tentado suprimi-los.

Não se trata, portanto, de uma cozinha propriamente dita, mas sim de um regime alimentício e, como tal, só pode ser recomendado em casos determinados. Pretender que todos nós comamos unicamente verduras desde que nascemos até que morramos, com uma dentadura e um intestino de carnívoros — os animais herbívoros, obrigados a se alimentarem em quantidades enormes têm, como se sabe, um intestino muito maior proporcionalmente ao nosso — seria acreditar que toda a humanidade é doente. Ah, as carnes contêm muita purina, geradoras de ácido úrico? E as lentilhas? E as ervilhas? E o espinafre? E os feijões? E o cacau?... Ah, algumas são especialmente indigestas! E o alho? E o melão? E a cebola? E o pepino?...

Mas isso está tomando uma feição demasiadamente polêmica e eu não quero polemizar com os vegetarianos. Não. Os vegetarianos têm razão, mas não muita, como se diz no Brasil. Isso é, têm alguma razão, depois de tudo, e eu não duvido que os meus filhos se tornem vegetarianos algum dia, porque todo filho vegetariano implica um pai carnívoro que lhe deixou uma herança muito má de sucos gástricos...

61

A cozinha chinesa

East is East and West is West and never the twain shall meet, dissemos com frase de Kipling, ao estudar a cozinha francesa. Tradução: O Oriente é o Oriente, o Ocidente é o Ocidente e jamais um poderá encontrar-se com o outro.

A cozinha chinesa se mostra inadmissível para os ocidentais e, entretanto, é a mais sábia, a mais refinada e a mais civilizada do mundo. Quando um europeu come as ancas de um batráquio julga que está fazendo uma grande façanha, sem pensar que a alimentação dos chineses é feita, quase que exclusivamente, à base de insetos e algas marinhas e, quando se serve de uma galinha-d'angola ou uma perdiz, arejada e curtida durante oito dias, pensa que se eleva ao limite da civilização, ali onde somente uma tênue linha, inapreciável para um bárbaro, separa a podridão do refinamento; entretanto, os chineses sabem que podem ir muito além. Os chineses são muito velhos e tudo sabem. A sua cozinha é o ponto de equilíbrio entre os venenos e os contravenenos, entre os tóxicos sutis e as drogas neutralizantes. Como condimento utilizam a luz de algumas luas — não todas — e as fosforescências cadavéricas. Quanto ao princípio da decomposição, que importa o preparo das coisas comparado aos indivíduos? Os chineses, efetivamente, têm granjeado prestígio à medida que se vão decompondo e, enquanto não alcançam certo grau de putrefação, não obtêm o menor respeito dos seus compatriotas.

Eu ainda não estive na China, país maravilhoso, que falta na minha já considerável coleção de países. Ora, o que querem os senhores? A gente só pode colecionar países de pouco

en cuanto al faisanje, ¿qué importa en la China el de las cosas, comparado al de los individuos? Los chinos, en efecto, van ganando honores a medida que van faisaneándose, y mientras no alcanzan un cierto grado de putrefacción no obtienen el menor respeto por parte de sus compatriotas.

Yo no he estado todavía en la China, país maravilloso, que falta en mi ya considerable colección de países. ¡Qué quieren ustedes! Uno solo puede coleccionar países de poco precio, y aunque al amparo de la «valuta» haya conseguido alguna vez una pequeña ganga, no ha logrado nunca transportarse hasta esta China fabulosa que se encuentra tan lejos de nosotros. Conozco, sí, al Cazai de Piccadilly y el restaurante chino de Regent Street; conozco el *chinois* de la rue Racine y los *Chops-Sueys* neoyorquinos; conozco, en fin, varias *China-towns*, y entre ellas ese misterioso barrio de Lima, donde los hijos del Celeste Imperio preparan las pipas de opio para los del Antiguo Imperio del Sol. Sin dominar, por lo tanto, la culinaria chinesca, tampoco la ignoro completamente, y cuando, de pasaje en un barco, veo a un camarero chino servirle a alguien una taza de caldo y reservarse para sí la rata que le dió sabor, no me río del chino ni me río del viajero, ni siquiera me río de la rata. No me río de nadie ni de nada, y me río, como los chinos, de todos y de todo.

Jules Claretie, en su *Paris Assiégé*, dice que durante la guerra del setenta los *gourmets* se invitaban a comer con esta nota complementaria: «No deje usted de venir. Habrá ratones.» Circunstancialmente, la necesidad venció al prejuicio; pero París, a pesar de su pretendido refinamiento, no estaba preparado aún para comer ratas, como Londres no lo está, por ejemplo, para comer caracoles.

Ratas hay muchísimas en el mundo. Chinos hay casi tantos como ratas. Salanganas, en cambio, hay bastantes menos, y de aquí el que sus nidos constituyan un privilegio de potentados o mandarines. Lo delicioso de los nidos de salangana es un alga, que solo se encuentra en algunos islotes del mar de la China. Y quizá sea por homeopatía cómo estos nidos producen, al parecer, tan excelente resultado en los casos de «resaca», cuando el mandarín tiene la sensación de que le han metido la lengua en una funda de papel secante.

Tampoco todos los chinos pueden tomar té chino, y, en general, toman esos tés de la India, cargados de tanino, que exportan las compañías inglesas. El mejor té chino es el *pecoé naranja*, compuesto únicamente por los brotes terminales en las ramas de la planta. El segundo en categoría es el *pecoé*, compuesto por solo una hoja de cada rama (la primera que sigue al brote terminal). El tercero es el *Siao-Tchoang* (compuesto por la segunda hoja), y el cuarto es el *Con-fú* (compuesto por la primera mitad de la hoja tercera). Todos estos tés pueden ser negros o verdes, según se los haga fermentar o no antes de la torrefacción, y, claro está, no deben saborearse nunca más que en tazas ilustres, en ejemplares únicos de la gran porcelana nacional.

Pero si la inmensa mayoría del pueblo chino, que constituye por sí solo una quinta parte de la humanidad, no puede tomar *pecoé naranja* a la hora del té ni desayunarse con nidos de golondrinas, el que más y el que menos, en cambio, encuentra siempre la manera de adquirir para los suyos, en los días solemnes, un pescado bien podrido que haga la felicidad del hogar. Y a falta de este pescado podrido, ahí está el *nioc-mam*, producto baratísimo, donde se reúnen todas las putrefacciones. El *nioc-mam* es el único tóxico asequible al chino pobre. Con él envenena el hombre su arroz y así consigue ir viviendo...

custo e, ainda que ao amparo do câmbio se tenha conseguido alguma vez uma pequenina pechincha, a gente não conseguiu nunca ser transportado até essa fabulosa China que está tão longe de nós. Conheço, sim, o Cazai de Piccadilly e o restaurante chinês de Regent Street; conheço o *chinois* de La rue Racine e os *Chops-Sueys* nova-iorquinos; conheço, enfim, várias *China-towns*, e entre elas esse misterioso bairro de Lima, onde os filhos do Celeste Império preparam os cachimbos de ópio para aqueles do Antigo Império do Sol. Sem dominar, portanto, a culinária chinesa, eu não a ignoro completamente e, quando de passagem em um barco, vejo um garçom chinês servindo a alguém uma xícara de caldo e reservando para si a ratazana que lhe deu sabor, não rio do chinês nem do viajante, sequer da ratazana. Não rio de ninguém nem de nada e me rio, como os chineses, de todos e de tudo.

Jules Claretie²⁹, em seu *Paris Assiégé*, disse que, durante a guerra dos setenta, os gourmets se convidavam para comer com esta nota complementar: “Não deixe de vir. Teremos ratazanas.” Pelas circunstâncias, a necessidade venceu o preconceito; Paris, entretanto, apesar do seu pretendido refinamento, ainda não estava preparada para comer ratazanas, como Londres não está, por exemplo, para comer caracóis.

Ratazanas existem muitíssimas no mundo. E chineses quase tanto quanto ratazanas. Já andorinhas, por outro lado, existem em quantidade bastante menor e, por consequência, seus ninhos constituem um privilégio de potentados e mandarins. O que há de mais delicioso nos ninhos de andorinhas é uma alga que só se encontra em algumas ilhotas do mar da China e talvez seja por homeopatia o modo pelo qual esses ninhos produzem, ao que parece, um resultado de excelência nos casos de ressaca, quando o mandarim tem a sensação de que enfiou a língua em um invólucro de mata-borrão.

Nem todos os chineses podem tomar chá chinês e, em geral, tomam esses chás da Índia, abarrotados de tanino, que as companhias inglesas exportam. O melhor chá chinês é o *Orange Pekoe*, composto unicamente pelos brotos finais e os galhos da planta. O segundo na categoria é o *pekoe*, composto por somente uma folha de cada galho (a primeira que se segue ao broto final). O terceiro é o *Siao-Tchong* (composto pela segunda folha) e o quarto é o *Con-fú* (composto pela primeira metade da folha terceira). Todos esses chás podem ser pretos ou verdes, conforme sejam fermentados ou não antes da torrefação e, é claro, não devem nunca ser saboreados a não ser em xícaras nobres, em exemplares únicos da grande porcelana nacional.

Porém, se a grande maioria da população chinesa, que constitui por si mesma a quinta parte da humanidade, não pode tomar *Orange Pekoe* à hora do chá, nem tomar o desjejum com ninhos de andorinhas, todos encontram uma forma de adquirir para os seus, nos dias solenes, um peixe deteriorado que faça a felicidade do lar. E na falta desse peixe podre, aí temos o *nioc-mam*³⁰, produto baratíssimo, em que se reúnem todas as putrefações. O *nioc-mam* é o único tóxico acessível ao chinês pobre. Com ele o homem envenena o seu arroz e assim consegue ir vivendo...

La cocina antropofágica hasta aquí

Ninguna cocina tan combatida como la cocina antropofágica. Sus detractores se dividen en dos grandes categorías, a saber:

Primera. La de aquellos a quienes, objetivamente, les repugna la idea de comerse a un amigo; y

Segunda. La de aquellos otros a quienes, si les repugna esta idea, es por la idea complementaria de que un amigo pueda comérselos a ellos.

Unos y otros, sin embargo, proceden por razones morales o por razones políticas, y en este estudio, lo único que nos interesa de la antropofagia es su aspecto gastronómico. ¿Saben bien, efectivamente, las chuletas de misionero? Y una buena sesada de sabio, una de esas excelentes sesadas, preparadas por treinta o cuarenta años de numismática o de arqueología, ¿qué gusto es el que tiene? *That is the question*, querido lector, y lo demás dejémoslo para la Sociedad de las Naciones.

Por mi parte, opino que existe una humanidad cebona, la cual desempeña entre nosotros el mismo papel que entre el ganado vacuno desempeña el buey Durham con relación a los bueyes de carreta; una humanidad a la que engordamos todos con gran trabajo desde que nace hasta que muere, y que si no tiene una aplicación culinaria, no sé, en verdad, qué clase de aplicación podrá llegar a tener nunca. Que los caníbales viniesen aquí y la hincasen el diente, lo encontraría de cierto modo justificado, pero la carne de explorador o de misionero debe de ser demasiado correosa.

En general, y aunque carezco de experiencia directa sobre el asunto, yo creo que la antropofagia constituye un gran error gastronómico.

64 —Puesto que el hombre no toma sus alimentos con más objeto que el de transformarlos en substancia humana —piensa el antropófago—, lo más sencillo será tomarlos ya convenientemente transformados.

Y, llevado por este razonamiento, el salvaje se come al primer viajero que pasa, imaginándose que así su organismo va a saltarse a la torera el trabajo de la digestión, el de la asimilación y demás trabajos obligados de la mecánica digestiva.

Un sabio francés, Monsieur de Varigny, les da en esto la razón a los antropófagos.

—Comerse a un semejante —dice— es absorber una alimentación específica e ideal.

Y, al efecto, Monsieur Varigny nos habla de unas ranas, a las que estuvo nutriendo durante una temporada con carne de otras ranas. La carne de rana, analizada en el laboratorio, desprende un número de calorías muy inferior al de las demás carnes, y, sin embargo, los batracios que la comían alcanzaban un peso no igualado nunca por aquellos otros que comían cordero o ternera. *Similia, similibus...* Es sabido, además, lo que decía Brown-Sequard, el inventor de la opoterapia: los sueros actúan siempre de un modo mucho más eficaz entre animales de la misma especie que entre animales de especies diferentes.

Pero cuando los salvajes se ponen a razonar como hombres de ciencia, ¿qué tiene de particular el que los hombres de ciencia razonen como unos salvajes? Yo no diré al respecto más que una cosa: que, en todos los países canibalescos, el hombre que sabe curar un cólico asciende, *ipso facto*, a la categoría de gran sacerdote...

Gastronómicamente, por lo tanto, puede afirmarse que la antropofagia constituye un error, y, esto sentado, ¿para qué vamos a seguir engordando por ahí a tanto gandul mientras nuestras pobres gallinas se comen las chinas de las carreteras?

A cozinha antropofágica

Não há cozinha tão combatida quanto a antropofágica. Os seus detratores se dividem em duas grandes categorias, a saber:

Primeira. A daqueles aos que objetivamente lhes repugna a ideia de comer um amigo e

Segunda. A daqueles outros aos que, se essa ideia lhes repugna, é pela ideia complementar de que um amigo possa vir a comê-los.

Uns e outros, entretanto, procedem por razões morais ou por razões políticas e, neste estudo, a única coisa que nos interessa da antropofagia é o seu aspecto gastronômico. Têm bom sabor, efetivamente, as costelas do missionário? E uma boa fritada de miolos de sábio, uma dessas excelentes fritadas, preparadas por trinta ou quarenta anos de numismática ou de arqueologia, que gosto será que têm? *That is the question*, querido leitor, e o resto deixemos para a ONU.

A minha opinião é a de que existe uma humanidade bem nutrida que desempenha entre nós o mesmo papel que, entre o gado bovino, desempenha o Durham com relação aos bois de puxar carroça; uma humanidade que todos engordamos com muito trabalho, desde que nasce até que morre e que se não tem uma aplicação culinária, não sei, na verdade, que tipo de aplicação poderia chegar a ter. Que os canibais viessem aqui e nela cravassem os dentes, acho de certo modo justificável, mas a carne de explorador ou de missionário deve ser muito fibrosa.

Em geral e, ainda que eu careça de experiência direta sobre o assunto, acho que a antropofagia significa um grande equívoco gastronômico.

— Já que o homem não ingere os alimentos com outro objetivo senão o de transformá-los em substância humana — pensa o antropófago — é mais simples ingeri-los já convenientemente transformados.

E, levado por esse raciocínio, o selvagem come o primeiro viajante que passa, imaginando que assim o seu organismo vai esquivar-se do trabalho da digestão, da assimilação e demais trabalhos obrigatórios do trato digestivo.

Um sábio francês, monsieur de Varigny, dá razão aos antropófagos.

— Comer um semelhante — diz — significa absorver uma alimentação específica e ideal.

E, a seguir, monsieur Varigny nos fala de umas rãs que esteve nutrindo durante uma temporada com carne de outras rãs. A carne de rã, analisada em laboratório, desprende um número de calorías muito inferior ao das demais carnes; contudo, os batráquios que a comiam chegavam a um peso nunca igualado por aqueles outros que comiam carne de cordeiro ou de vitela. *Similia, similibus...*³¹ Além disso, já sabemos o que nos dizia Brown-Sequard, o inventor da opoterapia: os soros atuam sempre de um modo muito mais eficaz entre animais da mesma espécie que entre animais de espécies diferentes.

Mas quando os selvagens começam a raciocinar como homens de ciência, o que há de particular que os cientistas raciocinem como selvagens? Não direi a respeito mais que uma coisa: que em todos os países canibalescos o homem que sabe curar uma cólica se eleva, *ipso facto*, à categoria de grande sacerdote...

Gastronomicamente, portanto, pode-se afirmar que a antropofagia se funda em um erro e, isso posto, para que vamos seguir engordando por aí tanto vadio, enquanto as nossas pobres galinhas comem os seixos dos caminhos?

Técnica Culinaria

Los asados

Los asados son de tres clases principales: asado al horno, asado a la parrilla y asado al asador. No hablemos por ahora del asador. Ambos Dumas, el padre y el hijo, no lograron ver uno solo desde Irún hasta Cádiz. «La palabra sí existe en el Diccionario —dice Dumas padre—; pero esto no demuestra más que la gran riqueza del idioma español.»

Parrillas, en cambio, tenemos muchas, y ello es asimismo lamentable, porque la parrilla ideal consiste en un simple gancho que mantenga sobre las brasas el objeto a asar. Esas parrillas, en forma de celosía, que se venden por ahí y que no exponen a la acción directa del calor más que una cuarta o quinta parte de la materia depositada en ellas, no son tales parrillas, sino una variedad de las sartenes, y el pequeño cazo que las completa para recoger los jugos del asado constituye una aberración culinaria, ya que el asado a la parrilla debe ir al plato sin haber soltado una sola gota de jugo.

Supongamos que se trata de asar un trozo de carne, y, antes de decir lo que hay que hacer, permítanme ustedes decirles lo que no hay que hacer:

Primero. No hay que servirse de carbón mineral. Este carbón dejaría en la carne un gusto metálico y la impregnaría con gases de alumbrado.

Segundo. No hay que poner la carne sobre una parrilla fría. La parrilla debe estar caliente, porque si no, la carne se adherirá a ella con los desastrosos resultados que es fácil suponer; y

66

Tercero. No hay que salar hasta el final. Los cristales de la sal común revientan a la acción del fuego y sueltan una cantidad de agua que, no pudiendo evaporarse, estropea el emparillado, formando sobre su superficie diversos puntos de cocción. Dirán ustedes que esta cantidad de agua no puede ser muy grande, pero añadan a ella la que la propia carne, en contacto con la sal, exuda al producirse el fenómeno de ósmosis que hemos descrito en el capítulo de la asimilación y verán que tampoco es una cantidad muy pequeña.

Y, advertido ya de lo que no hay que hacer, expliquemos ahora lo que hay que hacer. Hay que someter rápidamente la carne a un calor lo bastante fuerte para que, desde el primer momento, su lado inferior se cubra con una capa de albúmina coagulada, impidiendo así toda la exudación posible. Luego se eleva la parrilla más o menos —la buena distancia entre el hogar y la parrilla solo se consigue con la práctica— en forma de que el asado esté exactamente a medio hacer cuando llegue el momento de darle vuelta, o sea cuando en su lado superior empiece a presentarse en gotas el plasma muscular.

Al revés de lo que opinan muchas cocineras, cuanto más gordo sea el trozo de carne habrá que ponerlo más lejos del fuego a fin de que no se queme por fuera mientras su interior permanece crudo, y, viceversa, cuando más delgado sea habrá que colocarlo en contacto más inmediato con el hogar. Por esto es por lo que no se pueden asar a la parrilla pavos ni gallinas. El *broiled chicken* americano y el *pollo ai ferri* italiano, no son pollos enteros. Las aves enteras hay que asarlas al calor oscuro y triste del horno o ensartarlas en el asador y darles vueltas ante la llama, rociándolas continuamente con su propio jugo para evitar que su exterior se carbonice cuando su interior no ha alcanzado aún una temperatura de sesenta grados.

Las características principales del asado a la parrilla son la ligera carbonización de las grasas y la caramelización de los azúcares, tan abundante en la carne. De vez en cuando,

Técnica Culinária

Os assados

Os assados são de três classes principais: os assados no forno, os grelhados e os assados em espetos. Não falemos agora do espeto. Ambos Dumas, o pai e o filho, não conseguiram ver um só que fosse, de Irun até Cádiz. “A palavra existe, sim, no Dicionário — diz Dumas pai —, mas isso demonstra apenas a grande riqueza do idioma espanhol.”

Churrasqueiras, em contrapartida, temos muitas e isso é também lamentável, porque a churrasqueira ideal consiste em um simples gancho que mantenha sobre as brasas a substância a ser assada. Essas grelhas em forma de grade que são vendidas por aí e que não expõem à ação direta do calor mais que uma quarta ou quinta parte da matéria nelas depositada não são churrasqueiras, mas sim uma variedade de frigideira, e o recipiente que as complementa para recolher o líquido das carnes constitui uma aberração culinária, já que a carne assada como churrasco deve ir ao prato sem ter soltado uma só gota de seu sumo.

Suponhamos que se trate de assar um pedaço de carne e, antes de dizer o que se há de fazer, permitam-me os senhores dizer-lhes o que não se há de fazer:

Primeiro. Não se há de utilizar carvão mineral. Esse tipo de carvão deixaria na carne um gosto metálico e o impregnaria com gases de alume.

Segundo. Não se há de pôr a carne sobre uma grelha fria. A grelha deve estar quente, caso contrário a carne ficará aderida a ela com os desastrosos resultados fáceis de supor; e

Terceiro. Não se há de salgar a carne até o processo final. Os cristais do sal comum estouram sob a ação do fogo e despedem uma quantidade de água que, não podendo evaporar, compromete a grelha, formando na sua superfície diversos pontos de cozimento. Os senhores me podem dizer que essa quantidade de água não é muito grande, mas acrescentem a ela a que a própria carne em contato com o sal expele, ao produzir o fenômeno da osmose que descrevemos no capítulo da assimilação e verão que não é uma quantidade assim tão pequena.

E tendo já advertido do que não se há de fazer, expliquemos agora o que se há de fazer. Há de se expor a carne a uma temperatura bastante alta para que, desde o primeiro momento, o seu lado inferior se cubra com uma capa de albumina coagulada, impedindo assim qualquer expiração possível. Depois há de se elevar a grelha mais ou menos — a boa distância entre o fogão e a grelha só se consegue com a prática — de forma que o ponto de assado esteja exatamente no meio termo quando chegue o momento de virá-la, ou seja, quando na parte superior o plasma muscular comece a transformar-se em gotas.

Ao contrário do que opinam muitas cozinheiras, quanto mais gordo é o pedaço de carne mais afastado do fogo ele terá de ser posto, a fim de que não se queime por fora, enquanto o seu interior continua cru e vice-versa, quanto mais magro é mais próximo deverá ser posto, com a grelha praticamente em contato direto com o fogão. É por isso que não se podem grelhar perus nem galinhas. O *broiled chicken* americano e o *pollo ai ferri* italiano não são frangos inteiros. As aves inteiras precisam ser assadas no calor escuro e triste do forno ou enfiadas no espeto e há de se ir dando voltas e borrifando-as continuamente com o seu próprio líquido, para evitar que o seu exterior se queime quando o seu exterior ainda não tiver alcançado a temperatura de sessenta graus.

As características principais das carnes assadas em churrasqueiras são a leve carbonização das gorduras e a caramelização dos açúcares, tão abundantes

al contacto de una gota grasienta que ha caído sobre el hogar, la brasa se inflama, y una lengua de fuego acaricia toda la superficie interior del asado. Esta lengua de fuego en contacto directo con la carne es la que le da ese punto especial de quemazón y de dulzura peculiar de los buenos asados a la parrilla y tan solicitado por el *gourmet*. No olvidemos, sin embargo, un tercer factor, que es el de las esencias resinosas contenidas en el combustible. Un asado a la parrilla es tanto mejor cuanto más aromático es el carbón o la leña con que se hace, y cuanto más impregnado se halla de olor a campo y a bosque.

Hay todavía una cuarta clase de asado, muy estimable y muy española, que es el asado a la cazuela, y hasta no falta quien diga que hay también una quinta clase, suponiendo que los asados a la placa puedan tomarse en consideración. Estos asados a la placa son los que, en la mayoría de nuestros establecimientos públicos, nos sirven con el nombre de *parrilla*; pero, aunque el cocinero trace sobre el bisté unos surcos negruzcos quemándole con un hierro candente —que es lo que esos señores suelen hacer—, ¿cómo puede confundirse un asado a la placa con un asado a la parrilla?

El asado a la parrilla es la más venerable de las preparaciones culinarias; pero, vieja como el hombre, todavía hoy son muy pocos los que la saben hacer, y absolutamente simple en teoría, casi nadie domina sus complejidades prácticas. No hay en toda la cocina universal una cosa tan antigua ni tan moderna, tan fácil ni tan difícil, tan sencilla ni tan complicada, tan conocida ni tan sorprendente.

Las salsas

68

Más tarde o más temprano, todas las metáforas se pagan, y cuando el escritor metafórico necesita que sus lectores lo interpreten literalmente, se encuentra falto de crédito ante ellos. Tal me ocurre a mí ahora. Yo quiero decir que la mayonesa es una salsa eléctrica, pero temo que ustedes tomen la cosa como un tropo y que por una salsa eléctrica entiendan una salsa muy incorpórea o una salsa muy excitante, en vez de entender una salsa cargada de fluido eléctrico.

La mayonesa, como ustedes lo saben, es una doble emulsión del aceite en la yema de huevo. Ahora bien; para que una emulsión adquiera carácter estable es preciso que los corpúsculos de la materia emulsionada se mantengan aparte unos de otros, y solo se mantienen aparte cuando están animados por una electricidad del mismo signo. En cuanto esta electricidad desaparece, los corpúsculos afines se unen, se aglomeran y forman bloque contra los demás. La emulsión queda destruída. La salsa se corta y el aceite comienza a sobrenadar en ella.

De aquí el que la mayonesa suele fracasar en los días tormentosos. La electricidad atmosférica, al modificarse, influye, indudablemente, sobre la electricidad de la salsa y origina verdaderas catástrofes culinarias.

No lo tomen ustedes a broma. Para hacer una buena mayonesa hay que contar con el Observatorio Astronómico. Una pequeña depresión que exista en el mar de Irlanda o en las Azores puede echarla completamente a perder, porque la mayonesa exige para su logro el asentimiento general de todo el universo.

Un peligro de otro orden es el de hacer la mayonesa junto al fuego. El recipiente, calentándose por un lado más que por los otros, origina en la masa diferencias de temperatura que se traducen por diferencias de densidad. El equilibrio se rompe y la salsa fracasa.

na carne. De vez em quando, ao contato com uma gota de gordura que caiu sobre o fogão, a brasa se inflama e uma língua de fogo acaricia toda a superfície inferior da carne. Essa língua de fogo em contato direto com a carne é a que lhe dá esse ponto especial de “queimação” e de doçura peculiar dos bons assados em grelha e tão solicitado pelo *gourmet*. Não nos esqueçamos, entretanto, de um terceiro fator, o das essências resinosas contidas no combustível. Quanto mais aromático for o carvão ou a lenha em que for assada e quanto mais esteja impregnada de aroma de campo ou de bosque, melhor será a carne assada na grelha.

Existe ainda uma quarta classe de assados, muito apreciada e muito espanhola, que é a carne assada de panela e há quem diga que existe também uma quinta classe, supondo que as carnes assadas na chapa podem assim ser consideradas. As carnes assadas na chapa são as que, na maioria das nossas casas comerciais, são-nos servidas com o nome de grelhados; entretanto, ainda que o cozinheiro trace sobre o filé uns sulcos enegrecidos, queimando-o com um ferro candente — que é o que esses senhores costumam fazer —, como pode ser confundida uma carne assada na chapa com uma assada na grelha?

A carne assada na grelha é a mais venerável das preparações culinárias; porém, velha como o homem, ainda é preparada por poucos, que poucos a sabem fazer e, absolutamente simples em teoria, quase ninguém domina as complexidades práticas que fazem parte da sua preparação. Não há, em toda a cozinha universal, uma coisa tão antiga e tão moderna, tão fácil e tão difícil, tão simples e tão complicada, tão conhecida e tão surpreendente.

Os molhos

69

Cedo ou tarde todas as metáforas acabam sendo compreendidas e quando o metafórico escritor necessita que seus leitores interpretem os seus textos literalmente, acaba ficando desacreditado diante deles. É isso que está acontecendo comigo agora. Eu quero dizer que a maionese é um molho elétrico, mas temo que os senhores interpretem isso como um tropo e que entendam um molho elétrico como se fosse um molho incorpóreo ou um molho muito excitante, ao invés de entenderem como um molho carregado de fluido elétrico.

A maionese, como os senhores sabem, é uma dupla emulsão: emulsão da gema de ovo no azeite e emulsão do azeite na gema de ovo. Agora; para que uma emulsão adquira uma natureza estável é preciso que os corpúsculos da matéria emulsionada se mantenham separados uns dos outros e só se mantêm desunidos quando estão estimulados por uma eletricidade do mesmo princípio. Assim que essa eletricidade desaparece, os corpúsculos afins se unem, aglomeram-se e formam um bloco contra os demais. A emulsão se descompõe. O molho talha e o azeite vai para a superfície.

Daí a história de que a maionese desanda nos dias de tempestade. A eletricidade atmosférica, ao se modificar, influi, indubitavelmente, na eletricidade do molho e origina verdadeiras catástrofes culinárias.

Não levem na brincadeira. Para preparar uma boa maionese há de se contar com o Observatório Astronômico. Uma pequena depressão que exista no mar da Irlanda ou dos Açores pode inutilizá-la completamente, porque a maionese exige para o seu sucesso o assentimento geral de todo o universo.

Um perigo de outra ordem é o de preparar a maionese perto do fogo. O recipiente, esquentando-se de um lado mais que dos outros, produz na massa diferenças de temperatura que se traduzem por diferenças de densidade. O equilíbrio se rompe e o molho dá com os burros n'água.

Y lo que digo de la mayonesa es igualmente aplicable al alioli, a la salsa tártara y a cualquier otra salsa emulsionada que se confeccione en frío, ya que la bearnesa y la holandesa, como saben todas las cocineras, se emulsionan en caliente.

La cocción y la fritura

Todo el mundo distingue por el sabor una cosa frita de una cosa cocida, y, sin embargo, no hay apenas diferencias técnicas entre el arte de freír y el arte de cocer. La misma substancia puesta al fuego en un líquido hirviendo se cuece si este líquido es agua, y se fríe si es aceite o grasa, y en cualquiera de ambos casos toma un gusto enteramente distinto del que tomaría en el otro.

Hay quien cree que este gusto es el gusto del líquido que sirve para la preparación culinaria, pero no. Un pescado bien frito no sabe nunca a aceite, sino a pescado, y el sabor de la oliva solo se advierte en la mayonesa, que suele acompañar a los pescados cocidos. No se trata, por lo tanto, de las diferencias sápidas que pueda haber entre el agua y el aceite, y huelga decir que tampoco se trata de una diferencia de forma entre la sartén y la cazuela. ¿Que de qué se trata, entonces? Pues se trata, únicamente, de una diferencia de temperatura. Los líquidos a cien grados cuecen los pescados y las carnes, pero no los fríen a menos de ciento cuarenta o ciento cincuenta.

70 Es decir, que a ciento cincuenta grados más o menos el agua sería un magnífico excipiente para freír, pero, por desgracia, este precioso y abundante líquido carece de lo que se llama capacidad de calórico. Ya puede usted avivar el fuego debajo de la olla. Al llegar a los cien grados, el agua se convertirá en vapor y se burlará suavemente de usted. Y si en un momento de irritación la encierra usted en un recipiente hermético, entonces, amigo mío, yo no daré dos cuartos por su cabeza.

No hay manera de hacerle alcanzar al agua un solo grado de temperatura a partir de los ciento —el procedimiento del autoclave es un procedimiento de laboratorio que no se puede llevar a la cocina—, y no se puede, por consiguiente, probar a hacer un frito con ella, pero sí se puede, en cambio, cocer una cosa en aceite con solo cuidar de que el aceite no pase nunca de los cien grados. Veamos, por ejemplo, lo que ocurre con las patatas *soufflées*. Las patatas *soufflées*, que al contrario de los senos femeninos, según la definición de Mahoma, sirven para regocijar a los hijos y para nutrir a los padres, se hacen en dos tiempos. Primero se las cuece en aceite a una temperatura muy baja, y cuando sus tejidos se han ablandado y su agua de constitución está convertida en vapor, se las echa en otra sartén donde el aceite hierve a doscientos grados centígrados. Inmediatamente el vapor de agua contenido en el interior de la patata se dilata, y no encontrando gran resistencia en los tejidos del tubérculo, previamente ablandados por lo cocción, los distiende y estira hasta que cada rodaja se convierte en un esferoide. No se lo digan ustedes a sus chicos. Las patatas *soufflées* deben seguir siendo para ellos una cosa de magia, como las pompas de jabón; pero a las personas mayores les gusta siempre que el prestidigitador les explique sus trucos.

Hagamos ahora una advertencia respecto a los fritos y a los cocidos. Solo fríen bien aquellas substancias que contienen almidón, y de aquí el que no suela nunca freírse el pescado sin haberlo envuelto previamente en una capa —los madrileños le llaman gabardina— de harina o pan rallado. La técnica de los escalopes vieneses, de las chuletas a la milanesa, etc, se basa en el mismo principio.

Por lo que respecta a los cocidos, hará que proceder de dos maneras, según se

E o que eu digo da maionese é aplicável do mesmo modo ao alho e óleo, ao molho tártaro e a qualquer outro molho que se prepare frio, mas não ao bearnês³² e ao holandês que, como sabem todas as cozinheiras, são preparados quentes.

O cozimento e a fritura

Todo mundo distingue pelo sabor uma coisa frita de uma cozida; entretanto, quase não há diferenças técnicas entre a arte de fritar e a arte de cozinhar. A mesma substância posta ao fogo em um líquido fervente é cozida se esse líquido for a água e é frita se for óleo, ou gordura e em qualquer dos casos apresenta um gosto inteiramente diferente do que apresentaria no outro.

Existe quem acredita que esse gosto é o gosto do líquido que serve para a preparação culinária, mas não é. Um peixe bem frito nunca tem sabor de óleo, mas sim de peixe. E o sabor da oliva só é notado na maionese, que costuma acompanhar os peixes cozidos. Não se trata, portanto, das diferenças sápidas que podem existir entre a água e o óleo, nem é necessário dizer que também se trata de uma diferença de formato entre a frigideira e a caçarola. Do que se trata, então? Bem, trata-se unicamente de uma diferença de temperatura. Os líquidos a cem graus cozinham os peixes e as carnes, mas não os fritam a menos de cento e quarenta ou cento e cinquenta.

Ou seja, que a cento e cinquenta graus mais ou menos a água seria um magnífico excipiente para fritar; porém, desgraçadamente, esse precioso e abundante líquido carece do que se diz capacidade calórica. O senhor pode aumentar o quanto puder o fogo debaixo da panela. Ao atingir os cem graus, a água irá transformar-se em vapor e zombará suavemente do senhor. E se, em um momento de irritação, o senhor a encerrar em um recipiente hermético, então, meu amigo, o que restar do senhor não vai valer um centavo.

Não há maneira de se conseguir que a água alcance um só grau de temperatura a partir dos cem graus — o procedimento de autoclave³³ é próprio de um laboratório e não pode ser levado à cozinha — e não se pode, conseqüentemente, tentar fazer uma fritura com ela, mas se pode, em compensação, cozinhar alguma coisa no óleo, bastando para isso tomar cuidado para que a sua temperatura não passe nunca dos cem graus. Vejamos, por exemplo, o que acontece com as batatas *soufflées*. As batatas *soufflées* que, ao contrário dos seios femininos, segundo a definição de Maomé, servem para regozijar os filhos e nutrir os pais, são preparadas em duas etapas. Primeiro são cozidas em óleo em uma temperatura muito baixa e, quando os tecidos tenham amolecido e a sua água se tenha convertido em vapor, são colocadas em outra frigideira em que o óleo esteja na temperatura de duzentos graus centígrados. Imediatamente o vapor de água contido no interior da batata se dilata e, não encontrando grande resistência nos tecidos do tubérculo, previamente amolecido pelo cozimento, distende-os e os estica até que cada rodela se transforme em um esferoide. Não contem isso aos seus filhos. As batatas *soufflées* devem continuar sendo para eles coisa de magia, como as bolas de sabão; já as pessoas de mais idade, no entanto, sempre gostam que o prestidigitador lhes explique os seus truques.

Façamos agora uma advertência com relação aos alimentos fritos e aos cozidos. Só ficam bem fritas aquelas substâncias que contêm amido, daí o porquê de não ser costume fritar o peixe sem tê-lo envolvido previamente em uma cobertura — os madrilenos a chamam de *gabardine* — de farinha de trigo ou de rosca. A técnica dos escalopes vienenses, dos *filés à milanesa* etc. está baseada no mesmo princípio.

No que se refere aos alimentos cozidos, há de se proceder de dois modos, se a coisa

trate de que la cosa a cocer difunda o no en el agua su aroma y su sabor. En el primer caso, que es el del caldo, conviene poner la carne al fuego en agua fría y sin sal: fría para evitar la coagulación de la albúmina y sin sal para facilitar el fenómeno de ósmosis o diálisis a que nos referimos en el capítulo de la asimilación. En el segundo, por el contrario, conviene que el agua esté salada e hirviendo. Y ya sé que las amas de casa querrán conocer un tercer procedimiento —el necesario para conseguir a la vez un caldo excelente y una carne muy substanciosa—; pero mi sabiduría no llega tan lejos.

Resumiendo: entre un frito y un cocido hay la misma diferencia que entre un óleo y una acuarela. El aceite se seca y el agua se evapora. Solo quedan los colores en el lienzo o el papel, y, sin embargo, cada pintura tiene una calidad propia, única e inconfundible. ¿Cómo quiere usted su lenguado, amigo lector? ¿Al óleo? ¿A la acuarela? ¿Al temple? ¿Al fresco?...

El estofado

Para describir la técnica del estofado bastará con hacer la etimología de su nombre. Estofado no viene de estofa y no significa aliño, gala de adorno, doradura ni incrustación, bordado ni relleno. Viene del francés *étouffée* y ya se sabe que *étouffer* quiere decir asfixiar. El estofado, por lo tanto, no consiste, como dice la academia, en un guiso de carne con vinagre, aceite, ajo, perejil, etc., en frío ni en caliente, o, por lo menos, no es esto lo que lo define. Lo que lo define es el hecho de que se prepare en un recipiente cerrado que no permita la renovación del aire y donde los alimentos absorban todo el aroma de los condimentos. Cualquier cosa que se haga de este modo será un estofado. Cualquier cosa, en cambio, que se haga de otro modo no merecerá el mismo nombre, sean cuales sean sus ingredientes.

72

El cochino y su familia

—¿Qué ave te gusta más, vamos a ver? —le preguntaban una vez a un campesino gallego—, ¿El pollo? ¿La perdiz? ¿El pichón?... tú piénsalo bien y dilo sin miedo.

El campesino era hombre de conciencia y no quería cometer una injusticia.

—¿El pollo dice usted? —preguntó.

—No. Yo no digo nada. Tú eres quien tiene que decir.

—El pollo no está mal —exclamó el campesino—; pero la perdiz...

—¿Qué? ¿Prefieres la perdiz?

—La perdiz tampoco está mal. Sin embargo...

—¡Vamos! Te gusta más el pichón, ¿eh?

—Verá usted. Verá usted. Un pichón tierno y gordito es cosa de chuparse los dedos, no cabe duda, pero... *se o porco voara...* (si el cerdo volase...).

Si el cerdo volase sería, indudablemente, una de las aves más apetitosas, y si nadase, le ganaría en excelencia a casi todos los peces. Con una caparazón como la de la langosta y algunas otras particularidades, constituiría un delicioso crustáceo; y con un cuerpo blando, ya encerrado en una concha igual que el de la ostra, o en forma de saco y provisto de brazos tentaculares como el del pulpo, ¿qué molusco se le podría comparar?

Desgraciadamente, sin embargo, el cerdo no parece por ahora dispuesto a cambiar

de que se trata vá difundir ou não na água o seu aroma e o seu sabor. No primeiro caso, que é o do caldo, convém colocar a carne na água fria e sem sal e levá-la ao fogo: fria para evitar a coagulação da albumina e sem sal para facilitar o fenômeno da osmose ou diálise a que nos referimos no capítulo da assimilação. No segundo, ao contrário, convém que a água esteja salgada e fervendo. E eu já sei que as donas de casa gostariam de conhecer um terceiro procedimento — o necessário para conseguir ao mesmo tempo um caldo excelente e uma carne muito substanciosa —, mas a minha sabedoria não chega a tanto.

Resumindo: entre um alimento frito e um cozido há a mesma diferença que se pode observar entre uma pintura a óleo e uma aquarela. O óleo seca e a água evapora. Ficam somente as cores na tela ou no papel; contudo, cada pintura tem uma qualidade própria, única e inconfundível. Como o senhor quer o linguado, amigo leitor? Ao óleo? À aquarela? À têmpera? Ao afresco?...

O estofado³⁴

Para descrever a técnica dos *estofados* basta analisar a etimologia do seu nome. *Estofado* não provém de estofa, não significa alinho, traje de gala, douração ou incrustação, bordado ou enchimento³⁵. Vem do francês *étouffe* e *étouffé* significa asfixiar. O *estofado*, portanto, não consiste, como diz a academia³⁶, em um guisado de carne com vinagre, óleo, alho, salsa etc., preparado frio ou quente ou, ao menos, não é isso que o define. O que o define é o fato de ser preparado em um recipiente fechado que não permita a renovação do ar e onde os alimentos possam absorver todo o aroma dos condimentos. Qualquer alimento que for preparado desse modo será um *estofado*. Qualquer coisa, ao contrário, que for feita de outro modo não merecerá o mesmo nome, sejam quais forem os seus ingredientes.

73

O porco e a sua família

— De que ave o senhor gosta mais? Vamos ver? — perguntaram-lhe, uma vez, a um camponês galego. Do frango? Da perdiz? Do pombinho?... Pense bem e diga-me sem medo.

O camponês era um homem consciente e não queria cometer uma injustiça.

— O senhor falou frango? Perguntou.

— Não. Não vou falar mais nada. É o senhor que tem de falar.

— O frango é bom — exclamou o camponês —, mas a perdiz...

— O senhor prefere a perdiz?

— A perdiz também é boa. No entanto...

— Ah, vai! O senhor gosta mais da carne do pombinho, né?

— Veja bem. Veja bem. Um pombinho macio e gordinho é de lamber os beiços, sem dúvida, mas... *se o porco voara...* (se o porco voasse).

Se o porco voasse seria, indubitavelmente, uma das aves mais apetitosas e se nadasse ganharia em excelência de quase todos os peixes. Com uma carapaça como a da lagosta e algumas outras particularidades ele se constituiria em um delicioso crustáceo; e com um corpo tenro, encerrado em uma concha igual à da ostra, ou em forma de saco e provido de tentáculos como o polvo, que molusco poderia ser comparado a ele?

Desgraçadamente, entretanto, o porco não parece disposto, pelo menos até agora, a mudar de meio ambiente nem a transformar a sua natureza. Todos nós já o vimos mais de

de medio ni a transformar su naturaleza. Todos le hemos visto más de una vez chapotear con entusiasmo en el fango de las charcas, pero no creo que nadie se haya hecho jamás grandes ilusiones sobre sus aptitudes natatorias. En cuanto a las aviatorias, parecen ser completamente nulas.

Y digo desgraciadamente no por el simple afán deportivo de pescar o cazar al cerdo en vez de trincarlo por una pata, ni tampoco para eximir a la humanidad del trabajo de cebarlo —que es, en resumidas cuentas, una manera indirecta de cebarse a sí misma—, ni siquiera porque la pescadería o la tienda de aves estén más cerca de mi domicilio que la tabajería, sino porque creo que convertirlo en volátil o en nadante, en crustáceo o en molusco, el cerdo simplificaría considerablemente la cocina universal.

Obsérvese que el cerdo, en su estado actual de vertebrado y de cuadrúpedo, une al problema culinario el problema religioso, y que de esta confusión, si el alma gana a veces lo que pierde el cuerpo, ¡ay!, el cuerpo pierde siempre lo que gana el alma.

El viejo Moisés ha maldecido al cerdo, y es inútil que los judíos se enriquezcan prestando dinero al doscientos por ciento. Si comen cerdos dejan de ser judíos, dejan de enriquecerse y tienen que dejar de comer cerdo. Mahoma también les ha prohibido a sus fieles comer carne de cerdo en este mundo, y si los mahometanos solían manifestar en la guerra tanto desprecio a la vida era por el deseo que tenían de irse cuanto antes al paraíso para tomarse allí algunas lonchitas de jamón, con algo de Chipre o de Falerno, en compañía de las huríes.

En España, país de moros, de judíos y de cristianos, el cerdo ha tenido, durante mucho tiempo, un carácter tan simbólico como real. Se lo comía no solo para saborearlo, sino para hacer una profesión de fe, y si en vez de ser tan substancioso careciese de sabor o tuviese un gusto desagradable, se lo hubiese comido en igual abundancia y de la misma manera. Todavía hoy, en muchos pueblos españoles, la matanza del cerdo constituye algo así como un sacrificio a la divinidad y se realiza con gran pompa. Sus primicias —morcillas, lomo, chicharrones, etc.— se distribuyen entre los notables de la localidad, y el cura es quien —por su elevado ministerio, naturalmente, y no por ninguna otra cosa— recibe siempre la mejor parte.

No crean ustedes, sin embargo, que este carácter sagrado del cerdo español ha perjudicado su carácter culinario. Muy lejos de ellos. Para la mayoría de nuestros campesinos, el cerdo es como un miembro de la familia, que se cría de parigual con los chicos. A veces duerme con ellos sobre el mismo lecho de paja, y a veces unos y otros se reparten fraternalmente la misma comida. ¿No era, acaso, la bellota el manjar predilecto de los antiguos iberos? Una escritora inglesa se asombraba de que frente a su habitación, en el segundo piso de un palacio santiagués —Santiago es, exclusivamente, una ciudad de templos y de palacios—, tuviesen acomodo un par de cerdos, y al manifestarle su asombro a la hospedera, esta le comunicó que aquellas modestas criaturas eran quienes pagaban el alquiler del piso.

¡Qué lejos está Santiago de Chicago! En Chicago, como todos sabemos, los cerdos entran por un boquete en una máquina gigantesca y, al poco rato, no es únicamente que esta máquina comience a soltar, por otros boquetes, jamones, salchichas, morcillas y embutidos, lo que, en rigor, podría pasar, sino que suelta, además, valijas, botones, portamonedas, etc., etc. ¡A esto se ha reducido allí el sacrificio del cerdo, uno de los ritos más solemnes de la cristiandad! Sería para renegar de la civilización norteamericana si ignorásemos que Chicago constituye, casi, casi, una ciudad teutónica dentro del territorio de la Unión. «Si las salchichas de Chicago hablasen —decía una vez yo sobre el terreno—, hablarían alemán.» «Cada salchicha de Chicago —dije también— puede considerarse hija

uma vez se atolar com entusiasmo na lama de um brejo, mas não acredito que ninguém tenha com isso pensado nas suas aptidões natatórias. Quanto às aviatórias, parecem ser completamente nulas.

E digo desgraçadamente não pela simples ânsia de pescar ou caçar o porco em vez de agarrá-lo pelo pernil, tampouco para eximir a humanidade do trabalho de fazê-lo engordar — o que é, resumidamente, uma maneira indireta de engordar-se a si mesma —, nem para que a peixaria ou a avícola fiquem mais perto da minha residência que o açougue, mas sim porque, acho eu, transformado em volátil ou em nadante, em crustáceo ou em molusco o porco simplificaria consideravelmente a cozinha universal.

Observe-se que o porco, no seu estado atual de vertebrado e de quadrúpede, une ao problema culinário o problema religioso e que, dessa confusão, se a alma ganha às vezes o que perde o corpo, ai! O corpo perde sempre o que ganha a alma.

O velho Moisés amaldiçoou o porco e é inútil que os judeus enriqueçam emprestando dinheiro a duzentos por cento. Se comem a carne de porco deixam de ser judeus e, se deixam de ser judeus, deixam de enriquecer e têm de deixar de comer carne de porco. Maomé também proibiu os seus fiéis de comer carne de porco neste mundo, e se os maometanos costumavam manifestar na guerra tanto desprezo à vida era somente pelo desejo que tinham de chegar o quanto antes ao paraíso, para lá comerem umas fatiazinhas de presunto, com um quê de Chipre ou de Salerno, em companhia das huris³⁷.

Na Espanha, país de mouros, judeus e cristãos, a carne de porco teve, durante muito tempo, um caráter tão simbólico quanto real. Era alimento não só para se saborear, mas também para se fazer profissão de fé e se, ao invés de ser tão substancioso, carecesse de sabor ou tivesse gosto desagradável, teria sido comido com a mesma abastança e do mesmo modo. Ainda hoje, em muitas cidadezinhas espanholas, o abate de porcos se constitui em algo muito próximo ao de um sacrifício à divindade e é realizado com grande pompa. E as suas primícias — chouriço, lombo, torresmos etc. — são distribuídas entre os cidadãos ilustres da localidade e é o padre que — pela sua elevada incumbência, naturalmente, e não por nenhuma outra coisa — recebe sempre a melhor parte.

Não pensem, entretanto, que esse caráter sagrado do porco espanhol prejudicou o seu caráter culinário. Longe disso. Para a maioria dos nossos camponeses o porco é assim como um membro da família, criado junto com a meninada. Às vezes dorme com eles sobre o mesmo leito de palha e, às vezes, uns e outros dividem fraternalmente o mesmo alimento. Acaso não era a bolota³⁸ o manjar predileto dos antigos iberos? Uma escritora inglesa ficava abismada com o fato de ver acomodados diante do seu quarto, no segundo andar de um palácio santiaguês — Santiago é, exclusivamente, uma cidade de templos e de palácios — um casal de porcos e, ao manifestar o seu assombro à dona do paço, esta lhe informou que as modestas criaturas eram as que pagavam o aluguel do pavimento.

Que longe fica Santiago de Chicago! Em Chicago, como todos sabemos, os porcos entram por um orifício em uma máquina gigantesca que, pouco tempo depois, não somente começa a soltar por outros condutos presuntos, salsichas, chouriços e outros frios, o que, a rigor, poderia transpor, mas também expele botões, porta-moeda etc., etc. A isso se reduziu, ali, o sacrifício dos porcos, um dos ritos más solenes da cristandade! Seria o caso de abjurar a civilização norte-americana se ignorássemos que Chicago não constitui, por pouco, uma cidade teutônica dentro da Federação. “Se as salsichas de Chicago falassem — dizia eu uma vez sobre o terreno — falariam alemão.” “Toda salsicha de Chicago — eu também disse — pode considerar-se filha de duas salsichas alemãs: uma de Frankfurt, por exemplo, e outra de Ratisbona.”

Não colocamos, portanto, sobre a América do Norte toda a responsabilidade dessa

de dos salchichas alemanas: una de Francfort, pongamos por caso, y otra de Regensburg.»

No echamos, por tanto, sobre Norteamérica toda la responsabilidad de esta excesiva industrialización. Gran parte de ella le corresponde a Alemania. Los alemanes, que en el suelo natal celebran su *Schlachtfest* con una religiosidad nada inferior a la de la matanza española, llegan a los Estados Unidos y pierden todo el sentido de la tradición cristiana. A la vista de un cerdo no solo piensan en jamón, que es lo ortodoxo, sino también en la maleta, y este pensamiento, impuro, desde el punto de vista culinario tanto como desde el religioso, no se lo perdonarán fácilmente sus antepasados.

¡Ah, si el cerdo volase!... Si el cerdo volase o nadase, se acabaría con todo esto, y la humanidad, entonces, un poco más unida a la hora de comer, lo estaría también a las otras horas.

*

Y puestos a hablar del cerdo o cochino, digamos también dos palabras acerca de su hijo el cochinillo, o, mejor, dejemos que las diga Charles Lamb, cuya *Disertación sobre el cochinillo asado* constituye una página verdaderamente única en la literatura inglesa:

«Admirarlo en su fuente, segunda cuna», —dice del cochinillo Charles Lamb—. ¡Con qué dulzura se reposa! ¡Hubiéramos deseado, acaso, ver a este inocente practicando la indocilidad que tan a menudo se advierte entre los adultos de su raza? Hay diez probabilidades contra una de que se hubiera mostrado glotón, sucio, terco, desagradable, revolcándose en una promiscuidad vergonzosa, pero, felizmente, se le ha librado de caer en todas estas faltas.

76

*Tout rose, il a vécu ce qui vivent les roses
L'espace d'un matin...*

«Antes que el pecado lo haya podido mancillar o la tristeza mustiarlo, sobrevino la muerte y se lo llevó con mano bienhechora.»

«No hablo —precisa Lamb— de esos adolescentes que no son cochinillos, de esos galopines que ya dejaron de ser niños y aun no se convirtieron en adultos, sino de las tiernas criaturitas, de los encantadores bebés que todavía no tienen una luna.»

Y en su entusiasmo, el delicioso escritor grita, más bien que dice:

«¡Oh, no! No le llaméis grasa a esta dulzura indefinible. No confundáis esta ternura con la grosera madurez...»

Por mi gusto, copiaría íntegra toda la *Disertación* de Charles Lamb, pero hay razones que me impiden hacerlo. Búsquenla ustedes, manden asar un cochinillo y léanla. La lectura vendrá a durar, aproximadamente, lo que el cochinillo tarde en asarse.

La caza

Todo el mundo sabe que un conejo doméstico no es, ni mucho menos igual a un conejo de monte; pero ¿en qué consiste la diferencia? Parcialmente consiste, claro está, en el distinto régimen alimenticio de los dos conejos; pero, principalmente, consiste en que el conejo doméstico se le agarra por el pescuezo cuando se lo quiere cocinar, y al otro se le caza con una escopeta. Es decir, que si soltáramos en el monte nuestros conejos domésticos y luego los cazáramos, habríamos mejorado considerablemente su sabor.

Los cazadores se las echan de muy caballerosos porque no matan nunca a un animal por sorpresa y le dan siempre una oportunidad para que se escape por pies o por alas;

excessiva industrialização. Grande parte dela corresponde à Alemanha. Os alemães, que em solo natal celebram a sua *Schlachtfest* com uma religiosidade nada inferior à do abate espanhol, chegam aos Estados Unidos e perdem todo o senso de tradição cristã. Ao ver um porco não só pensam no presunto, que é a forma ortodoxa, mas também na mala, e esse pensamento, impuro do ponto de vista culinário tanto quanto do religioso, não será facilmente perdoado pelos seus antepassados.

Ah se o porco voasse!... Se o porco voasse ou nadasse, tudo isso estaria acabado e a humanidade, então, um pouco mais unida na hora de comer, assim estaria em outras horas.

*

E já que nos dispusemos a falar sobre o porco, acrescentamos duas palavras acerca de seu filho o leitão, ou melhor, deixemos que as diga Charles Lamb, cuja *Disertación sobre el cochinitillo asado*³⁹ constitui uma página verdadeiramente única na literatura inglesa:

“Admirem-no em sua assadeira, segundo berço”, — fala do leitão Charles Lamb —. Com que doçura repousa! Teríamos desejado, por acaso, ver este criaturinha praticando a indocilidade que tantas vezes se adverte entre os adultos de sua raça? Existem dez probabilidades contra uma de que nele se pudesse flagrar um guloso, sujo, teimoso, desagradável, esfregando-se em uma promiscuidade vergonhosa. Mas, felizmente, ele ficou livre de cair em todas essas faltas.

*Tout rose, il a vécu ce qui vivent les roses
L'espace d'un matin...*⁴⁰

“Antes que o pecado o tivesse maculado ou a tristeza o tivesse murchado, sobreveio a morte e o levou com mão benevolente.”

“Não falo — precisa Lamb — desses adolescentes que não são leitões, desses arteiros que já deixaram de ser crianças e ainda não se tornaram adultos, mas sim das ternas criaturinhas, dos cativantes bebês que ainda não completaram uma lua.”

E, no seu entusiasmo, o delicioso escritor grita, melhor, diz:

“Oh, não! Não chamem de gordura a esta doçura indefinível. Não confundam esta suavidade com a grosseira maturação...”

Por minha vontade eu copiaria integralmente toda a *Disertación* de Charles Lamb, mas existem razões que me impedem de fazê-lo. Busquem-na os senhores, mandem assar um leitão e leiam-na. A sua leitura deverá durar, aproximadamente, o que o leitão demorar para estar assado.

A caça

Todo mundo sabe que um coelho doméstico não é, de modo algum, igual a um coelho silvestre; entretanto, onde está a diferença? Parcialmente está, é óbvio, no regime alimentar diferente dos dois coelhos; mas, principalmente, em que, quando queremos preparar o coelho doméstico para comer, nós o pegamos pelas orelhas e o outro nós caçamos com uma escopeta. Ou seja, que se soltássemos no campo os nossos coelhos domésticos e a seguir os caçássemos, teríamos melhorado consideravelmente o seu sabor.

Os caçadores se gabam de ser cavalheirescos, porque não matam nunca um animal de surpresa e lhes dão sempre uma oportunidade para escaparem pelos próprios pés ou asas; mas permitam-me os senhores que lhes explique a origem desse cavalheirismo. A carne de um animal morto em pleno esforço muscular é inteiramente diferente da de

pero permítanme ustedes que yo les explique el origen de esta caballerosidad. La carne de un animal muerto en pleno esfuerzo muscular es enteramente distinta de la de uno muerto en estado de reposo, porque los músculos contienen una substancia llamada ácido sarcoláctico, que en el primer caso se desarrolla muchísimo más que en el segundo.

El ácido sarcoláctico produce una enorme rigidez de las fibras musculares y de aquí el que la caza no pueda tomarse fresca. Hay que *faisanarla* exponiéndola al aire y dejando que los microbios la descompongan hasta darle ese punto de noble podredumbre tan apreciado por los gastrónomos. Añadamos que esa exquisita corrupción con que los cocineros condimentan nuestros rebecos y nuestras becasas constituye un tóxico violentísimo, y se verá entonces que el *gourmet* no es un egoísta, sino al contrario, un hombre dispuesto a sacrificar su vida para obtener una sensación de arte.

Huelga advertir que no se debe cazar a toda clase de animales, que lo que le va bien al jabalí o a su hijo el jabato, le va muy mal al cochino o a su vástago el cochinitillo; que la carne del toro de plaza es peor que la del buey del matadero, y que más vale comprar desde luego una gallina que matarla primero bajo las ruedas de un automóvil y pagarla después. Para la caza, el monte. En el corral deben reinar siempre la paz y el sosiego.

El buey

Recién llegado por primera vez a París, vi al buey más hermoso de Francia. Era el *bœuf gras*, un buey del Cotentín, enorme y solemne como una divinidad primitiva. Media veinticuatro cuartas y pesaba nueve arrobas y media. Sus propietarios lo paseaban por los bulevares en una carroza triunfal, pero el *bœuf gras* permanecía insensible a aquel homenaje. Tenía esa estupidez imponente de todas las razas puras, esa imbecilidad majestuosa de todas las genealogías ilustres. La saliva de la digestión pendía de su belfo en dos anchas cintas plateadas, y el *bœuf gras* avanzaba a paso procesional, con un aire magnífico de idiotez y de indiferencia, entre las aclamaciones de la multitud.

Por aquel entonces yo solía comer en uno de los numerosos restaurantes que la Compañía Bisson o Chartier —no recuerdo bien— tenía diseminados por París. Era el restaurante que correspondía a mis recursos. Comida al por mayor, comida de serie como los coches Ford. Cada mozo servía cuatro o cinco mesas, cada mesa contenía cinco o seis personas, y cada persona venía a pedir —incluyendo el vino, el pan, el *hors d'œuvre* y el postre— seis o siete cosas. Los mozos llevaban a las mesas jadeantes, con una pirámide de platos cuya base les abarcaba todo el brazo izquierdo, desde la muñeca hasta el hombro, y cuya cúspide sobrepasaba con mucho sus cabezas. Luego, con la mano derecha, iban cogiendo platos y repartiéndolos, sin equivocarse nunca, a una velocidad vertiginosa.

—*Laloyau pour Monsieur...*

—*Landouille pour madame...*

—*Le gâteau pour mademoiselle...*

Pero así como lo más desconcertante de la linotipia no es el trabajo de composición, sino la labor de distribución, así lo más prodigioso de aquellos camareros era el verles hacer una cuenta. ¡Qué Inaudi ni qué ocho cuartos! De entre los ciento cincuenta platos que había servido atropelladamente aquí y allí, su camarero de usted recordaba en el acto lo que usted le había pedido, y mientras seguía distribuyendo a derecha e izquierda sopas y entradas le calculaba a usted en un santiamén el importe total:

—*Un merlan, un veau, un petit pois, un fromage, une serviette, un pain, un quart rouge...*

Ça vous fait 36 sous... Voilà votre monnaie, Monsieur... Merci... À demain.

Naturalmente que aquel restaurante no era, ni mucho menos, la casa de Lúculo, y,

um que foi morto em estado de repouso, porque os músculos contêm uma substância denominada ácido sarcoláctico, que no primeiro caso são produzidas muitíssimo mais que no segundo.

O ácido sarcoláctico produz tal rigidez das fibras musculares, que a caça não pode ser comida fresca. Ela tem de passar por um processo de deterioração, exposta ao ar, a fim de deixar que os micróbios a decomponham, até lhe dar esse ponto de nobre putrefação tão apreciado pelos gastrônomos. Acrescentemos que essa deliciosa corrupção com a qual os cozinheiros condimentam nossos antílopes e as nossas galinhas d'angola constituem um tóxico violentíssimo e se chegará a saber, então, que o *gourmet* não é um egoísta mas, pelo contrário, um homem disposto a sacrificar a sua própria vida para obter uma sensação de arte.

Nem precisa dizer que não se deve caçar toda classe de animais, que o que combina bem com a carne de javali ou o seu filho, o porquinho-montês, pode não combinar com a carne do porco ou o seu rebento, o leitão; que a carne do touro das touradas é pior que a do boi do matadouro e que vale mais a pena comprar, sem dúvida, uma galinha que matá-la primeiro sob as rodas de um carro e pagá-la depois. Para a caça, o campo. No quintal devem reinar sempre a paz e o sossego.

O boi

Assim que cheguei pela primeira vez a Paris vi o boi mais belo da França. Era o *bœuf gras*, um boi do Cotentin, enorme e solene como uma divindade primitiva. Media vinte e quatro palmos e pesava nove arrobas e meia. Os seus proprietários o levavam para passear pelos bulevares em uma carruagem triunfal, mas o *bœuf gras* permanecia insensível àquela homenagem. Tinha essa estupidez imponente de todas as raças puras, essa imbecilidade majestosa de todas as genealogias ilustres. A saliva da digestão pendia do seu beíço em duas largas fitas prateadas e o *bœuf gras* avançava a passos de procissão, com um ar magnífico de idiotice e de indiferença, entre as aclamações da multidão.

Naquele tempo eu costumava comer em um dos numerosos restaurantes que a Companhia Bisson ou Chartier — não me lembro bem — mantinha espalhados por Paris. Era o restaurante que me fazia jus, pelos recursos. Comida por atacado, comida em série, como os carros da Ford. Cada garçom atendia quatro ou cinco mesas, cada mesa continha cinco ou seis pessoas, e cada pessoa costumava pedir — incluídos o pão, o vinho, o *hors d'œuvre* e a sobremesa — seis ou sete coisas. Os garçons chegavam às mesas ofegantes, com uma pirâmide de pratos cuja base lhes cingia todo o braço esquerdo, desde o pulso até o ombro, e cujo cume ultrapassava de longe as suas cabeças. Rapidamente, com a mão direita, iam pegando os pratos e distribuindo-os, sem se enganar nunca e em uma velocidade vertiginosa.

— *L'aloïau pour Monsieur...*

— *L'andouille pour madame...*

— *Le gâteau pour mademoiselle...*⁴¹

Entretanto, assim como o mais desconcertante da linotipia não é o trabalho da composição, mas sim o da distribuição, o mais extraordinário daqueles garçons era vê-los somar uma conta. Mas que calculadora que nada! Entre os cento e cinquenta pratos que tinha servido caoticamente aqui e ali, o seu garçom recordava na hora o que o senhor lhe tinha pedido e, enquanto continuava entregando para cá e para lá sopas e entradas, calculava rapidinho a sua conta:

sin embargo... Cuando, el miércoles de ceniza, yo llegué allí y pedí la carta, me encontré con una sorpresa. El buey que aquel año había obtenido el primer premio, el mejor buey de Francia, era propiedad de la compañía explotadora de mi restaurante, y si yo quería probarlo, no tenía más que encargar una ración. Lo servían simplemente cocido, con un puñado de sal gorda y unos pepinillos en vinagre, y su precio era el corriente: treinta céntimos.

—Bueno. Venga el buey —le dije al mozo.

—Vengan dos bueyes —le dije minutos después.

—Vengan otros dos —añadí al poco rato.

Y cuando me hube tomado las cinco raciones de buey, considerando que una comida tan sabrosa, a pesar de su monotonía, se merecía un buen postre, pedí una sexta ración y me fui a la calle diciendo:

—Como ahora ya sé a lo que sabe la carne de buey, volveré esta noche para tomarme una poca.

Hasta aquel momento, en efecto, yo desconocía el sabor de la carne de buey, y esto era muy natural, porque en España los bueyes no tienen carne. Tienen huesos y nervios y substancia córnea, pero nada de esto es comestible. Nuestros bueyes son de dos especies: la proletaria y la guerrera. Bueyes de labor y bueyes de lidia, bueyes sumisos y bueyes heroicos. Claro que, en última instancia, acabamos siempre comiéndonoslos; pero nada más que en última instancia. La carne no es para nosotros un producto, sino un subproducto del buey: un subproducto que utilizamos, por ejemplo, cocido, así como utilizamos la piel en forma de zapatos y maletas.

80

No quisiera hacer comparaciones ofensivas para nadie, pero entre una manada de bueyes españoles y un hato de Durhams o Herefords, yo veo la misma diferencia entre un mitin de obreros hambrientos y la reunión de un cabildo. En Inglaterra los bueyes no tienen que hacer más que una cosa: engordar. Bien es cierto que allí a mediados de julio, la yerba está verde y húmeda todavía pero esto no sería nada sin el trabajo de selección que vienen realizando desde hace siglos los ganaderos ingleses. El más ilustre de todos ellos fue, sin duda alguna, Bakewell, quien, ante el horror de todos sus contemporáneos, adoptó el incesto como base fundamental para su cría de ganado vacuno. Los progresos logrados hasta entonces eran muy limitados. «En general —dice Alvin H. Sanders en su obra *Short-Horn Cattle*—, todo el ganado tenía un abdomen excesivo, las piernas demasiado largas y la carne distribuida irregularmente sobre el esqueleto. Demasiada longitud de cuernos, poca anchura de pecho, mucha pezuña y una gran prominencia de caderas.» Poco a poco, sin embargo, estos defectos fueron subsanándose, y hoy el buey Durham no tiene apenas pezuña ni cuerno. Sus líneas de espalda, vientre, pecho y cuarto trasero forman un perfecto rectángulo. Ya puede usted apretar la carne dura y elástica de un Durham por encima de la espina dorsal; jamás llegará usted a advertir por el tacto que por debajo de esa carne hay una osamenta. El cuello es corto y macizo, las patas son, igualmente, cortas y la cabeza es chiquitísima. Todo se reduce a carne en el enorme animal: carne sabrosa y exquisita, con solo una pequeña armazón de huesos para sostenerla en pie.

Y por cierto que si la obesidad es opuesta a la reproducción de las especies, como pretenden algunos doctores de escaso apetito, que, considerándose personificación de la Ciencia, quieren elevar su desgana a la categoría de norma general, no comprendo en qué forma se ha llegado a crear la raza de los bueyes Durham. A medida que estos bueyes iban siendo más gordos, en efecto, debían de haberse reproducido menos y antes de alcanzar su punto actual de gordura, ya no debiera de quedar uno solo en el mundo. Lo ocurrido, sin embargo, es justamente lo contrario. E buey Durham ha ido multiplicándose a medida

— *Un merlan, un veau, un petit pois, un fromage, une serviette, un pain, un quart rouge... Ça vous fait 36 sous... Voilà votre monnaie, Monsieur... Merci... À demain*⁴².

Naturalmente aquele restaurante não era, de modo algum, a casa de Lúculo; entretanto... Quando, na quarta-feira de cinzas, eu ali cheguei e pedi o cardápio, eu me vi diante de uma surpresa. O boi que aquele ano tinha obtido o primeiro prêmio como o melhor da França era propriedade da companhia exploradora daquele restaurante e, se eu o quisesse experimentar, era só pedir uma porção. Eles o serviam simplesmente cozido, com um pouco de sal grosso e alguns pepinos em conserva e o seu preço era o normal: trinta centavos.

— Bom. Mande a carne — disse ao garçom.

— Mande agora duas porções da carne — disse-lhe eu minutos depois.

— Mande duas mais — agreguei a seguir.

E assim que terminei de comer cinco porções daquela carne, considerando que uma comida tão saborosa, apesar da sua monotonia, merecia uma boa sobremesa, pedi uma sexta porção e saí para a rua, dizendo a mim mesmo:

— Como agora eu já sei qual é o sabor da carne de boi, vou voltar aqui esta noite para comer um pouquinho mais.

Até aquele momento, efetivamente, eu desconhecia o sabor da carne de boi e isso era muito natural, porque na Espanha os bois não têm carne. Têm vértebras, mas não têm carne. Têm ossos e nervos e substância córnea, mas nada disso é comestível. Os nossos bois são de duas espécies: a proletária e a guerreira. Bois de lavoura e bois de toureio, bois submissos e bois heroicos. Claro que, em última instância, acabamos sempre comendo ambos, mas só mesmo como último recurso. A carne não é, para nós, um produto, mas um subproduto do boi que utilizamos, por exemplo, cozido, assim como utilizamos o seu couro para fabricar sapatos e malas.

Eu não gostaria de fazer comparações ofensivas a ninguém, mas entre uma manada de bois e um rebanho de Durhams ou Herefords, eu enxergo a mesma diferença entre uma assembleia de operários famintos e a reunião de cônegos de alguma basílica. Na Inglaterra os bois não têm de fazer mais nada além de engordar. É certo que, em meados de julho, a grama está verde e úmida ainda, mas isso não seria nada sem o trabalho de seleção que realizam há séculos os criadores de gado ingleses. O mais ilustre de todos eles foi, sem dúvida alguma, Bakewell que, ante o horror de todos os seus contemporâneos, adotou o incesto como base fundamental para a procriação do gado bovino. Os progressos conseguidos até então eram muito limitados. “Em geral — diz Alvin H. Sanders⁴³, em sua obra *Short-Horn Cattle* —, todo o gado tinha um abdômen excessivo, as pernas longas demais e a carne distribuída irregularmente sobre o esqueleto. Excessiva extensão dos chifres, pouca largura de peito, consideráveis cascos e unhas e uma grande proeminências de ancas.” Pouco a pouco, entretanto, esses defeitos se foram remediando e hoje o boi Durham quase não tem unhas nem chifres. Suas linhas das costas, ventre, peito e quarto traseiro formam um perfeito retângulo. O senhor pode apertar a carne dura e elástica de um Durham bem encima da espinha que jamais chegará a advertir pelo tato que debaixo dessa carne existe um esqueleto. O pescoço é curto e maciço, as pernas são, analogamente, curtas e a cabeça é pequeníssima. Tudo se reduz a carne no enorme animal: carne saborosa, deliciosa, com apenas uma pequena estrutura óssea para sustentá-la em pé.

E, certamente, se a obesidade é contrária à reprodução das espécies, como pretendem alguns doutores de escasso apetite que, considerando-se a personificação da Ciência, querem elevar a sua inapetência à categoria de norma geral, não posso compreender de que forma chegou a criar-se a raça dos bois Durham. À medida que esses bois se foram tornando mais gordos, efetivamente, deveriam de se ter reproduzido menos e, antes de

que engordaba y ha ido engordando a medida que se multiplicaba, y, si esto le ha ocurrido al buey Durham, ¿por qué no ha de ocurrirle lo mismo a aquellos que se lo coman?

No haga usted caso, amigo lector. No haga usted caso y —aunque ello no tiene ya nada que ver con el asunto de este capítulo— diga usted que los hombres que engordan son, precisamente, los sensuales y que el que sea capaz de quedarse con ganas ante un buen plato por temor a engordar, se quedará también con ganas —por temor a engordar o a enflaquecer— ante todas las otras cosas agradables que hay en la vida...

alcançar o seu ponto atual de gordura, já não deveria existir um só neste mundo. O que ocorreu, porém, foi justamente o contrário. O boi Durham foi multiplicando-se à medida que engordava e foi engordando à medida que se multiplicava e, se isso aconteceu com o boi Durham, porque não há de ocorrer o mesmo com aqueles que o comam?

Ignore, amigo leitor. Ignore e — ainda que isso não tenha nada que ver com o assunto deste capítulo — diga que os homens que engordam são, precisamente, os sensuais e que aquele que seja capaz de conter o seu desejo diante de um bom prato, por temor a engordar, ficará também com vontade — por medo de engordar ou emagrecer — diante de todas as outras coisas agradáveis que existem na vida...

Los Vinos

*Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein
Narr sein Leben lang.*

*(Quien no ame el vino, las mujeres y las canciones,
será un estúpido toda su vida.)*

MARTÍN LUTERO.

Vinos de Burdeos

84 Francia produce, sin duda alguna, los mejores vinos del mundo, y estos vinos constituyen el motivo inspirador de toda su cocina. Cuando oigan ustedes decir que los grandes vinos franceses se hacen con vinos españoles, imagínense que han oído llover, y si la ocasión es propicia, pidan una buena botella de Borgoña o de Burdeos. Probablemente, en España se podrían obtener muy buenos vinos, pero lo primero sería que quisiéramos obtenerlos y que, en vez de aspirar a recoger cada año en tal o cual parte cien hectolitros de venta segura, nos resignásemos a recoger tan solo, cada seis o siete años, veinticinco hectolitros de venta problemática. Los vinateros se niegan a hacer la experiencia, so pretexto de que el público carece de paladar y, naturalmente, como el público carecerá de paladar mientras los vinateros se niegan a hacer la experiencia, yo me imagino que esto continuará así por los siglos de los siglos. Mientras tanto, es cierto que les vendemos a los franceses algunas barricas de mosto para la confección de sus vinos ordinarios, vinos que imitamos luego con el mosto que no les hemos vendido. Desde Pasteur acá, la imitación de los vinos es cosa mucho más sencilla de lo que era antes; pero hay vinos que no podrán imitarse nunca y un Château Laffite del año siete o un Clos Vougeot del once, entran en la categoría de lo milagroso.

Huelga advertir que nada de lo dicho se refiere más que a los llamados vinos de mesa, y que nuestros vinos generosos, únicos en el mundo, quedan completamente al margen de este estudio.

Ahora yo quisiera darle al lector un pequeño curso de náutica entotécnica para que, ante una carta de vinos franceses, pudiera orientarse sin temor al mareo, como se orienta un piloto ante una carta marina; pero la empresa no es nada fácil. Desde luego, los vinos son siempre tanto más selectos cuanto más detallada está su designación de origen. Así, el vino que se anuncia simplemente como vino blanco o como vino tinto, sin designación de origen alguna, es el más ordinario y el más barato de todos. El Burdeos o el Borgoña, tintos o blancos, representan ya una gradación superior, pero están todavía muy por bajo en la escala de los vinos. Hay que precisar, hay que delimitar más. El *Bordelais*, por ejemplo, se divide en cuatro grandes zonas, que son: Medoc, Graves, Sauternes y Saint-Emilion, y un vino localizado en cualquiera de estas zonas será, con respecto al genérico Burdeos, lo que es el Burdeos con relación al simple vino blanco o al vino tinto corriente. Pero si el *Bordelais* se divide en varias zonas, cada una de estas zonas se divide a su vez en varias comunas, y si la designación de «burdeos» resulta vaga comparada a la de Medoc, la de Medoc resulta igualmente vaga comparada a la de Saint-Estéphe o a la de Cantenac. Viene luego la clasificación por propiedades (Château Margaux, verbigracia, que está en la comuna de su nombre; Château Laffite o Château Latour, que están en la comuna de Pouillac), y viene, por último, la clasificación por años.

Os Vinhos

*Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein
Narr sein Leben lang.*

*(Quien no ame el vino, las mujeres y las canciones,
será un estúpido toda su vida.)⁴⁴*

MARTIM LUTERO.

Vinhos de Burdeos

Sem dúvida a França produz os melhores vinhos do mundo, e esses vinhos constituem o motivo inspirador de toda a sua cozinha. Quando os senhores ouvirem dizer que os grandes vinhos franceses são feitos com vinhos espanhóis, não deem a mínima e, se a ocasião for propícia, peçam uma boa garrafa de Borgonha ou de Burdeos. Provavelmente, na Espanha poderiam ser obtidos muito bons vinhos, mas a primeira coisa seria que quiséssemos obtê-los e que, em vez de desejarmos colher a cada ano, nesta ou naquela parte, cem hectolitros de venda segura nos resignássemos a colher somente, a cada seis ou sete anos, vinte e cinco hectolitros de venda problemática. Os vinhateiros se negam a fazer essa experiência, sob o pretexto de que o público carece de paladar e, naturalmente, como ao público lhe faltará paladar enquanto os vinhateiros se negarem a fazer a experiência, eu imagino que isso continuará assim por séculos e séculos. Enquanto isso, é certo que vendemos aos franceses algumas barricas de mosto para a fabricação de seus vinhos ordinários, vinhos que depois imitamos com o mosto que não lhes vendemos. De Pasteur para cá, a imitação dos vinhos é coisa muito mais simples do que era antes, mas há vinhos que nunca poderão ser imitados e um Château Laffite de sete anos ou um Clos Vougeot de onze anos entram na categoria do milagroso.

Nem precisa lembrar que o que foi dito se refere apenas aos vinhos de mesa e que os nossos vinhos generosos, únicos no mundo, ficam completamente à margem deste estudo.

Agora eu gostaria de dar ao leitor um pequeno curso de náutica enotécnica para que, diante de uma carta de vinhos franceses, pudesse orientar-se sem temor ao mareio, como se orienta um piloto diante de uma carta marítima; a empresa, porém, não é nada fácil. Claro que os vinhos são sempre tanto mais seletos quanto mais detalhada for a sua designação de origem. Assim, o vinho que se anuncia simplesmente como vinho branco ou como vinho tinto, sem designação de qualquer origem, é o mais ordinário e o mais barato de todos. O Burdeos ou o Borgonha, tintos ou brancos, já representam uma gradação superior, mas estão ainda muito abaixo na escala dos vinhos. Há de se precisar, há de se delimitar mais. O *Bordelais*, por exemplo, divide-se em quatro grandes zonas, que são: Medoc, Graves, Sauternes e Saint-Emilion, e um vinho localizado em qualquer destas zonas será, com respeito ao genérico Burdeos, o que é o Burdeos com relação ao simples vinho branco ou ao vinho tinto corrente. Mas se o *Bordelais* se divide em várias zonas, cada uma destas zonas se divide por sua vez em várias comunas, e se a designação de “burdeos” parece vaga comparada à de Medoc, a de Medoc parece igualmente vaga comparada à de Saint-Estéphe ou à de Cantenac. Logo vem a classificação por propriedades (Château Margaux, prova disso está na comuna de seu nome; Château Laffite ou Château Latour, que estão na comuna de Pouillac), e vem, por último, a classificação por anos.

Resumo: um château Latour de dezesseis anos é um burdeos tinto, assim como o

Resumen: un château Latour del dieciséis es un burdeos tinto, así como el duque de Alba es un español rubio; pero ni todos los españoles rubios son duqueses de Alba, ni todos los burdeos tintos son Château Latour del dieciséis.

Con estas indicaciones como norma, la selección de un burdeos en el restaurante perderá gran parte de su carácter aleatorio para aquellos lectores que carezcan al respecto de cultura personal o experiencia directa; pero la cosa, naturalmente, es mucho más complicada todavía. En el *Bordelais* hay dos clases de cepas: la *taille haute*, robusta y ubérrima, que produce con muy poco esfuerzo y muy poco gasto una cantidad enorme de vino, y la *taille base*, exquisita, pero delicada, que exige un cultivo muy laborioso y que no cuenta por la cantidad, sino por la calidad del vino que produce. Hay también dos clases de terreno: el terreno arenisco, que da el mejor vino en la cantidad menor, y el *Palus*, terreno aluvial y arcilloso, que da el peor y más abundante. Las dos clases de terreno y las dos clases de viña se encuentran —para poner un ejemplo concreto— en la comuna de Margaux, y aunque el vino de *taille basse* y de terreno arenisco sea como es, infinitamente superior al de *taille haute* y terreno *Palus*, éste se anuncia de igual manera que aquél. Lo peor, sin embargo, no es esto, ya que el paladar menos cultivado podría distinguir en seguida un vino del otro. Lo peor son los monopolios, de creación reciente, que comprando los vinos de diferentes viñedos y hasta de varios años, los mezclan, los agitan y se los sirven al público como un producto de farmacia o de bar americano. Por esto digo yo, al hablar de la cocina francesa, que en Francia solo quedan ya dos clases de vino: el vino abierto, en el que a veces no hay mixtificación alguna, y los grandes vinos embotellados con la garantía oficial en la propiedad donde se los cosecha.

86 En el año 1855, el sindicato de vinateros bordeleses clasificó los mejores viñedos de la región en cinco grupos principales con arreglo a la calidad del vino que producían. Esta clasificación no ha sufrido desde entonces cambio alguno de importancia, y yo la reproduzco aquí para edificación de los aficionados.

PRIMERA CATEGORIA

CHÂTEAU	COMUNA
Laffite	Pouillac.
La Tour.....	Pouillac.
Margaux	Margaux.
Haut-Brion.....	Pessac.

SEGUNDA CATEGORÍA

Mouton-Rothschild	Pouillac.
Rausan-Séglas.....	Margaux.
Rausan-Gassies	Margaux.
Léoville-Lascases	Saint-Julien.
Léoville-Poyferré	Saint-Julien.
Léoville-Barton	Saint-Julien.
Durfort-Viveus	Margaux.
Lascombes	Margaux.
Gruaud-Larose-Sarget	Saint-Julien.
Gruaud-Larose.....	Saint-Julien.
Baraue-Cautenac.....	Cautenac.

duque de Alba é um espanhol louro; porém nem todos os espanhóis louros são duques de Alba, nem todos os burdeos tintos são Château Latour de dezesseis anos.

Com essas indicações como norma, a seleção de um burdeos no restaurante perderá grande parte de seu caráter aleatório para aqueles leitores que não tenham cultura pessoal ou experiência direta; mas a coisa, naturalmente, é ainda muito mais complicada. No *Bordelais* há duas classes de cepas: a *taille haute*, robusta e abundante, que produz com muito pouco esforço e muito pouco gasto uma quantidade enorme de vinho e a *taille base*, excelente, mas delicada, que exige um cultivo muito laborioso e que não conta pela quantidade, senão pela qualidade do vinho que produz. Existem também duas classes de terreno: o terreno arenoso, que dá o melhor vinho em quantidade menor, e o *Palus*, terreno aluvial e argiloso, que dá o pior e mais abundante. As duas classes de terreno e as duas classes de vinha se encontram — para dar um exemplo concreto — na comuna de Margaux, e se bem que o vinho de *taille basse* e de terreno arenoso seja como é, infinitamente superior ao de *taille haute* e terreno *Palus*, este é anunciado da mesma maneira que aquele. O pior, porém, não é isso, já que o paladar menos cultivado poderia distinguir em seguida um vinho do outro. O pior são os monopólios, de criação recente que, comprando os vinhos de diferentes vinhedos e até de vários anos, mesclam-nos, agitam-nos e o servem ao público como um produto de farmácia ou de bar americano. Por isso eu digo, ao falar de cozinha francesa, que na França restam somente duas classes de vinho: o vinho aberto, no que, às vezes, não há nenhuma mistificação e os grandes vinhos engarrafados com a garantia oficial na propriedade onde são colhidos.

No ano de 1855, o sindicato dos vinhateiros bordeleses classificou os melhores vinhedos da região em cinco grupos principais de acordo com a qualidade do vinho que produziam. Essa classificação não sofreu desde então nenhuma mudança importante e eu a reproduzo aqui para edificação dos admiradores.

87

PRIMEIRA CATEGORIA

CHÂTEAU	COMUNA
Laffite	Pouillac.
La Tour.....	Pouillac.
Margaux	Margaux.
Haut-Brion.....	Pessac.

SEGUNDA CATEGORIA

Mouton-Rothschild	Pouillac.
Rausan-Ségl.....	Margaux.
Rausan-Gassiés	Margaux.
Léoville-Lascases	Saint-Julien.
Léoville-Poyferré	Saint-Julien.
Léoville-Barton	Saint-Julien.
Durfort-Viveus	Margaux.
Lascombes	Margaux.
Gruaud-Larose-Sarget	Saint-Julien.
Gruaud-Larose.....	Saint-Julien.
Baraue-Cautenac.....	Cautenac.
Pichon-Longueville.....	Pouillac.

Pichon-Longueville.....	Pouillac.
Ducru-Beaucaillon.....	Saint-Julien.
Cos d'Estournel.....	Saint-Estéphe.
Montrose.....	Saint-Esthépe.

TERCERA CATEGORÍA

CHÂTEAU	COMUNA
Giscours.....	Labarde.
Kirwan.....	Cautenac.
Issan.....	Cautenac.
Lagrange.....	Saint-Julien.
Langoa.....	Saint-Julien.
Malescot-Saint-Exupery.....	Margaux.
Cautenac-Brown.....	Cautenac.
Paumer.....	Cautenac.
La-Lageme.....	Ludon.
Desmirail.....	Margaux.
Calon-Segur.....	Saint-Estéphe.
Ferrière.....	Margaux.
D'Alesme-Becker.....	Margaux.

CUARTA CATEGORÍA

88

St. Pierre-Sevaistre.....	Saint-Julien.
St. Pierre-Bontemps.....	Saint-Julien.
Branaise-Dueru.....	Saint-Julien.
Talbot.....	Saint-Julien.
Duhart-Milon.....	Pouillac.
Pouget.....	Cautenac.
Latour-Carnet.....	Saint-Laurent.
Rochet.....	Saint-Estéphe.
Beychevelle.....	Saint-Julien.
Le Prieuse.....	Cautenac.
Marquis-de-Terme.....	Margaux.

QUINTA CATEGORÍA

Pontet-Canet.....	Pouillac.
Batailley.....	Pouillac.
Grand-Puy-Lacoste.....	Pouillac.
Ducasse-Grand-Puy.....	Pouillac.
Lyuch-Bages.....	Pouillac.
Lyuch-Monssas.....	Pouillac.
Dauzae.....	Labarde.
Mouton-d'Armailhacq.....	Pouillac.
Le Tertre.....	Arsac.
Haut-Bajes.....	Pouillac.
Pedesclaux.....	Pouillac.
Belgrave.....	Saint-Laurent.

Ducru-Beaucaillon.....	Saint-Julien.
Cos d'Estournel	Saint-Estéphe.
Montrose	Saint-Esthépe.

TERCEIRA CATEGORIA

CHÂTEAU	COMUNA
Giscours.....	Labarde.
Kirwan	Cautenac.
Issan	Cautenac.
Lagrange.....	Saint-Julien.
Langoa.....	Saint-Julien.
Malescot-Saint-Exupery.....	Margaux.
Cautenac-Brown.....	Cautenac.
Paumer	Cautenac.
La-Lageme	Ludon.
Desmirail.....	Margaux.
Calon-Segur.....	Saint-Estéphe.
Ferrière	Margaux.
D'Alesme-Becker	Margaux.

QUARTA CATEGORIA

St. Pierre-Sevaistre	Saint-Julien.
St. Pierre-Bontemps.....	Saint-Julien.
Branaise-Dueru.....	Saint-Julien.
Talbot	Saint-Julien.
Duhart-Milon.....	Pouillac.
Pouget	Cautenac.
Latour-Carnet.....	Saint-Laurent.
Rochet	Saint-Estéphe.
Beychevelle	Saint-Julien.
Le Prieuse	Cautenac.
Marquis-de-Terme	Margaux.

QUINTA CATEGORIA

Pontet-Canet	Pouillac.
Batailley.....	Pouillac.
Grand-Puy-Lacoste	Pouillac.
Ducasse-Grand-Puy.....	Pouillac.
Lyuch-Bages.....	Pouillac.
Lyuch-Monssas	Pouillac.
Dauzac.....	Lsabarde.
Mouton-d'Armailhacq	Pouillac.
Le Tertre	Arsac.
Haut-Bajes.....	Pouillac.
Pedesclaux.....	Pouillac.
Belgrave	Saint-Laurent.
Camensac	Saint-Laurent.

Camensac	Saint-Laurent.
Cos-Labory.....	
Clerc-Milon.....	Pouillac.
Calvet-Croiset-Bages.....	Pouillac.
Cautemerle	Macau.

Considero ocioso decir que todos estos vinos, aun los de la última categoría, son de primera clase; pero sí digo que, cuando se quiera obtener el mejor producto, habrá que exigir la *mise en bouteille du château*. Por regla general los castillos no embotellan más que el vino de los buenos años, de modo que *la mise en bouteille au château* constituye siempre una garantía de calidad. He aquí, sin embargo, una lista de los años en que, últimamente, dieron sus mejores vinos algunos *châteaux del Bordelais*:

CHÂTEAU	AÑOS
Laffite	1907, 1920.
Margaux	1911, 1914, 1920.
La Tour.....	1916, 1918.
Mouton-Rotchschild.....	1907, 1916, 1918, 1919.
Leoville.....	1914, 1918, 1920, 1922.
Rausan-Gassiés	1906, 1911, 1914, 1916.
Rausan-Ségla.....	1911, 1914, 1920.
Lascombes	1911, 1920.
Gruand-Larose.....	1916.
Pichon Lalaude.....	1914, 1916, 1921.
Pichon Longueville.....	1908, 1914.
Montrose	1911, 1914, 1916.
Palmer	1907, 1914, 1918.
La Lageme.....	1911, 1914, 1916.
Desmirail.....	1911, 1914, 1920.
Ferrière	1911, 1914, 1918, 1919.
Duhart-Milon.....	1906, 1916, 1920.
Pouget	1911, 1914, 1920.
La Tour-Carnet.....	1911, 1918, 1922.
Marquis-de-Terme	1921.
Pontet-Canet	1911, 1914.
Mouton d'Armailhcq.....	1911, 1920.
Cautemerle	1914, 1915, 1922.
Clerc-Milon.....	1911, 1918, 1920.
Cameusac	1914.
Pedesclaux.....	1911, 1920, 1921.
Belgrave.....	1911, 1916.

90

Es un error el creer que un vino es tanto más bueno cuanto más viejo. A los diez años de embotellamiento —y los vinos se embotellan generalmente dos o tres años después de la cosecha— el vino ha obtenido ya la plena madurez, a los veinte comienza a envejecer y a los veinticinco o treinta y cinco, muere.

Cos-Labory.....	
Clerc-Milon.....	Pouillac.
Calvet-Croiset-Bages.....	Pouillac.
Cautemerle.....	Macau.

Considero ocioso dizer que todos esses vinhos, inclusive os da última categoria, são de primeira classe; mas digo sim que, quando se quiser obter o melhor produto, haverá de se exigir a *mise en bouteille du château*⁴⁵. Pela regra geral os castelos não engarrafam mais que o vinho dos bons anos, de modo que *la mise en bouteille du château* constitui sempre uma garantia de qualidade. Eis aqui, porém, uma lista dos anos em que, ultimamente, alguns *châteaux del Bordelais* deram os seus melhores vinhos:

CHÂTEAU	ANOS
Laffite.....	1907, 1920.
Margaux.....	1911, 1914, 1920.
La Tour.....	1916, 1918.
Mouton-Rotchschild.....	1907, 1916, 1918, 1919.
Leoville.....	1914, 1918, 1920, 1922.
Rausan-Gassiés.....	1906, 1911, 1914, 1916.
Rausan-Ségla.....	1911, 1914, 1920.
Lascombes.....	1911, 1920.
Gruand-Larose.....	1916.
Pichon Lalaude.....	1914, 1916, 1921.
Pichon Longueville.....	1908, 1914.
Montrose.....	1911, 1914, 1916.
Palmer.....	1907, 1914, 1918.
La Lageme.....	1911, 1914, 1916.
Desmirail.....	1911, 1914, 1920.
Ferrière.....	1911, 1914, 1918, 1919.
Duhart-Milon.....	1906, 1916, 1920.
Pouget.....	1911, 1914, 1920.
La Tour-Carnet.....	1911, 1918, 1922.
Marquis-de-Terme.....	1921.
Pontet-Canet.....	1911, 1914.
Mouton d'Armailhcq.....	1911, 1920.
Cautemerle.....	1914, 1915, 1922.
Clerc-Milon.....	1911, 1918, 1920.
Cameusac.....	1914.
Pedesclaux.....	1911, 1920, 1921.
Belgrave.....	1911, 1916.

É um erro acreditar que um vinho é tanto melhor quanto mais velho. Com dez anos de engarrafados — e os vinhos são engarrafados geralmente dois o três anos depois da colheita — o vinho já obteve plena madurez; aos vinte começa a envelhecer e aos vinte e cinco ou trinta e cinco morre.

Vinos de Borgoña

A más del *Bordelais*, hay cinco grandes regiones vinícolas en Francia, a saber:

EL CENTRO (Anjou, Touraine, etc.).

EL VALLE DE RÓDANO (Côtes du Rhône).

ALSACIA.

CHAMPAGNE; y

BORGOÑA.

¡Borgoña!... El *pinot* o planta noble de la *Côte d'Or* fue plantado en Australia, en California y hasta en España, pero en vano.

*Il n'est d'autre vin bourguignon
Croyez —en un ivrogne—.
Que celui que nous bougongnons
Aux coteaux de Borgogne.*

Así se explica Raúl Ponchon, el Anacreonte de la Gare Montparnasse, y lo de *ivrogne*, que en otro poeta parecería un ripio para rimar con *Bourgogne*, en él es una costumbre y debe merecer todos nuestros respetos.

Una vez, hará de esto cincuenta o sesenta años, la filoxera destruyó todos los viñedos de Borgoña. Entonces, y a la desesperada, los vinateros borgoñones decidieron hacer un experimento, volviendo a plantar en la *Côte d'Or* las mismas cepas que los californianos se habían llevado un día a América. La vendimia fue pingüe, y, por fin, llegó el día de la prueba, para el que, de común acuerdo, se habían reservado todos. Ante una multitud de pequeños propietarios que no le quitaban la vista de encima, el mejor catador de la comarca levantó en alto su copa. Iba a probar el jugo de aquellas viñas, desnaturalizadas por su larga permanencia en otras tierras, y del juicio que formulase dependía el bienestar general. Como digo, el catador levantó en alto su copa, la miró al trasluz, le imprimió un suave movimiento de rotación y aspiró largamente su fragancia. Esta primera parte del análisis no se tradujo en ninguna expresión de descontento, y la confianza de los vinateros se hizo más intensa. Luego, el catador aproximó la copa a sus labios, tomó un sorbo y comenzó a paseárselo por la boca. El momento supremo había llegado. Nadie podía contener ya su impaciencia.

—¿Qué tal? —preguntaban algunas voces.

Pero la prueba de los vinos exige del catador un esfuerzo de concentración solo comparable al que podría realizar un Yogui, y he aquí por donde los buenos bebedores se identifican a los ascetas.

—Calma, señores, calma... —decían otras voces.

El catador, mientras tanto, seguía paseándose el sorbo de vino por la boca sin ver y sin oír. No tenía sentidos más que para apreciar el punto de acidez y astringencia del líquido, su cuerpo y su savia. Al fin y después de haber detenido su buche un buen rato a la entrada de la faringe, se lo tragó, cerró luego los ojos para mejor reasumir todas sus impresiones, y por último, dijo:

—¡Estamos salvados!...

Las cepas borgoñosas, que en California no habían dado nunca más que un vino áspero y desabrido, habían reconocido el suelo natal, y es que, para producir un gran vino, hace falta el suelo además de la cepa, y hace falta, ante todo, una identificación secular entre ambos. Suelo, cepa, limitación de la producción, clima, exposición al sol y

Vinhos de Borgonha

Além do *Bordelais*, há cinco grandes regiões vinícolas na França, a saber:

O CENTRO (Anjou, Touraine etc.)

O VALE DE RÓDANO (Côtes du Rhône)

ALSÁCIA.

CHAMPANHE; e

BORGONHA.

Borgonha!... O *pinot* ou planta nobre da *Côte d'Or* foi plantado na Austrália, na Califórnia e até na Espanha, mas em vão.

*Il n'est d'autre vin bourguignon
Croyez — en un ivrogne —
Que celui que nous bougongnons
Aux coteaux de Borgogne*⁴⁶.

Assim Raúl Ponchon se explica, o Anacreonte da Gare Montparnasse, e o de *ivrogne*, que em outro poeta pareceria um rípio para rimar com *Bourgogne*, nele é um costume e deve merecer nossos respeitos.

Uma vez, há uns cinquenta o sessenta anos, a floxera destruiu todos os vinhedos de Borgonha. Então, desesperadamente, vinhateiros borgonheses decidiram fazer uma experimentação, voltando a plantar na *Côte d'Or* as mesmas espécies que os californianos tinham levado para América. A colheita foi abundante e, finalmente, chegou o dia da prova, para o que, de comum acordo, todos haviam reservado. Diante de uma multidão de pequenos proprietários que não lhe tiravam os olhos de cima, o melhor provador da região levantou para o alto a sua taça. Ia provar o suco daquelas vinhas, modificadas por sua longa permanência em outras terras, e do julgamento que formulasse dependia o bem-estar geral. Como digo, o provador levantou para o alto a sua taça, olhou-a ao transluz, imprimiu nela um suave movimento de rotação e aspirou longamente a sua fragrância. Esta primeira parte da análise não foi traduzida em nenhuma expressão de descontentamento e a confiança dos vinhateiros se intensificou. Em seguida o provador aproximou o cálice dos lábios, tomou um gole e começou a passá-lo pela boca. O momento supremo tinha chegado. Agora ninguém podia conter a impaciência.

— E aí? — perguntavam algumas vozes.

Mas a prova dos vinhos exige do provador um esforço de concentração apenas comparável ao que poderia realizar um Yogui, e é aí que os bons bebedores se identificam com os ascetas.

— Calma, senhores, calma... — diziam outras vozes.

O provador, entretanto, continuava passeando o gole de vinho pela boca, sem ver e sem ouvir. Só punha sentido na apreciação do ponto de acidez e adstringência do líquido, seu corpo e sua seiva. Por fim e depois de ter detido o líquido bastante tempo na entrada da faringe, ele o engoliu, fechou imediatamente os olhos para melhor rever todas as suas impressões e, por último, disse:

— Estamos salvos!...

As espécies borgonhesas, que na Califórnia só tinham dado um vinho áspero e insípido, tinham reconhecido o solo natal porque, para produzir um grande vinho, é necessário além da raiz o solo e é necessária, sobretudo, uma identificação secular entre ambos. Terra, raiz, limitação da produção, clima, exposição ao sol e ao ar — na

al aire —en Borgoña hay enormes diferencias entre el vino que se recoge arriba, abajo y en el medio de las colinas—, y un cuidado de todas las horas. El buen viñador tiene que mirar por su viña paternalmente, con verdadera ternura, y es inútil pretender crear una industria vinícola como se crea una industria de automóviles: de la noche a la mañana y en una escala Ford o Citroën.

Por desgracia, si no es muy fácil la clasificación de los vinos de Burdeos, la de los de Borgoña es enormemente más difícil. Los mejores viñedos bordeleses son siempre, al fin y al cabo, de propiedad individual, y el Château Laffite, por ejemplo, puede variar de un año al otro; pero todos los años viene de la misma finca. En Borgoña, por el contrario, la propiedad se encuentra dividida y subdividida en parcelas insignificantes, y el vinatero borgoñón que recoge cada cosecha cinco barricas de vino no las recoge nunca en el mismo sitio, sino una barrica aquí, media allí, y así sucesivamente. Por regla general, los propietarios borgoñeses no hacen jamás el vino ellos mismos, sino que venden la uva y se desentienden de lo demás. El embotellaje en el lugar de producción —garantía suprema de los grandes vinos— no existe apenas en toda la Borgoña, y aparte el Clos Vougeot, el Romanée-Conti de la casa Villaine et Cambon, y algún otro, hay que fiarse de la honradez comercial, siempre tan problemática.

La verdadera Borgoña, vinícolamente hablando, aquella Borgoña a la que le presentó armas un día el ejército del duque d'Aumale, comienza en Dijon y se extiende hacia el Sur en una distancia de cincuenta o sesenta kilómetros. Es una cadena de colinas que se divide en dos —*Côte de Nuits*. Al Norte, y *Côte de Beaune*, al Sur—, y al conjunto de ambas cotes se le llama *Côte d'Or*.

94 La Côte de Nuits produce los mejores borgoñas tintos. En ella está el pueblito de Gevrey, donde se recoge el CHAMBERTIN; Morey, con sus CLOS DE TART; Chambolle, patria del NUSYGNY; VOUGEOT, el del ilustre cercado; Romanée, tierra natal de ROMANÉE-CONTI, del ROMANÉE-ST.-VIVANT y del RICHERBOURG, etc.

La *Côte de Beaune* empieza en Ladoix-Serrigny, sigue por ALOXE-CORTON, nombre célebre en la historia vinícola de Borgoña, llega a BEAUNE, cuyo hospicio se sostiene desde el siglo XV con la subasta de sus famosos vinos, pasa por las comunas de POMMARD y VOLNAY y continúa por MEURSAULT y MONTRACHET hasta Sautenay. La gloria principal de la *Côte de Beaune* la constituyen los vinos blancos, y cómo no será su Montrachet, que el mismo *Château Iquem* —el cual, por cierto, ocupa una categoría aparte entre los *châteaux* bordeleses— no ha podido jamás con él, aunque ha contado siempre para este concurso con el apoyo de las señoras.

Fuera de la *Côte de Beaune* y de la *Côte de Nuits*, esto es, fuera de la *Côte d'Or*, no hay en toda Borgoña lo que se llama grandes vinos. El *Chablis*, por ejemplo, que se recoge al norte de Dijon, no llega nunca a la categoría de gran vino. El *Moulin-à-Vent* y el *Mercrey* suelen ser vinos excelentes, pero tampoco son grandes vinos.

He aquí ahora una lista de los años en que, durante lo que va de siglo, ha dado de Borgoña sus mejores néctares: 1904, 1906, 1911, 1915 y 1923.

Otros vinos

El valle del Ródano es también una región de grandes vinos, pero tiene una producción limitadísima. Los mejores son, por orden de categorías, el *Hermitage*, el *Château neuf-du-Pape* y el *Côte Rotie*.

Grandes años:

Borgonha há diferenças enormes entre o vinho que se recolhe acima, abaixo e no meio das colinas — e um cuidado de todas as horas. O bom vinheiro tem de olhar por sua vinha paternalmente, com verdadeira ternura, e é inútil pretender criar uma indústria vinícola como se cria uma indústria de automóveis: da noite para o dia e numa escala Ford ou Citroën.

Desgraçadamente, se não é muito fácil a classificação dos vinhos de Burdeos, a de Borgonha é muito mais difícil. Os melhores vinhedos bordoleses, no fim das contas, são sempre de propriedade individual e o Château Laffite, por exemplo, pode variar de um ano para o outro; mas vem todos os anos da mesma propriedade. Na Borgonha, ao contrário, a propriedade se encontra dividida e subdividida em parcelas insignificantes, e o vinhateiro borgonhês que obtém de cada colheita cinco barricas de vinho não as colhe nunca no mesmo lugar, senão uma barrica aqui, meia ali, e assim sucessivamente. Via de regra, os proprietários borgonheses nunca fazem eles mesmos o vinho; eles vendem a uva e se desinteressam do restante. O engarrafamento no lugar de produção — garantia suprema dos grandes vinhos — quase não existe em toda a Borgonha e, exceto o do Clos Vougeot, do Romanée-Conti da casa Villaine et Cambon e algum outro, há de se confiar na honradez comercial, sempre tão problemática.

A verdadeira Borgonha, vinicolamente falando, aquela Borgonha à que um dia o exército do duque d'Aumale⁴⁷ apresentou armas, começa em Dijon e se estende para o Sul numa distância de cinquenta ou sessenta quilômetros. É uma cadeia de colinas que se divide em duas — *Côte de Nuits*. Ao Norte, e *Côte de Beaune*, ao Sul. Já o conjunto de ambos os lados é chamado de *Côte d'Or*.

A *Côte de Nuits* produz os melhores borgonheses tintos. Nela está o pequeno povoado de Gevrey, onde é colhido o CHAMBERTIN; Morey, com seus CLOS DE TART; Chambolle, pátria do NUSYGNY; VOUGEOT, o do ilustre cercado; Romanée, terra natal de ROMANÉE-CONTI, do ROMANÉE-ST.-VIVANT e do RICHERBOURG etc.

La *Côte de Beaune* começa em Ladoix-Serrigny, continua por ALOXE-CORTON, nome célebre na história vinícola de Borgonha, chega a BEAUNE, cujo asilo é sustentado desde o século XV com o leilão dos seus famosos vinhos, passa pelos municípios de POMMARD e VOLNAY e continua por MEURSAULT e MONTRACHET até Sautenay. Os vinhos brancos constituem a glória principal da *Côte de Beaune*, e como não será o seu Montrachet, que o próprio *Château Iquem* — que, por certo, ocupa uma categoria à parte entre os *châteaux* bordoleses — jamais com ele pôde concorrer, ainda que tenha contado sempre para este concurso com o apoio das senhoras.

Fora da *Côte de Beaune* e da *Côte de Nuits*, isto é, fora da *Côte d'Or*, não há em toda Borgonha o que se chama grandes vinhos. O *Chablis*, por exemplo, que é colhido no norte de Dijon, não chega nunca à categoria de grande vinho. O *Moulin-à-Vent* e o *Mercrey* costumam ser vinhos excelentes, mas não são grandes vinhos.

Segue uma lista dos anos em que, do início do século até agora, Borgonha deu os seus melhores néctares: 1904, 1906, 1911, 1915 y 1923.

Outros vinhos

O vale do Ródano é também uma região de grandes vinhos, mas tem uma produção limitadíssima. Os melhores são, por ordem de categorias, o *Hermitage*, o *Château neuf-du-Pape* e o *Côte Rotie*.

Grandes anos:

Hermitage: 1895 y 1898.

Château neuf-du-Pape: 1893, 1900, 1904, 1905, 1911, 1915 y 1919.

Côte Rotie: 1899.

Un vino del Ródano muy solicitado es el *vin de paille*, vino blanco que se hace escogiendo previamente las uvas y dejándolas secar sobre lechos de paja. Este vino permanece un mínimo de siete años en la pipa antes de ser embotellado. Es rarísimo y alcanza precios fabulosos.

Dignos asimismo de mención los vinos blancos de *Tavel* y *Château-grillet*.

Por lo que respecta a los vinos de Alsacia, recordemos, ante todo, a Alfredo de Musset:

*Nous l'avons eu votre Rhin allemand
Il a tenu dans notre verre...*

Así cantaba el poeta refiriéndose, sin duda alguna, al vino del Rin, vino que, al final de la gran guerra, volvió a brillar en las copas francesas. No hay comparación posible, sin embargo, entre un *Riquewhir*, un *Riesling*, un *Thann* o un *Guebvriller* de los que le daban a uno en París «chez Alice» o en la Cigogne —y que son los mejores vinos alsacianos—, y los grandes vinos del Rin alemanes, como el *Niersteiner* o el *Johannisberger*.

Los vinos alsacianos son muy agradables y tienen un delicioso sabor a fruta, pero duran poco y hay que beberlos antes de que alcancen la mayoría de edad, y para tomar un vino blanco bueno, pero sin grandes pretensiones, ahí están los simpáticos vinillos de Anjou y de la Turena, entre los que merecen especial mención el *Saumur* y el *Vouvray*. El *Vouvray* se hace recogiendo las uvas a medida que van madurando y se clasifica en tres categorías: *Vouvray de milieu* y *Vouvray de queue*.

96

El *Chinon*, el *Bourgueil* y el *Champigny*, que también se producen en la región del centro, son excelentes vinos tintos que no llegan nunca a la categoría del Burdeos o del Borgoña, pero que, en cambio, resultan mucho más baratos y no suelen ser objeto de tantas mixtificaciones.

Y para terminar este estudio, en el que hemos supeditado muchos impulsos líricos al objetivo didáctico, digamos dos palabras acerca del *champagne*. El *champagne* es el vino francés por excelencia. Alegre, petulante, ruidoso, escandaloso, mujeriego y fanfarrón, con una apariencia terrible de calavera, pero excelente muchacho en el fondo. Los ingleses, que van adonde vaya cada hijo de vecino, pero que gustan de hacer todas sus cosas a la chita callando, agarraron un día al champagne por el pescuezo y le dijeron:

—¡Sch!... Nada de taponazos. Si quieres hacer buenas migas con nosotros tendrás que callarte la boca y conducirte como un *gentleman*.

Y desde entonces parece que el *champagne* anda un poco cohibido por el mundo, que ha perdido la alegría y que ya no tiene la audacia de antes.

Por mi parte, considero al *champagne* demasiado frívolo para acompañar a una comida seria; pero, en fin, si quieren ustedes beberlo, bébanlo siempre muy seco. No es una cuestión de gusto. Es que cuanto peor es el *champagne*, más azúcar se le echa para disfrazarlo, y que solo pueden servirse secos los *champagnes* de muy buena calidad. No

¹ Hay también una *Fine Normande* o *Calvados* que se obtiene por destilación de la sidra. Esta *Fine Normande* ha originado la curiosa costumbre del *trou normand* o agujero normando: una tregua que se establece a mitad de la comida para beber aguardiente. Vea el lector si le interesa adoptar esta costumbre en España y tenga en cuenta que *Calvados* es una corrupción de la palabra española Salvador, nombre de un navío de nuestra armada invencible que naufragó en las costas de Normandía.

Hermitage: 1895 y 1898.

Château neuf-du-Pape: 1893, 1900, 1904, 1905, 1911, 1915 e 1919.

Côte Rotie: 1899.

Um vinho do Ródano muito solicitado é o *vin de paille*, vinho branco que é feito com uvas previamente escolhidas e deixadas para secar sobre leitões de palha. Este vinho permanece um mínimo de sete anos no tonel antes de ser engarrafado. É raríssimo e chega a custar uma fábula.

Dignos também de menção os vinhos brancos de *Tavel e Château-grillet*.

No que diz respeito aos vinhos da Alsácia, recordemos, primeiramente, a Alfredo de Musset:

*Nous l'avons eu votre Rhin allemand
Il a tenu dans notre verre...⁴⁸*

Assim cantava o poeta referindo-se, sem dúvida alguma, ao vinho do Rin, vinho que, no final da grande guerra, voltou a brilhar nas taças francesas. Não há comparação possível; entretanto, entre um *Riquewhir*, um *Riesling*, um *Thann* ou um *Guebriller* dos que se ofereciam em Paris “no Alice” ou na Cigogne — e que são os melhores vinhos alsacianos — e os grandes vinhos do Rhin alemão, como o *Niersteiner* ou o *Johannisberger*.

Os vinhos alsacianos são muito agradáveis e têm um delicioso sabor de fruta, mas duram pouco e é preciso beber antes que alcancem a maioridade. E para tomar um vinho branco bom, mas sem grandes pretensões, estão aí os simpáticos vinhozinhos de Anjou e da Turena, entre os que merecem especial menção o *Saumur* e o *Vouvray*. Faz-se o *Vouvray* colhendo as uvas à medida que vão amadurecendo e se classifica em três categorias: *Vouvray de milieu e Vouvray de queue*.

O *Chinon*, o *Bourgueil* e o *Champigny*, que são também produzidos na região do centro, são excelentes vinhos tintos que nunca chegam à categoria do Burdeos ou do Borgonha, mas que, ao contrário, são muito mais baratos e não costumam ser objeto de tantas mistificações.

E para terminar este estudo, no qual subordinamos muitos impulsos líricos ao objetivo didático, diremos duas palavras sobre o *champagne*. O *champagne* é o vinho francês por excelência. Alegre, petulante, ruidoso, escandaloso, mulhengo e fanfarrão, com uma aparência terrível de libertino, mas no fundo excelente rapaz. Os ingleses, que vão aonde todos vão, mas que gostam de fazer todas as suas coisas às escondidas, um dia agarraram o champanhe pelo pescoço e lhe disseram:

— Chiu!... Nada de estouros. Se você quer dar-se bem conosco terá que calar a sua boca e conduzir-se como um *gentleman*.

E desde então parece que o champanhe anda um pouco coibido pelo mundo, que vem perdendo a alegria e que já não tem a audácia de antes.

De minha parte, considero o *champanhe* demasiadamente frívolo para acompanhar uma refeição séria, mas, enfim, se os senhores quiserem tomar champanhe bebam sempre os bem secos. Não é uma questão de gosto. O fato é que quanto pior é o *champanhe*,

¹ Há também uma *Fine Normande* ou *Calvados* que se obtém por destilação da sidra. Esta *Fine Normande* originou o curioso costume do *trou normand* ou buraco normando: uma trégua que se estabelece na metade da refeição para beber aguardente. Veja o leitor se lhe interessa adotar esse costume na Espanha e leve em conta que *Calvados* é uma corruptela da palavra espanhola *Salvador*, nome de um navio de nossa armada invencível que naufragou nas costas da Normandia.

basta, sin embargo, que diga «seco», en la etiqueta de la botella. Aplicado al *champagne*, el título de «seco», significa dulce; el de «muy seco», semidulce; el de «extra-seco», algo dulce, y solo pueden conseguirse *champagnes* realmente secos bajo la denominación de brutos, muy brutos, extra-brutos, etcétera.

Reglas y preceptos

Los vinos tintos deben servirse *chambrés*, esto es, a la temperatura de la *chambre* o habitación donde se coma, y suponiendo, naturalmente, que se come en una habitación comfortable. Solo así en efecto, podrán desarrollar todo ese conjunto de aromas que los franceses designan con el nombre de *bouquet*. No importa que se esté en el mes de agosto y que haga una temperatura de treinta y cinco grados. Los grandes vinos no deben utilizarse nunca en clase de refrescos. Por otra parte, en el mes de agosto las comidas suelen ser muy ligeras, y solo a mediados del otoño empieza, con la caza de pelo y de pluma, la verdadera época de los grandes vinos.

Para templar un vino sáquese de la bodega y póngase en el comedor dos o tres horas antes de empezar a comer. Así no habrá necesidad de introducir botellas en agua caliente, lo que constituye una práctica brutal.

Al contrario de los vinos tintos, los vinos blancos hay que servirlos fríos. Estos vinos se toman siempre con los platos de menor sabor y deben tener un *bouquet* muy suave.

Reglas para el uso de los vinos:

98 Con las ostras y demás mariscos deben tomarse vinos blancos secos (Borgoña, Alsacia, Rhin, Mosela, Vouvray, Saumur o alguno de esos deliciosos vinos portugueses como el Bucellas o el Collares).

Con el pescado, vinos blancos secos o algo dulces, como el Sauternes, pero nada de Château Yquem, el cual hará un papel bastante mejor a la hora de la repostería.

Con el asado, lo más indicado es el Burdeos tinto, y con la caza y el *foie-gras*, el Borgoña (*Côte de Nuits*) y el Hermitage.

Cuando se beba un vino solo, bébase el vino correspondiente al plato principal de la comida, y claro está que no siempre pueden tomarse grandes vinos, pero esto es una indicación de tipos y no de individuos. Por mi parte, yo preferiré siempre un vino sencillo y natural a esos supuestos y pretenciosos Burdeos y Borgoñas que andan por ahí.

¿Qué qué razón hay para no tomar, por ejemplo, vino tinto con el lenguado o vino blanco con la perdiz? Pues, sencillamente, la misma razón que existe para no tomar la perdiz con salsa de tomate o el lenguado con confitura de fresas. La misma y no otra ninguna.

*Ne sois pas un homme ordinaire,
Bois le grand vin dans un grand verre...*

Dice un proverbio francés.

El vaso grande, que no debe estar nunca lleno —aunque tampoco debe estar jamás vacío— ofrece una mayor superficie de evaporación que el vaso pequeño y permite airear, oxigenar el vino, humedeciendo con él toda la superficie interna del cristal. Vasos grandes, lisos y transparentes, donde el vino brille como una joya: tales son los vasos del buen bebedor. El gran vino tiene matices inimitables y su color cambia con los años. La moda de los vasos tallados y policromados se originó en Alemania un año de mala cosecha y ha prosperado mucho, como era natural que prosperase dada su estupidez, pero al buen

mais açúcar nele colocam para disfarçar e só podem ser servidos secos os *champanhes* de muito boa qualidade. Não basta, porém, nomeá-lo “seco”, na etiqueta da garrafa. Aplicado ao *champanhe*, o título de “seco”, significa doce; o de “muito seco”, semidoce; o de “extrasseco”, um pouco doce, e só se podem conseguir *champanhes* realmente secos sob a denominação de brutos, muito brutos, extrabrutos etcétera.

Regras e preconceitos

Os vinhos tintos devem servir-se *chambrés*, isto é, na temperatura da *chambre* ou do lugar onde se coma, supondo-se, naturalmente, que se coma em um confortável aposento. Só assim, efetivamente, poderão desenvolver todo esse conjunto de aromas que os franceses designam com o nome de *bouquet*. Não importa que seja o mês de agosto e que faça trinta e cinco graus. Os grandes vinhos nunca devem ser utilizados como refrescos. Por sua vez, no mês de agosto as comidas costumam ser muito leves, e somente em meados do outono é que se começa, com a caça de pelos e de penas, a verdadeira época dos grandes vinhos.

Para resfriar um vinho, tire-o do reservatório e ponha-o na sala de jantar duas ou três horas antes de começar a comer. Assim não será preciso introduzir garrafas na água quente, o que constitui uma prática brutal.

Ao contrário dos vinhos tintos, hão de se servir frios os vinhos brancos. Esses vinhos acompanham sempre os pratos de menor sabor e devem ter um *bouquet* muito suave.

Regras para o uso dos vinhos:

Com as ostras e demais mariscos devem ser tomados os vinhos brancos secos (Borgonha, Alsacia, Rhin, Mosela, Vouvray, Saumur ou algum desses deliciosos vinhos portugueses como o Bucellas ou o Collares).

Com o peixe, vinhos brancos secos ou um pouco doces, como o Sauternes, mas nada de Château Yquem, que fará um papel bastante melhor na hora da sobremesa.

Com assados, o mais indicado é o Burdeos tinto, e com a caça e o *foie-gras*, o Borgonha (*Côte de Nuits*) e o Hermitage.

Quando for beber só vinho, beba o vinho correspondente ao prato principal da refeição, e é evidente que nem sempre podem ser tomados grandes vinhos, mas isso é uma indicação de tipos e não de indivíduos. De minha parte, prefiro sempre um vinho simples e natural a esses supostos e pretensiosos Burdeos e Borgonheses que andam por aí.

Que razão pode haver para não tomar, por exemplo, vinho tinto com o linguado ou vinho branco com a perdiz? Pois, simplesmente, a mesma razão que existe para não comer perdiz com molho de tomate ou linguado com geleia de morango. A mesma razão e não outra.

*Ne sois pas un homme ordinaire,
Bois le grand vin dans un grand verre...*⁴⁹

Diz um provérbio francês.

O copo grande, que não deve estar nunca cheio — se bem que também não deve estar jamais vazio — oferece uma maior superfície de evaporação que o copo pequeno e permite aerar, oxigenar o vinho, umedecendo com ele toda a superfície interna do cristal. Copos grandes, lisos e transparentes, onde o vinho brilhe como uma joia: tais são os copos do bom bebedor. O grande vinho tem matizes inimitáveis e a sua cor muda com os anos. A moda dos copos entalhados e policromados se originou na Alemanha em um ano de

vino le bastan sus propias galas.

El vino viejo, como las personas muy viejas, debe conservar siempre la posición horizontal, no solo por el peligro de que se remuevan sus posos, sino porque al poner en pie la botella el corcho pierde contacto con el líquido. Por unas horas, la cosa carecería de importancia, pero, a la larga, el corcho acabaría arrugándose, y, dejando penetrar en la botella el aire exterior, estropearía el vino completamente.

Por último. No tomen ustedes nunca el mismo vino en botellas y medias botellas, porque les parecerá que toman vinos distintos. El vino madura con mucha más rapidez en las botellas chicas que en las grandes. En cambio, y con tal de que se le dé tiempo, solo en las grandes llega a desarrollar todas sus capacidades.

El «Cognac»

—¿Volvemos adonde anoche? —me dijo mi amigo.

La proposición era suicida, pero el buen gastrónomo ama el peligro.

—Volvamos —le contesté.

Nos impusimos un menú muy sobrio, porque llovía sobre mojado, y después de la cena compareció sobre nuestra mesa el famoso *cognac* de la casa en dos enormes copas de degustación. Ignoro si el lector conoce estas copas que difícilmente pueden abarcarse con las dos manos. Son unas copas en forma de pera, muy anchas por la base y muy estrechas por el borde. Primero se las templea con agua caliente y luego se echa en ellas una cantidad de *cognac* que no sobrepase nunca su parte más ancha. De tal modo, el *cognac* desarrolla todas sus esencias al calor de la copa y de las manos, y estas esencias, lejos de esparcirse por el ambiente, son conducidas luego hasta el estrecho orificio de salida, en donde se encuentran con la nariz del aficionado, que las absorbe sin dejar ni rastro para el vecino. ¿Conciben ustedes nada más ingenioso?

Porque ya saben ustedes que el *cognac* es un conjunto de alcoholes ordinarios. Alcoholes superiores, éteres y aldehidos. Todas estas sustancias más o menos volátiles se desprenden del vino en los alambiques a la acción del calor, y, naturalmente, si queremos reanimarlas tendremos que templar el *cognac* y que darle una superficie de evaporación suficiente.

Pero, como digo, llovía sobre mojado. Mi amigo y yo acariciábamos las enormes copas, que tenían una temperatura casi humana, aspirábamos la poderosa fragancia que emanaba de ellas y las volvíamos a acariciar sin atrevernos a tomar un sorbo.

—¿Encuentras algún placer en esto? —me preguntó de pronto mi amigo.

—¡Qué quieres que te diga! —le respondí—. Hay que irse entrenando para la vejez...

Y aquella noche no nos tomamos más que un par de copas cada uno.

En el distrito de Cognac hay una llanura donde se produce el vino más a propósito para la confección del famoso aguardiente —el *cognac* es aguardiente y no licor— y como esta llanura se llama Champagne, que es el nombre con que se designaba antes en Francia toda la extensión de campo abierto, de aquí el que el *cognac* tome generalmente la denominación de *Fine Champagne* y no de parentesco alguno con el vino de champagne¹.

Esta aclaración filológica evitará muchas discusiones de sobremesa y de este modo lograremos que el *cognac* no se caldee por procedimientos ilegítimos.

Permítanme ustedes añadir que el *cognac* no madura más que en los cascos y que es completamente inútil guardarlo en botellas. El que tenga, pues, una buena botella de *cognac*, que convide a un amigo y se la beba cuanto antes con él. Éste no será el mejor

má colheita e prosperou muito, como era natural que prosperasse devido à sua estupidez, mas para o bom vinho lhe bastam os seus próprios atributos.

O vinho velho, como as pessoas muito velhas, deve ser conservado sempre na posição horizontal, não só pelo perigo de misturar a borra, mas também porque, ao colocar em pé a garrafa, a rolha deixa de ter contato com o líquido. Por umas horas, a coisa pareceria não ter importância, mas depois de certo tempo, a cortiça da rolha se contrairia e, deixando penetrar na garrafa o ar exterior, estragaria o vinho completamente.

Por último. Nunca tomem o mesmo vinho em garrafas e meias garrafas, porque lhes parecerá que tomam vinhos diferentes. O vinho amadurece com muito mais rapidez nas garrafas pequenas que nas grandes. Ao contrário, e desde que lhe deem o tempo conveniente, só nas grandes chega a desenvolver todas as suas capacidades.

O “Cognac”

— Vamos voltar ali aonde fomos ontem à noite? — disse-me o meu amigo.

A proposição era suicida, mas o bom gastrônomo ama o perigo.

— Vamos — respondi-lhe.

Escolhemos um cardápio bem sóbrio, porque a coisa estava feia e depois do jantar compareceu à nossa mesa o famoso *cognac* da casa em duas enormes taças de degustação. Ignoro se o leitor conhece estas taças que dificilmente podem ser envolvidas com as mãos. São umas taças em forma de pera, muito largas na base e muito estreitas nas bordas. Primeiro são aquecidas com água quente e em seguida recebem uma quantidade de *cognac* que não ultrapasse a sua parte mais larga. Dessa maneira, o *cognac* desenvolve todas as suas essências no calor da taça e das mãos e essas essências, longe de se espalharem pelo ambiente, são conduzidas imediatamente até o estreito orifício de saída, onde se encontram com o nariz do apreciador, que as absorve sem deixar nenhum rastro para o vizinho. Os senhores podem imaginar algo mais engenhoso?

Porque já sabem os senhores que o *cognac* é um conjunto de álcoois ordinários. Álcoois superiores, éteres e aldeídos. Todas essas substâncias mais ou menos voláteis se desprendem do vinho nos alambiques sob a ação do calor e, naturalmente, se quisermos reanimá-las teremos de amornar o *cognac* e dar-lhe uma superfície de evaporação suficiente.

Mas, como digo, a coisa estava feia. Meu amigo e eu acariciávamos as enormes taças, que tinham uma temperatura quase humana, aspirávamos a poderosa fragrância que delas emanava e voltávamos a acariciá-las, sem nos atrevermos a tomar um gole.

— Você encontra algum prazer nisto? — perguntou-me de repente o meu amigo.

— E o que é que eu posso dizer! — respondi-lhe —. É preciso ir treinando para a velhice ...

E naquela noite só tomamos um par de taças cada um.

No distrito de Cognac há uma planície onde é produzido o vinho mais apropriado para a confecção da famosa aguardente — o *cognac* é aguardente e não licor —, e como esta planície se chama Champagne, que é o nome com que se designava antes na França toda a extensão de campo aberto, daí vem a denominação de *Fine Champagne* que o cognac recebe, e não do parentesco com o vinho de champagne¹.

Esse esclarecimento filológico evitará muitas discussões após as refeições e deste modo conseguiremos que o cognac não se aqueça por procedimentos ilegítimos.

Os senhores me permitam acrescentar que o *cognac* não madura senão nos tonéis e que é completamente inútil guardá-lo em garrafas. Aquele que tiver, pois, uma boa

consejo; pero es, sin duda alguna, lo que se llama un consejo de amigo.

«American Drinks»

Las *american drinks*, o bebidas norteamericanas, son una creación exclusivamente política, a semejanza de los *american citizen* o ciudadanos norteamericanos. ¿Qué más dará agitar un poco de vermut francés y otro poco de *gin* inglés en el cubete del barman que revolver en el *melting pot* o crisol nacional un puñado de rusos con un puñado de húngaros? En el primer caso, la americanización se consigue a base de hielo, destruyendo el sabor y el aroma especial de cada ingrediente. En el segundo, a base de *cant*, o moralina, anulando lo característico y temperamental de individuos y de razas.

Pero limitémonos a las bebidas. Las bebidas americanas se dividen en dos categorías principales: *long drinks* o bebidas largas, que suelen sorberse con una pajita, y *short drinks* o bebidas cortas, que generalmente se apuran de un trago. Una segunda clasificación nos da las bebidas blandas (*soft drinks*) y las bebidas duras (*hard drinks*), es decir, bebidas sin alcohol y bebidas muy alcohólicas. También hay una serie de bebidas calientes en oposición a las bebidas frías, y dentro de estas grandes categorías viene un sinfín de divisiones secundarias: *flips*, *fizzes*, *coolers*, *juleps*, *egg-nogs*, *cobblers*, *cock-tails*, etc.

En España, a toda bebida americana se la suele llamar indistintamente *cock-tail*, y los *cock-tails* más estimados son unos que se hacen con yema de huevo en cierto café de Madrid. Advirtamos que la yema del huevo, característica del *flip*, no debe intervenir nunca en el *cock-tail*, que es una bebida puramente aperitiva; pero el español no anda nunca muy sobrado de alimentación, y aun cuando pretende en público abrirse el apetito, no es extraño que, privadamente, procure cerrárselo un poco.

Lo más inspirado de las bebidas americanas son los nombres. *Kiss-me-quick* (bésame pronto), *Maiden's blush* (rubor de doncella), *Monkey gland* (glándula de mono), *Corpse reviver* (resucita muertos), *Pick-me-up* (recógeme), *Thunder* (trueno), *Royal Smile* (sonrisa real), *Sunshine* (rayo de sol), *Love's dream* (sueño de amor)... lo mismo que para nombrar bebidas, estos títulos pueden servir para designar discos de *jazz-band* o frascos de perfume, y en ellos están toda la ternura y toda la barbarie norteamericanas.

Por lo que respecta al texto, es decir, a la bebida, yo creo que el único objeto de estos alcoholes contradictorios, servidos generalmente antes de comer, a una temperatura de cuatro o cinco grados bajo cero, es el de anestesiar los órganos del gusto para que la comida pase sin dolor. El *cock-tail* al éter es ya sobradamente conocido; pero en Nueva York, y mucho antes de la ley seca, yo he tomado más de una vez *cock-tails* al láudano y al cáñamo indio. Actualmente parece que ésta es la fórmula del *cock-tail* a la moda:

Mitad y mitad de agua de colonia y *Rhum quinquina*, espolvorear con polvos de *champoin*, añadir unas gotas de odol, mezclarle al todo mucho hielo, sacudir, colar y sorber con una pajita en uno de esos vasos opacos que se usan para los lavados bucales.

Al lector, sin embargo, yo no le recomendaría nunca un enjuague semejante. No. ¿Quiere usted un buen *cock-tail*, amigo mío? Pues váyase a la botica y pida cincuenta o sesenta gramos de la deliciosa Poción de Jacoud, que se hace a base de buen jerez con extracto de quina, tintura de naranjas amargas y alcoholado de canela.

garrafa de cognac, convide um amigo e beba com ele o quanto antes. Este não será o melhor conselho; mas é, sem dúvida alguma, o que se chama um conselho de amigo.

“American Drinks”

Os *american drinks* ou bebidas norte-americanas são uma criação exclusivamente política, semelhante aos *american citizen* ou cidadãos norte-americanos. Que importa agitar um pouco de vermut francês e outro pouco de *gin* inglês na cubeta do barman, ou revolver no *melting pot* ou cadinho⁵⁰ nacional um punhado de russos com um punhado de húngaros? No primeiro caso, a americanização se consegue à base de gelo, destruindo o sabor e o aroma especial de cada ingrediente. No segundo, à base de *cant*, ou falsa moral, anulando o que há de característico e temperamental de indivíduos e de raças.

Limitemo-nos, contudo, às bebidas. As bebidas americanas se dividem em duas categorias principais: *long drinks* ou bebidas longas, que se costumam beber com um canudinho, e *short drinks* ou bebidas curtas, que geralmente são liquidadas de um trago. Uma segunda classificação é a das bebidas suaves (*soft drinks*) e as bebidas fortes (*hard drinks*), isto é, bebidas sem álcool e bebidas muito alcoólicas. Também há uma série de bebidas quentes em oposição às bebidas frias, e dentro dessas grandes categorias vem um sem fim de divisões secundárias: *flips*, *fizzes*, *coolers*, *juleps*, *egg-nogs*, *cobblers*, *cock-tails* etc.⁵¹

Na Espanha, costuma chamar-se toda bebida americana indistintamente *cock-tail*, e os *cock-tails* mais apreciados são uns que se fazem com gema de ovo em certo café de Madri. Advirtamos que a gema do ovo, característica do *flip*, não deve intervir nunca no *cock-tail*, que é uma bebida puramente aperitiva; mas o espanhol nunca tem muito alimento de sobra e mesmo quando pretende em público abrir o apetite, não surpreende que, privadamente, procure fechá-lo um pouco.

O mais inspirador das bebidas americanas são os nomes. *Kiss-me-quick* (beija-me rápido), *Maiden's blush* (rubor de moça donzela), *Monkey gland* (glândula de macaco), *Corpse reviver* (ressuscita mortos), *Pick-me-up* (pegue-me), *Thunder* (trovão), *Royal Smile* (sorriso real), *Sunshine* (raio de sol), *Love's dream* (sonho de amor)... assim como nomeiam bebidas, estes títulos podem servir para designar discos de *jazz-band* ou frascos de perfume, e neles estão toda a ternura e toda a barbárie norte-americanas.

No que diz respeito ao texto, isto é, à bebida, eu creio que o único objetivo destes alcoóis contraditórios, servidos geralmente antes de comer, a uma temperatura de quatro ou cinco graus abaixo de zero, é o de anestesiar os órgãos do paladar para que a comida passe sem dor. O *cock-tail* ao éter é já bem conhecido; mas em Nova Iorque, e muito antes da lei seca, eu tomei mais de uma vez *cock-tails* com sedativo e com cânhamo da Índia. Atualmente parece que esta é a fórmula do *cock-tail* à moda:

Metade e metade de água de colônia e *Rhum quinquina*, salpicar com pó de *champoin*⁵² acrescentar umas gotas de odol⁵³ misturar muito gelo, sacudir, coar e beber com um canudinho em um desses copos opacos que se usam para a higiene bucal.

Para o leitor, porém, eu nunca recomendaria um enxágue semelhante. Não. O senhor quer tomar um bom *cock-tail*, meu amigo? Pois vá à farmácia e peça cinquenta ou sessenta gramas da Poção de Jacud⁵⁴, que se faz à base de bom xerez com extrato de quina, extrato de laranjas amargas e alcoolato de canela.

Ordenación de una comida

Toda buena comida debe componerse de un plato.

—¿Un plato solo? —preguntará el lector.

—Un plato solo —responderá el autor.

El lector entonces se alarmará un poquito, nada más que un poquito, porque, inmediatamente pensará:

—Bueno. Si todo lo que este señor tiene que decirme por un duro es que no debo comer más que un plato, que se guarde el duro por una vez, pero que, en lugar de escribir más libros de cocina, vaya viendo el modo de emplear sus aptitudes culinarias en la delicada operación de freír espárragos.

Pero antes de que el lector termine su pensamiento, el autor procurará tranquilizarle. Un plato, en efecto, puede desdoblarse en muchos. Primero hay que entonar el estómago. Luego hay que hacer boca, y únicamente después de preparados la boca y el estómago, debe comparecer el plato sobre la mesa. Naturalmente, se trata de un plato serio y sustantivo, y no se va a saltar sin transición de él a los postres. Es preciso redondear la curva hasta que la comida forme un círculo perfecto.

En suma: cada comida ha de constituir una unidad y no una pluralidad. La labor del cocinero consiste en ordenar los diversos ingredientes de cada plato en forma de que no se contradigan o neutralicen unos a otros. La del anfitrión debe consistir a su vez en ordenar de la misma manera los diversos platos de cada comida. Con diez cosas excelentes se puede hacer un plato malísimo, y con diez platos deliciosos se puede hacer una comida abominable.

104 Supongamos, por ejemplo, que cuenta usted con un magnífico pollo asado y con una excelente langosta a la americana. Siguiendo la ordenación vulgar, lo más probable es que haga usted preceder la langosta al pollo, y el succulento volátil le resultará a usted entonces tan insípido como si hubiese estado tres años en una cámara frigorífica. Claro que yo tampoco le impulsaría a usted a tomarse el pollo antes que la langosta. En realidad, se trata de dos cosas difícilmente combinables, y yo no le veo más que una solución al problema: intercalar entre la langosta y el pollo un plato de reposo, que podría consistir quizá en unos fonditos de alcachofa, en unos guisantes o en unos espárragos..., a condición de que los espárragos, los guisantes o las alcachofas fuesen de lata y carecieran, por lo mismo, de todo sabor.

Maneras de comer

En el tratado de la *Civilidad*, de Erasmo —edición de 1530—, hay una máxima que no dejaría de tener cierto éxito si yo pudiera incluirla entre mis *Normas del perfecto invitado*. «En vez de chuparse los dedos o de limpiárselos en la ropa después de comer —dice Erasmo—, será más honesto secarlos con el mantel o la servilleta.» Lo único gracioso de esta máxima, sin embargo, es la seriedad con que está escrita, porque, a pesar de sus relaciones con príncipes y magnates, Erasmo no conocía el tenedor. Había, sí, en Europa desde el siglo XV unos tenedorcitos con mango de cristal, ágata o marfil, y púas —solo dos— de oro o de plata; pero estos juguetes femeninos no se usaban más que para la fruta. El último culí chino ponía ya una práctica milenaria en el manejo de sus palitroques y nuestros reyes continuaban aún comiendo con los dedos. Una especie de *maitre d'hôtel* les trinchaba los asados con un cuchillo de caza, y, como gentilhombre de boca que era, podía

Organização de uma refeição

Toda boa refeição deve compor-se de um prato.

— Só um prato? — perguntará o leitor.

— Um prato só — responderá o autor.

O leitor então se alarmará um pouquinho, mas só um pouquinho, porque, imediatamente pensará:

— Bom. Se tudo o que este senhor tem a dizer-me por um real é que eu não devo comer mais que um prato, que se guarde o real de uma vez, mas que, em lugar de escrever mais livros de cozinha, vá vendo o modo de empregar as suas aptidões culinárias na delicada operação de fritar bolinhos.

Mas antes de o leitor terminar o seu pensamento, o autor procurará tranquilizá-lo. Um prato, efetivamente, pode desdobrar-se em muitos. Primeiro é preciso preparar o estômago. Depois abrir o apetite e, unicamente depois de preparados a boca e o estômago, deve aparecer o prato sobre a mesa. Naturalmente se trata de um prato sério e substantivo e não se deve saltar sem transição dele para a sobremesa. É preciso arredondar a curva até que a refeição forme um círculo perfeito.

Em suma: cada refeição deve constituir uma unidade, não uma pluralidade. O trabalho do cozinheiro consiste em ordenar os diversos ingredientes de cada prato, de maneira tal que eles não se contradigam ou neutralizem uns aos outros. O do anfitrião, por sua vez, deve consistir em ordenar da mesma forma os diversos pratos de cada refeição. Com dez coisas excelentes pode-se fazer um prato péssimo, e com dez pratos deliciosos pode-se fazer uma refeição abominável.

Suponhamos, por exemplo, que o senhor conte com um magnífico frango assado e com uma excelente lagosta à americana. Seguindo a ordem costumeira, o mais provável é que o senhor sirva a lagosta antes do frango e consiga, dessa maneira, que o suculento volátil pareça tão insípido como se tivesse estado três anos em uma câmara frigorífica. Claro que eu tampouco diria ao senhor que comesse o frango antes da lagosta. Na realidade, trata-se de duas coisas dificilmente combináveis, e eu vejo uma única solução para o problema: intercalar entre a lagosta e o frango um prato leve, que poderia consistir talvez de fundos de alcachofra, de ervilhas ou de aspargos..., com a condição de que os aspargos, as ervilhas ou as alcachofras fossem em lata e, por isso mesmo, carecessem de qualquer sabor.

105

Maneiras de comer

No tratado da *Civilidade*, de Erasmo — edição de 1530 —, há uma máxima que não deixaria de ter certo êxito se eu a pudesse incluir entre as minhas *Normas do perfeito convidado*. “Em vez de chupar os dedos ou de limpá-los na roupa depois de comer — diz Erasmo —, será mais honesto secá-los com a toalha ou o guardanapo”. A única coisa engraçada dessa máxima, porém, é a seriedade com que está escrita, porque, apesar de suas relações com príncipes e magnatas, Erasmo não conhecia o garfo. Havia, sim, na Europa, desde o século XV uns garfinhos com cabo de cristal, ágata ou marfim e puas — só duas — de ouro ou de prata, mas esses artefatos femininos só eram usados para as frutas. O último cule chinês já usava uma prática milenar no manejo dos seus pauzinhos e os nossos reis continuavam ainda comendo com os dedos. Uma espécie de *maître d'hôtel* lhes trinchava os assados com uma faca de caça e, como gentil-homem de servir a mesa

apropinarse alguna tajada de cuando en cuando. En Francia a este noble funcionario se le denominaba *écuyer*. En España le llamaban trinchante.

La primera corte que usó el tenedor fue la de Enrique III, duque de Anjou, y un panfletista anónimo nos la describe con este título, donde se refleja el concepto que, tres siglos atrás, podían merecerle a un hombre honrado las personas que no comían con los dedos: «Descripción de la isla de los Hermafroditas...» Posteriormente, Luis III abolió el tenedor de su casa, y hasta bien entrado el siglo XVIII no se vió el curioso instrumento en manos de la burguesía francesa.

Pero no se crea por esto que el tenedor nació en Francia. Según parece, su inventor fue un italiano, cosa extraña, evidentemente, si se considera lo difícil que es comer *spaghetti*, macarrones o tallarines con un utensilio semejante.

Al principio, como digo, el tenedor solo tenía dos púas. Luego, el siglo XVIII lo hizo tridente, y ya no sé cuándo alcanzó la categoría de cuadrídigo. Por cierto que, últimamente, han surgido en nuestras mesas unos tenedores palmípedos, con los dedos unidos en casi toda su extensión por una membrana de metal, y que, si a primera vista parecen cucharas disfrazadas de tenedores, sometiéndolos, en cambio, a un examen más detenido, solo parecen tenedores disfrazados de cucharas. Producto híbrido y carnavalesco, este aparato constituye la última evolución del tenedor, y en Inglaterra está obteniendo un éxito loco.

106 Yo he vivido en un *boarding-house* inglés donde, todas las noches, tenía que ponerme el smoking para mayor gloria de un *roast-beef* de frigorífico, que, escrupulosamente laminado, nos servía la patrona. Una lámina delgada y transparente de *roast-beef*, una patata cocida en agua pura y una cucharada de coles al natural; esta era la porción del huésped. En España, para tomar una cena así, no es costumbre ponerse ninguna vestidura especial, sino todo lo contrario. Frecuentemente, el militar se despoja de su guerrera, el cura de su sotana y el civil o seglar de su chaqueta y comen todos juntos en mangas de camisa; pero cada país tiene sus tradiciones. En el *boarding-house* donde yo vivía, la cena solo se diferenciaba del almuerzo por la ropa que adoptábamos para tomarla. Como la señora de la casa no variaba nunca nuestros platos, nos hacía variar nuestros trajes, y la monotonía culinaria del establecimiento se compensaba así con su diversidad vestimentaria.

Los ingleses son los hombres que comen con mayor disimulo. Comen fingiendo que no comen, y en esto consiste su famosa elegancia de comensales. La comida les da vergüenza, no tan solo por lo mala que es generalmente, sino porque todavía no han logrado ver en ella más que el medio de satisfacer una necesidad elemental. Yo recordaré siempre la observación de una señora inglesa que, viéndome comer un día con cierta delectación, me dijo:

—Míster Camba: come usted de una manera verdaderamente impúdica...

Desde luego el acto de comer exige un cierto pudor, pero no hay que exagerar las cosas. No está bien meter los ojos ni las narices en el plato, pero menos aún lo está el desviar el olfato o apartar la vista de unos manjares apetecibles. No debemos apoyar el dedo en las púas del tenedor, pero tampoco debemos manejar el tenedor y el cuchillo como unas pinzas para aprehender la comida sin riesgo de contaminarnos. La asepsia británica, muy recomendable para las clínicas, no pasa en la mesa de ser una caricatura del asco.

que era, podia acercar-se de alguma fatia de vez quando. Na França esse nobre funcionário se denominava *écuyer*. Na Espanha se chamava trinchante.

A primeira corte que usou o garfo foi a de Enrique III, duque de Anjou, e um panfletista anônimo no-la descreve com este título, onde se reflete o conceito que, três séculos atrás, as pessoas que não comiam com os dedos podiam merecer de um homem honrado: “Descrição da ilha dos Hermafroditas...”⁵⁵ Posteriormente, Luis III aboliu o garfo de sua casa e até o início do século XVIII o curioso instrumento não foi visto nas mãos da burguesia francesa.

Mas não acreditem por isso que o garfo nasceu na França. Ao que parece, o seu inventor foi um italiano, coisa rara, evidentemente, se considerarmos como é difícil comer *spaghetti*, macarrão ou talharim com semelhante utensílio.

No princípio, como digo, o garfo só tinha duas puas. Depois, o século XVIII fez um tridente, e já não sei quando chegou à categoria de quatrodígito. Com certeza, surgiram, ultimamente, em nossas mesas uns garfos palmípedes, com os dedos unidos em quase toda a sua extensão por uma membrana de metal que, se à primeira vista parecem colheres disfarçadas de garfos, submetidos, em compensação, a um exame mais detido só parecem garfos disfarçados de colheres. Produto híbrido e carnavalesco, esse utensílio constitui a última evolução do garfo e na Inglaterra está fazendo um sucesso tremendo.

Eu vivi num *boarding-house*⁵⁶ inglês onde, todas as noites, tinha que vestir um smoking para maior glória de um *roast-beef* de frigorífico, que, escrupulosamente laminado, a dona da casa nos servia. Uma lâmina fina e transparente de *roast-beef*, uma batata cozida na água pura e uma colher de couve ao natural; essa era a porção do hóspede. Na Espanha, para jantar assim, não se costuma vestir nenhuma roupa especial, muito pelo contrário. Frequentemente, o militar se despoja do seu uniforme, o sacerdote da sua batina e o secular ou civil, do seu casaco e comem todos juntos, em mangas de camisa; mas cada país tem as suas tradições. No *boarding-house* onde eu vivia, o jantar só se diferenciava do almoço pela roupa que adotávamos para comer. Como a dona da casa não variava nunca os nossos pratos, fazia-nos variar os nossos trajes, e a monotonia culinária do estabelecimento se compensava assim com a sua diversidade indumentária.

Os ingleses são os homens que comem com a maior dissimulação. Comem fingindo que não comem, e nisso consiste a sua famosa elegância de comensais. A comida lhes dá vergonha, não só por ser geralmente tão ruim, mas também por ainda não terem conseguido ver nela mais que o meio de satisfazer uma necessidade elementar. Eu recordarei sempre a observação de uma senhora inglesa que me vendo comer um dia com certa satisfação me disse:

— Míster Camba: o senhor come de uma maneira verdadeiramente impudica...

Claro que o ato de comer exige certo pudor, mas não é preciso exagerar as coisas. Não está certo meter os olhos nem o nariz no prato, mas é ainda pior desviar o olfato ou afastar a vista de manjares apetecíveis. Não devemos apoiar o dedo nas pontas do garfo, tampouco devemos usar o garfo e a faca como pinças para prender a comida sem risco de nos contaminarmos. A assepsia britânica, muito recomendável para as clínicas, na mesa não é mais que uma caricatura do asco.

Pescados de Mar

El fresco

En casi todo el interior de Castilla, al pescado se le llama fresco, pero no al pescado fresco, sino al pescado podrido. ¿Quién conoce el pescado fresco en pueblos que están a 500 ó 600 kilómetros de la costa y a 100 ó 150 del ferrocarril? Toda la pesca marítima llega a esos lugares en un estado tal de putrefacción, que el *gourmet chino* más delicado no tendría reparo alguno que ponerle, y en esta putrefacción es, precisamente, en lo que se conoce su frescura. El bacalao, en efecto, o la mojama no se corrompen, y de aquí el que el pescado podrido se le llame fresco para distinguirlo de los pescados curados.

Yo recuerdo una noche que, en Medina del Rioseco, me ofrecieron para cenar chuletas de merlucilla. Habíamos salido en automóvil de Covadonga, al caer de la tarde, por el prodigioso puerto de Pontón, y pensábamos dormir en Valladolid.

—¿Merlucilla? —pensé yo—. Bueno. Probablemente se tratará de alguna merluza de seco, pescada en este río sin agua que da nombre al pueblo. ¡Venga la merlucilla!

Pero antes de que la merlucilla compareciese, ya el olor nos la había anunciado. Era una pescadilla gaditana que, después del penoso viaje en un tren de mercancías a Madrid, donde no pudo la pobre encontrar acomodo, había llegado en diligencia a Medina de Rioseco a ver si allí tenía mejor fortuna. Nos levantamos como un solo hombre y, con un pretexto cualquiera, nos fuimos hacia el coche.

—Qué, ¿es que no van ustedes a tomar el fresco? —nos preguntó el mesonero.

—Por lo visto —exclamó un huésped que había oído nuestros comentarios— prefieren irse a tomarlo a la carretera.

Las sardinas

Preveo que voy a quedar muy mal. En todos los libros de cocina, al llegar el capítulo de los pescados de mar, se encarece ante todo la finura del lenguado, la delicadeza del rodaballo, etc. Por mi parte no tengo nada que decir contra estos estimables acantopterigios, que pueden ponerse en todas las mesas, así como las novelas de don Ricardo León pueden ponerse en todas las bibliotecas. Son pescados muy ricos, sin duda alguna, pero no creo que ninguno de ellos logre inspirar jamás una verdadera pasión. ¿Se imaginan ustedes a alguien, por ejemplo, comiéndose una estafa para comer lenguado o rodaballo? Pues bien; yo, cajero hipotético de una sociedad cualquiera, sería capaz de fugarme un día con los fondos confiados a mi custodia nada más que para irme a un puerto y atracarme de sardinas. Una sardina, una sola es todo el mar, a pesar de lo cual yo le recomendaré al lector que no se coma nunca menos de una docena; pero vea cómo las come, dónde las come y con quién las come. No se trata precisamente de un manjar «de buena compañía», sino más bien de eso que los franceses llaman un *petit plat canaille*. No es para tomar en el hogar con la madre virtuosa de nuestros hijos, sino fuera, con la amiga golfa y escandalosa. Las personas que se hayan unido alguna vez en el acto de comer sardinas, ya no podrán respetarse nunca mutuamente, y cuando usted, querido lector, quiera organizar una sardinada, procure elegir bien sus cómplices.

Yo suelo comer sardinas todos los años en Galicia, donde me las asa Pepe Roig, el boticario

Pescados do Mar

O peixe fresco

Em quase todo o interior de Castela, chama-se o pescado de fresco, mas não o pescado fresco e sim o peixe podre. Quem conhece o pescado fresco em povoados que estão a 500 ou 600 quilômetros da costa ou a 100 ou 150 da linha férrea? Toda a pesca marítima chega a esses lugares em tal estado de putrefação, que o *gourmet* chinês mais delicado não teria pudor nenhum em oferecê-la e é precisamente nessa putrefação que se sabe que está fresco. O bacalhau, com efeito, ou o atum salgado não se corrompem, daí que o peixe podre é chamado de fresco para que se distinga dos peixes curados.

Eu recordo uma noite em que, em Medina del Rioseco, ofereceram-me para jantar filés de pescadinha⁵⁷. Tínhamos saído de automóvel de Cavandonga, ao cair da tarde, pelo prodigioso porto de Pontón e pensávamos em dormir em Valladolid.

— Pescadinha? — pensei eu —. Bom. Provavelmente deverá ser alguma merluza pescada de sequeiro⁵⁸, pescada neste rio sem água que dá nome ao povoado. Tragam a pescadinha.

Mas antes que a pescadinha comparecesse, o cheiro já a havia anunciado. Era uma pescadinha de Cádiz que, depois da penosa viagem a Madri, em um trem de mercadorias, onde a pobre não pôde encontrar acomodação, tinha chegado em diligência a Medina del Rioseco, para ver se ali teria melhor sorte. Levantamo-nos como uma só pessoa e, com um pretexto qualquer, fomos para o carro.

— O quê? Os senhores não vão comer o peixe fresco? — perguntou-nos o dono da hospedaria.

— Pelo visto — exclamou um hóspede que havia ouvido nossos comentários — preferem comê-lo na estrada.

A sardinha

Prevejo que vou ficar muito mal. Em todos os livros de culinária, ao chegar o capítulo dos frutos do mar, recomenda-se antes de tudo a fineza do linguado, a delicadeza do robalo etc. De minha parte não tenho nada a dizer contra esses estimados acantopterígeos, que podem ser postos em todas as mesas, assim como os romances de Ricardo León podem ser postos em todas as bibliotecas. São peixes muito saborosos, sem dúvida, mas não creio que nenhum deles consiga inspirar jamais uma verdadeira paixão. Os senhores imaginam alguém, por exemplo, aplicando um golpe para comer linguado ou robalo? Pois bem: eu, tesoureiro hipotético de uma sociedade qualquer, seria capaz de fugir um dia com os fundos confiados à minha custódia somente para ir a um porto e fartar-me de sardinhas. Uma sardinha, uma só é todo o mar, apesar de que eu recomendarei ao leitor que não coma nunca menos de uma dúzia, mas veja lá como come, onde come e com quem come. Não se trata precisamente de um manjar para comer em boa companhia, mas sim disso que os franceses chamam de *petit plat canaille*⁵⁹. Não é para se comer no lar com a mãe virtuosa dos nossos filhos, mas fora, com a amiga libertina e escandalosa. As pessoas que se uniram alguma vez no ato de comer sardinhas nunca poderão respeitar-se mutuamente e quando o senhor, querido leitor, quiser organizar uma sardinhada, procure escolher

de Villanueva de Arosa. Si usted quisiera que Pepe Roig le confeccionase unas píldoras, yo le daría con mucho gusto una recomendación para él; pero si quiere que le ase unas sardinas, no le hace a usted falta recomendación alguna. Todos los días durante el verano le llegan a Pepe Roig gentes de Cambados, de Pontevedra, de la Puebla y de Portosín, que, atraídas por su fama de Vatel de las sardinas, van a rogarle que les ase algunas, y no se sabe de nadie que haya hecho el viaje en balde. Pepe consigue siempre las sardinas, busca luego los *carozos* —palabra vernácula con que se designan los zuros o rasas de las espigas de maíz—, coge las parrillas y se mete en seguida en faena.

Las mejores sardinas, en opinión de Pepe Roig, son las del *jeito*, un arte catalana que se introdujo en Galicia durante el reinado de Carlos III, y contra la que protestaron todos los mareantes del litoral. Las otras artes cogen indistintamente sardinas de varios tamaños y alteran su sabor con el engado de que sirven para atraerlas, pero el *jeito*, no. El *jeito* es una red que se coloca como un muro al paso de un banco de sardinas con unos corchos arriba y unos plomos abajo. Las sardinas demasiado pequeñas meten la cabeza en la malla, pasan luego el cuerpo y se encuentran acto seguido en el otro lado, libres y felices hasta que crezcan y se pongan más apetitosas. Las demasiado grandes, no pudiendo introducir en la malla toda la cabeza, se quedan libres también, aunque, si en el mundo de las sardinas existe algo de ternura familiar, su libertad no debe de serles muy ligera al verse alejadas de la prole sin saber hasta cuándo. Y, eliminadas así las tobilleras y las jamonas, solo quedan en la red aquellas sardinas que tienen la edad y el tamaño requeridos. Quedan presas por la galada y, al debatirse y desangrarse, depuran considerablemente su sabor.

110 Cuando estas sardinas llegan al puerto se las echa encima una verdadera montaña de sal y se las deja así dos o tres horas. Mientras tanto, una mujer ha preparado los cachelos —patatas cocidas con unto y laurel, a las que no se les quita la piel hasta después de la cocción— y los carozos se han convertido en brasas. Y entonces es cuando entra en funciones Pepe Roig. Amorosamente, va cogiendo las sardinas, una por una, y, como si las elevase a un puesto honorífico, las va colocando en las parrillas. Luego forma sobre el hogar un lecho de brasas, busca unas piedrecitas y sobre estas piedrecitas coloca las parrillas a la debida altura para que el pescado vaya asándose «al romance», poco a poco y con el mínimo de calor. Tan pronto como una sardina está asada por un lado, el gran Pepe la vuelve sin hacerla nunca esperar por las otras, y, cuando queda asada por los dos lados, la coge delicadamente y se la ofrece a usted.

Obsérvese que a estas sardinas no se les ha quitado la escama ni se les ha sacado la tripa. Pescadas unas horas antes, no habría habido más remedio que limpiarlas, y entonces ya no serían buenas para asar, aunque serían excelentes para freír. La sardina asada supone una primera materia perfecta. Una hora más en el barco o media hora menos de sal y el fracaso sería espantoso.

Considero inútil advertir que las sardinas asadas no deben comerse nunca con tenedor. ¿Se imagina usted, querido lector, el espanto de una familia inglesa que, habiéndole invitado a usted a comer en su casa, le viera llevarse los manjares a la boca con sus propios dedos? Pues ese espanto no sería nada comparado al que se produciría en Villanueva si usted comiese allí con tenedor las sardinas asadas. El tenedor dislaceraría de un modo brutal las carnes de la sardina y, aunque sea de plata, altera sus preciosas esencias. Nada de tenedor, por lo tanto. Esa invención italiana, especie de mano artificial, sirve para ahorrar la natural cuando se trata de una comida mediocre; pero en las grandes ocasiones no hay que andarse con remilgos. Coja usted su sardina con los dedos, colóquela encima de un cachelo y siga esta regla de oro: para cada cachelo una sardina y para cada sardina un vaso de vino.

bem os seus cúmplices.

Eu costume comer sardinhas na Galícia, onde Pepe Roig, o boticário de Villanueva de Arosa as assa para mim. Se o senhor quisesse que Pepe Roig lhe preparasse umas pílulas, eu lhe daria com muito prazer uma recomendação, mas se quiser que ele lhe asse umas sardinhas, o senhor não precisa de recomendação alguma. Todos os dias durante o verão chega gente de Cambados, de Pontevedra, da Puebla e de Portosín que, atraídas por sua fama de Vatel das sardinhas, vão rogar-lhe que lhes asse algumas, e não se sabe de ninguém que tenha feito a viagem em vão. Pepe sempre consegue sardinhas, busca logo os *carozos* — palavra vernácula com a qual são designados os sabugos ou a raspa das espigas de milho —, pega as grelhas e mãos à obra.

As melhores sardinhas, na opinião de Pepe Roig, são as do *jeito*, uma arte catalã que foi introduzida na Galícia durante o reinado de Carlo III e contra a qual protestaram todos os mareantes do litoral. As outras artes pegam indistintamente sardinhas de vários tamanhos e alteram o seu sabor com a isca que usam para atraí-las, mas o *jeito*, não. O *jeito* é uma rede que é colocada como um muro na passagem de um cardume de sardinhas, com umas rolhas de cortiça por cima e umas chumbadas por baixo. As sardinhas demasiadamente pequenas enfiam a cabeça na malha, passam depois o corpo e, ato contínuo, encontram-se do outro lado, livres e felizes até que cresçam e se tornem mais apetitosas. As muito grandes, não podendo introduzir toda a cabeça na malha, ficam livres também, ainda que, se no mundo das sardinhas existe algo de ternura familiar, a sua liberdade não deva ser muito prazerosa, ao verem-se afastadas da prole sem saber até quando. E eliminadas assim as magricelas e as boazudas, somente ficam na rede aquelas sardinhas que têm a idade e o tamanho requeridos. Ficam presas pela guelra e, ao debater-se e dessangrar-se, depuram consideravelmente o seu sabor.

Quando essas sardinhas chegam ao porto, joga-se por cima delas uma verdadeira montanha de sal e assim são deixadas por duas ou três horas. Enquanto isso, uma mulher preparou os *cachelos* — batatas cozidas com banha e louro, e delas não se tira a casca até depois do cozimento — e os sabugos se converteram em brasa. Então entra em ação Pepe Roig. Amorosamente vai pegando as sardinhas, uma por uma e, como se as elevasse a um posto honorífico, vai colocando-as nas grelhas. Logo forma sobre o assoalho um leito de brasas, busca umas pedrinhas e sobre essas pedrinhas coloca as grelhas a uma determinada altura, para que o pescado vá sendo assado “ao romance”, pouco a pouco e com o mínimo de calor. Tão logo uma sardinha esteja assada de um lado, o grande Pepe a vira sem fazê-la nunca esperar pelas outras e, quando está assada dos dois lados, recolhe-a delicadamente e a oferece ao senhor.

Observe-se que dessas sardinhas não foram retiradas nem a escama nem as vísceras. Pescadas umas horas antes, não haveria outro remédio e teriam de ser limpas, mas já não estariam boas para assar, e sim para fritar. A sardinha assada requer uma matéria prima perfeita. Uma hora a mais no barco ou meia hora a menos no sal e o fracasso seria espantoso.

Considero inútil advertir que as sardinhas assadas nunca devem ser comidas com garfo. Imagine, querido leitor, o espanto de uma família inglesa que, ao convidá-lo para comer em sua casa, visse o senhor levar os manjares à boca com os seus próprios dedos? Pois esse espanto não seria nada se comparado ao que se produziria em Villanueva se o senhor comesse ali com garfo as sardinhas assadas. O garfo dilacera de modo brutal as carnes da sardinha e, ainda que seja de prata, altera as suas preciosas essências. Nada de garfo, portanto. Essa invenção italiana, espécie de mão artificial, serve para poupar a natural quando se trata de uma refeição medíocre, mas nas grandes ocasiões é melhor deixar de não me toques. Pegue a sua sardinha com os dedos, coloque-a encima de uma

Y si después de haberse tomado una docena de vasos de vino con una docena de cachelos y una docena de sardinas no está usted satisfecho, tómese usted una docena más, pero no cometa el error de tomar otra cosa; en primer lugar, porque habrá tomado usted ya un alimento completo, y, en segundo lugar, porque todo seguiría sabiéndole a usted a sardinas, como todo seguirá sabiéndole a sardinas por la noche y todo seguirá sabiéndole a sardinas al día siguiente. Sí, querido lector. Las sardinas asadas saben muy bien; pero saben demasiado tiempo. Después de comerlas uno tiene la sensación de haberse envilecido para toda la vida. El remordimiento y la vergüenza no nos abandonarán ya ni un momento y todos los perfumes de la Arabia serán insuficientes para purificar nuestras manos.

Más o menos, las sardinas se asan de igual manera desde el monte de Santa Tecla, en la desembocadura del Miño, hasta el puerto de Pasajes. Consignemos, sin embargo, una variante digna de los mayores elogios: la de las sardinas malagueñas en espetón. Se traza una circunferencia en la tierra, se excava un poco y se hace un lecho de brasas. Los espetones son de caña. En cada uno de ellos se ensartan algunas sardinas, cuantas menos mejor. Luego se observa el viento, se toman los espetones y se clavan al borde del círculo ígneo. Las sardinas que se usan en Málaga para este asado —un verdadero asado al asador, diga lo que quiera Alejandro Dumas— son mucho más chicas y mucho menos grasientas que las del Atlántico y que las del Cantábrico; pero están riquísimas. Es costumbre asarlas y comerlas frente al Mediterráneo, mar cuya fauna, un poco desacreditada en general, se rehabilita en Málaga, y el vino de Montilla las sienta admirablemente.

El lenguado

112

Mi amor pasional por la sardina, cuya miseria reconozco a la vez que su grandeza, no bastaría, ni con mucho, a hacerme despreciar el lenguado. El lenguado es, quizá, el mejor de todos los pescados de mar, pero ¡desconfiad de las imitaciones! No es que yo comparta la opinión de un amigo mío, que sostiene que en La Coruña hay unas máquinas apisonadoras con las que convierte en lenguado a todos los peces. No. La falsificación se hace en el fondo mismo del mar, lejos de toda mirada humana, y la propia Naturaleza es quien nos da el cambiazo. Visto el éxito enorme obtenido por el sabroso acantopterigio, una cantidad de peces insignificantes han adoptado la forma extraplana, y cuando el pescador echa su red para pescar lenguados, no es extraño que los gallos, las sollas, los rapantes, etc., se metan fraudulentamente en ella a ver si pasan de polizones. ¿Quién no tiene sus imitadores en este mundo, hermano lenguado?

El lenguado se presta a preparaciones exquisitas. En cualquier libro de cocina encontrará usted, amigo lector, las recetas del lenguado Marguery, del lenguado Joinville, del lenguado Mornay, etc.; pero, por razones que expongo en otra parte, no le aconsejaré a usted que ensaye ninguna de ellas. Nada de eso. Coja usted su lenguado, un buen lenguado de un kilo, cien gramos más o cien gramos menos, pero no muchos menos. Los lenguados de este tamaño son los que llegan a Madrid con la carne en el debido punto de firmeza. Rebócelo usted con un poco de harina —supongo, naturalmente, que su lenguado ya está limpio— y fríalo usted en aceite: buen aceite y mucho aceite. Tenga usted en cuenta que cuando se trata de freír, la cantidad de aceite es una de sus cualidades, y tenga en cuenta otra cosa aún: que al decir «usted» no utilizo un recurso retórico con el que, igual que a usted, podría dirigirme a su cocinera o a su esposa, sino que es a usted precisamente a quien me dirijo, en su concepto de *pater familias*.

batata e siga esta regra de ouro: para cada batata uma sardinha e para cada sardinha um copo de vinho.

E se depois de ter tomado um dúzia de copos de vinho com uma dúzia de batatas e uma dúzia de sardinhas, o senhor não estiver satisfeito, tome uma dúzia a mais, mas não cometa o erro de tomar outra coisa; em primeiro lugar, porque o senhor já terá consumido um alimento completo e, em segundo lugar, porque tudo teria gosto de sardinha e continuará com gosto de sardinha pela noite afora e tudo terá gosto de sardinha no dia seguinte. Sim, querido leitor, as sardinhas assadas têm um sabor muito bom, mas o seu gosto perdura por muito tempo. Depois de comê-las a gente tem a sensação de ter envelhecido para toda a vida. O remorso e a vergonha já não nos abandonarão nem por um momento e todos os perfumes da Arábia serão insuficientes para purificar as nossas mãos.

As sardinhas são assadas mais ou menos da mesma maneira desde o Monte de Santa Tecla, na desembocadura do Minho, até o *Puerto de Pasajes*. Consignemos, no entanto, uma variante digna dos maiores elogios: a das sardinhas malagueñas no espeto. Traça-se uma circunferência na terra, cava-se um pouco e faz-se um leito de brasas. Os espetos são de bambu. Em cada um deles são espetadas algumas sardinhas, quanto menos melhor. Logo se observa o vento e pegam-se os espetos que são cravados nas bordas do círculo ígneo. As sardinhas que são utilizadas em Málaga para esse assado — um verdadeiro assado no espeto, diga o que quiser Alexandre Dumas — são muito menores e muito menos gordurosas que as do Atlântico e as do Cantábrico, mas são saborosíssimas. É costume assá-las e comê-las de frente para o Mediterrâneo, mar cuja fauna, um pouco descreditada em geral, é reabilitada em Málaga, e o vinho de Montilla combina com elas admiravelmente.

O linguado

Meu amor passional pela sardinha, cuja miséria eu reconheço tanto quanto a sua grandeza, não bastaria, nem com muito esforço, para me fazer depreciar o linguado. O linguado é, talvez, o melhor de todos os peixes do mar, mas desconfiai das imitações! Não é que eu compartilhe da opinião de um amigo meu que garante que em A Corunha há umas máquinas compressoras que convertem em linguado todos os peixes. Não. A falsificação é feita no próprio fundo do mar, longe dos olhares humanos, e é a própria natureza que nos frauda. Dado o êxito enorme obtido pelo saboroso acantopterígio, uma quantidade de peixes insignificantes adotou a forma superfina e, quando o pescador joga a sua rede para pescar linguados, não é de se estranhar que os peixes-galo, as solhas, os papa-terra etc. se metam fraudulentamente nela, para ver se passam clandestinamente. Quem, nesse mundo, não possui imitadores, meu irmão linguado?

O linguado se presta a preparos requintados. Em qualquer livro de culinária o senhor encontrará, amigo leitor, receitas do linguado Marguery, do linguado Joinville, do linguado de Mornay etc., mas, por razões que exponho em outra parte, não o aconselharei que teste nenhuma delas. Nada disso. Pegue o senhor o seu linguado, um bom linguado de um quilo, cem gramas a mais, cem gramas a menos, mas não muito menos. Os linguados desse tamanho são os que chegam a Madri com a carne no devido ponto de firmeza. Empane-o, senhor, com um pouco de farinha — suponho, naturalmente, que o seu linguado já está limpo — e frite-o em óleo: bom óleo e muito óleo. Leve em conta que, quando se trata de fritar, a quantidade de óleo é uma das suas qualidades e leve em conta outra coisa: que ao dizer “o senhor” eu não utilizo um recurso retórico com o qual, como

¿Qué jamás ha cogido usted una sartén en la mano? No se preocupe usted. La operación de freír un lenguado no necesita técnica, sino valor, y el valor pasa por ser uno de los privilegios de nuestro sexo. Es un acto de virilidad y no otra cosa lo que se solicita de usted, amigo lector. Su esposa le diría a usted que yo no sé una palabra de cocina y que es una barbaridad malgastar tanto aceite para freír un lenguado, y su cocinera escamotearía las cuatro quintas del precioso líquido.

¡Si en España se conociese el arte de la *grillade*!... Cuando en Londres o en París yo me he encontrado con un buen lenguado de Dover o de Dieppe, he solido despreciar las habilidades del cocinero, por bueno que fuese, y he dispuesto sencillamente que me asaran el lenguado a la parrilla; pero la *grillade*, que parece el más primitivo de los procedimientos culinarios, es hoy uno de los más difíciles.

Y ya nos hemos extendido bastante sobre el lenguado, palabra que en portugués, además de significar lenguado, significa cuartilla de escribir.

El besugo

Un día, un amigo mío penetró en cierto establecimiento de comidas, y al pasar ante una mesa donde toda la familia se hallaba congregada en torno a un besugo asado, se quitó el sombrero y saludó cortésmente. El que parecía presidir aquel conjunto de afines, ascendientes, descendientes y colaterales, respondió al saludo y se levantó.

—Perdone usted —le dijo a mi amigo—; pero no caigo. ¿Sería usted tan amable que me recordase en qué ocasión nos hemos conocido?

—¿En qué ocasión nos hemos conocido? La verdad —exclamó mi amigo—, yo no tengo la menor idea de que nos hayamos conocido nunca.

—¡Ah, vamos! Entonces es que ha saludado usted a mi mujer o a alguna de mis hijas.

—Tampoco —respondió mi amigo.

—Pues ¿a quién ha saludado usted? preguntó cada vez más intrigado, el jefe de la familia saludada.

Y mi amigo, modestamente, le dijo:

—He saludado al besugo.

—¿Al besugo?

—Sí. Al besugo. ¿Le sorprende a usted? Este besugo que ustedes van a comerse de una manera tan frívola, es un viejo amigo mío. Hace más de dos semanas que yo lo veo a diario en esta misma fuente, con esa misma decoración de perejil y esas mismas incrustaciones de limón. Las gentes que pasaban ante el escaparate, lo tomaban por un besugo de porcelana; pero yo estaba en el secreto. En fuerza de verlo tan a menudo llegué a tomarle cariño, y ahora, al pasar ante él, me pareció que el pobre me dirigía una mirada de despedida. Por eso lo saludé...

En muchas tabernas madrileñas es costumbre asar los besugos de un mes para el otro; pero yo no le recomendaría a la lectora que procediese en su casa de igual manera, ya que el popular acantopterigio no necesita, ni con mucho, una preparación tan larga.

El besugo es el más madrileño de todos los pescados de mar. Proviene, generalmente, del atlántico y del Cantábrico; pero yo sospecho que no se encuentra a gusto mientras no llega a Madrid y lo ponen al horno, y por esto sin duda es por lo que se deja pescar tan fácilmente. Durante la noche de Nochebuena, Madrid consume millares y millares de besugos, unos asados, otros quemados y otros carbonizados. Los que están simplemente asados son los mejores, y de ellos, más que de ninguna otra cosa, se puede decir que tienen

ao senhor ou à senhora, poderia dirigir-me à sua cozinheira ou à sua esposa⁶⁰, mas que é ao senhor precisamente a quem me dirijo, senhor em seu conceito de *pater familias*.

O senhor nunca teve nas mãos uma frigideira? Não se preocupe, senhor. A operação de fritar um linguado não necessita de técnica, mas de ousadia, e a ousadia é um dos privilégios do nosso sexo. É um ato de virilidade e não outra coisa o que se solicita ao senhor, amigo leitor. A sua esposa lhe diria que eu não sei nada sobre cozinha e que é uma barbaridade malgastar tanto óleo para fritar um linguado, e a sua cozinheira escamotearia quatro quintos do precioso líquido.

Ah, se na Espanha se conhecesse a arte da *grillade!*...⁶¹ Quando em Londres ou em Paris eu me encontrei com um bom linguado de Dover ou de Dieppe, acostumei-me a depreciar as habilidades do cozinheiro, por melhor que fosse, e indiquei simplesmente que assassem o linguado na brasa; mas a *grillade*, que parece o mais primitivo dos procedimentos culinários, é hoje um dos mais difíceis.

E já nos estendemos bastante sobre o linguado, palavra que em português, ademais de significar linguado, significa folha de papel estreita para a escrita.

O besugo

Um dia, um amigo meu entrou em certo restaurante e, ao passar por uma mesa onde toda uma família se encontrava congregada em torno de um besugo assado, tirou o chapéu e saudou cortesmente. O que parecia presidir aquele conjunto de agregados, ascendentes, descendentes e colaterais, respondeu à saudação e levantou-se.

— O senhor me desculpe — disse ao meu amigo —; mas não estou lembrado. O senhor me faria a gentileza de me recordar em que ocasião nós nos conhecemos?

— Em que ocasião nos conhecemos? Na verdade — exclamou meu amigo — eu não tenho a menor ideia de alguma vez nos termos conhecido.

— Ora, vamos! Então o senhor cumprimentou a minha mulher o alguma das minhas filhas.

— Também não — respondeu o meu amigo.

— Pois então, quem o senhor cumprimentou? Perguntou cada vez mais intrigado o chefe da família saudada.

E o meu amigo, modestamente, disse:

— Eu cumprimentei o besugo.

— O besugo?

— Sim. O besugo. O senhor se surpreende? Esse besugo que os senhores vão comer de uma maneira tão frívola é um velho amigo meu. Faz mais de duas semanas que eu o vejo diariamente nesta mesma baixela, com esta mesma decoração de salsinha e estas mesmas incrustações de limão. As pessoas que passavam diante da vitrine pensavam que era um besugo de porcelana, mas eu estava por dentro. Pelo costume de vê-lo tão continuamente cheguei a sentir afeição e agora, ao passar ante ele, pareceu-me que o pobre me dirigia um olhar de despedida. Por isso a saudação...

Em muitas tavernas madrilenas é costume assar os besugos de um mês para o outro, mas eu não recomendaria à leitora que procedesse na sua casa da mesma forma, já que o popular acantopterígio não necessita, nem de longe, uma preparação tão longa.

O besugo é o mais madrilenos dos frutos do mar. Provém, geralmente, do Atlântico e do Cantábrego; mas eu suponho que ele não fica à vontade enquanto não chega a Madri e o põem no forno e é por isso, sem dúvida, que ele não se deixa pescar tão facilmente.

un lado malo y un lado bueno. El lado superior, moreno y tostadizo, es, en realidad, el único lado comestible del besugo. El que se encuentra en contacto con la cazuela, debe permanecer en ella.

Durante a noite do Natal, Madri consome milhares e milhares de besugos, uns assados, outros queimados e outros carbonizados. Os que estão simplesmente assados são os melhores e deles, mais que de nenhuma outra coisa, pode-se dizer que têm um lado mau e um lado bom. O lado superior, moreno e tostadinho é, na realidade, o único lado comestível do besugo. O que se encontra em contato com a panela deve nela permanecer.

Mariscos

*Chaque coquillage incrusté
Dans la grotte où nous nous aimâmes
A sa particularité.
L'un a la pourpre de nos ames
Dérobée au sang de nors œurs
Quand je brûle et quand tu t'enflames;
C'est autre affecte tes langueurs
Et tes pâleurs alors que, lasse,
Tu m'en veux de mes yeux moqueurs;
Celui-oi centrefait la grâce
De ton oreille, et celui-là
Ta nuque rose, courte et grasse;
Mais un, entre autres, me troubla.*
PAUL VERLAINE.

Algunos crustáceos

118

Hay dos clases de langostas: la langosta propiamente dicha, que no tiene pinzas, y el *lumbrigante*, que los franceses llaman *homard*, y es como un enorme cangrejo de río. Víctor Hugo no distinguía entre una langosta y otra, y, según cuentan sus biógrafos, solía comerse ambas con el caparazón; pero esto no pasaba de ser un rasgo de poeta y se caracterizaba como tal por su perfecta inutilidad práctica, el caparazón de los crustáceos, en efecto, carece de todo sabor.

La langosta está excelente de cualquier modo. Un buen coñac le sienta de perlas — langosta a la americana o armoricana, langosta a la New-burg, etcétera—, pero ningún líquido le van tan bien como su propia sangre. Por eso conviene adquirir siempre langostas verdaderamente vivas y no langostas de resorte ni langostas animadas por el procedimiento de Galvani. La catalana es una riquísima preparación española de la langosta. Nada, sin embargo, tan sencillo ni tan rico como una langosta asada en su propia cáscara sobre las brasas.

Preparaciones recomendables que encontrará el lector en cualquier libro de cocina y, especialmente, en la *Guía Culinaria* de Monsieur Escoffier: Langosta Cardinal, Langosta Thermidor, Langosta parisiense, Langosta Tourville...

No hay duda alguna de que la langosta es el mejor de los crustáceos; pero algo tendrá el langostino cuando los condenados a muerte le otorgan siempre su preferencia. Un crimen espantoso ha estremecido a toda una comarca. Por una peseta veinticinco céntimos un hombre mató a sartenazos a su suegra, y claro está que la hizo sufrir mucho aunque, verdaderamente, cuando se cobra tan poco por los crímenes, no se puede tener un instrumental muy especializado. Los ciegos sacaron del suceso coplas espeluznantes, y el fiscal, en cuya opinión los crímenes muy lucrativos deben ser objeto de una mención

ii En el año 36, última vez que estuve en Londres, logré disipar esta ignorancia tomándome varias veces una magnífica turtle soup en la *Falstaffs Tavern*.

Mariscos

*Chaque coquillage incrusté
 Dans la grotte où nous nous aimâmes
 A sa particularité.
 L'un a la pourpre de nos ames
 Dérobée au sang de nors œurs
 Quand je brûle et quand tu t'enflames;
 C'est autre affecte tes langueurs
 Et tes pâleurs alors que, lasse,
 Tu m'en veux de mes yeux moqueurs;
 Celui-oi centrefait la grâce
 De ton oreille, et celui-là
 Ta nuque rose, courte et grasse;
 Mais un, entre autres, me troubla⁶².*

PAUL VERLAINE.

Alguns crustáceos

Existem duas classes de lagostas: a lagosta propriamente dita, que não tem puás e o *lumbrigante*, que os franceses chamam de *homard* e que é como um enorme caranguejo de rio. Vitor Hugo não via diferença entre uma lagosta e outra e, segundo contam os seus biógrafos, costumava comer ambas com a casca, mas isso não era mais que um arroubo de poeta e se caracterizava como tal pela sua perfeita inutilidade prática: a carapaça dos crustáceos, realmente, não tem nenhum sabor.

A lagosta fica apetitosa de qualquer modo. Um bom conhaque é um acompanhamento magnífico — lagosta à americana ou armoricana, lagosta à *Nev-burg* etcétera —, mas nenhum líquido combina tanto quanto o seu próprio sangue. Por isso convém comprar sempre lagostas verdadeiramente vivas e não lagostas elásticas nem lagostas animadas pelo procedimento de Galvani⁶³. Uma deliciosa preparação da lagosta espanhola é a catalã. Nada, porém, tão fácil nem tão saboroso quanto uma lagosta assada na sua própria casca, sobre as brasas.

Preparações recomendáveis que o leitor encontrará em qualquer livro de cozinha e, especialmente, na *Guia Culinaria* do Monsieur Escoffier⁶⁴: Lagosta Cardeal, Lagosta Thermidor, Lagosta parisiense, Lagosta Tourville...

Sem dúvida a lagosta é o melhor dos crustáceos, mas algo deve ter o lagostim, já que os condenados à morte lhe outorgam sempre a preferência. Um crime espantoso estremeceu uma comarca inteira. Por uma peseta e vinte e cinco centavos um homem matou com golpes de frigideira a sua sogra e é óbvio que ela sofreu muito, ainda que, na verdade, quando se cobra tão pouco para cometer crimes não se pode ter um instrumental muito especializado. Os cegos compuseram sobre o acontecimento *coplas* de arrepiar. E o fiscal, em cuja opinião os crimes mais lucrativos devem ser objeto de uma menção

ii Em 1936, última vez em que estive em Londres, consegui dissipar a minha ignorância, tomando várias vezes uma magnífica *turtle soup* na *Falstaffs Tavern*.

honorífica —no otra cosa, en efecto, podría deducirse de su insistencia al señalar como un agravante lo módico de la cantidad percibida por el asesino—, logró que éste fuese condenado a la última pena. Ya está armado, en un patio de la prisión, el tinglado siniestro. Ya llegó, procedente de Burgos o de Madrid, ese terrible cirujano que amputa los «miembros gangrenosos del cuerpo social». Un hermano de la Paz y Caridad se acerca al reo y le dice:

—¡Valor, hijo mío! La hora suprema se acerca para ti. Dentro de muy poco tiempo vas a purgar tu deuda con la sociedad y todo, por consiguiente, debe serte perdonado desde ahora. ¿Qué quieres? ¿Qué deseas? Puedes pedir lo que gustes.

—¿Lo que guste? —precisa el reo.

—Lo que gustes, hijo mío. A hombres que van adonde tú vas, no se les niega nada.

—Pues quisiera —dice el reo— una ración de langostinos. No los he probado nunca, ¿sabe usted?, y, francamente, no espero tener ya otra ocasión de probarlos...

Y entonces, el hermano de la Paz y Caridad, ve que está en presencia de un epicúreo, quien no mató a su suegra ni hizo renuncia de su propia vida por la peseta veinticinco céntimos de que hablaba tanto la acusación, sino para poder permitirse el lujo de comer langostinos una vez. Comer langostinos *e poi morire*. Los langostinos son el plato predilecto de las cupletistas principiantas y de los condenados a muerte finalizantes, plato de *début* y plato de retirada; pero créanme ustedes a mí: no vale la pena asesinar a nadie, ni siquiera dedicarse al teatro para comerlos, sobre todo mientras haya langostas.

Mucho menos popular que la langosta es el langostino centollo, crustáceo sabrosísimo, sin embargo, aunque no tenga una gran finura. Los antiguos eligieron al centollo en símbolo de la prudencia y el consejo, porque, siempre que muda el carapacho, este animal se oculta entre las algas. Menos cauto, el cangrejo cambia de coraza sin tomar precaución alguna, y de ahí el que, en las mesas americanas, abundan tanto esos deliciosos cangrejos en *soft shell*, a cáscara blanda, que no tienen desperdicio.

Los madrileños conocen solamente una clase de cangrejos: la más reciente y la más ordinaria de todas. Estos cangrejos soportan sin quebranto cuatro o cinco días de tren, y si mañana subiesen todavía de precio nuestros transportes ferroviarios, lo mismo podrían venir a la corte por sus propios y numerosos pies desde las playas atlánticas, cantábricas o mediterráneas. La *nécora*, más aplastada y más peluda que el cangrejo vulgar, vale cien veces más que él, y el *buey*, ese buey que se sirve en Scott's o en Prunier con el nombre de *dressed crab*, vale mil.

Algunos moluscos

Los mejores percebes son los percebes de uña, gordos y pequeños, que se crían al embate de las olas en la parte de roca más expuesta al sol. En mi tierra, las mujeres no cuecen estos percebes más que durante el tiempo necesario para rezar un Padrenuestro. Otros mariscos requieren un Salve, otros un avemaría, etcétera. Como simples medidas cronológicas igual daría el que estas preces se recitaran con fe que sin ella, pero está demostrado que no hay cocineras como las devotas ni cocina comparable a la de los países católicos. Algún influjo de orden espiritual deben, por lo tanto, de ejercer las oraciones en el arte culinario, y, desde luego, unos percebes cocidos al reloj no podrán servirse nunca más que en esas mesas heterodoxas de los cafés madrileños.

Percebes y almejas: he aquí los dos moluscos más populares de Madrid.

De las veneras o *vieiras*, en cambio; de las zamoriñas y berberechos; de los erizos

honorífica — não outra coisa, efetivamente, poderia deduzir-se de sua insistência em assinalar como um agravante a quantidade módica recebida pelo assassino —, conseguiu que este fosse condenado à pena de morte. Já está armado, em um pátio da prisão, o tablado sinistro. Já chegou, procedente de Burgos ou de Madri, esse terrível cirurgião que amputa os “membros gangrenosos do corpo social”. Um irmão da Paz e Caridade se aproxima do réu e lhe diz:

— Coragem, meu filho! A hora suprema se aproxima para você. Dentro de pouquíssimo tempo você vai purgar a sua dívida com a sociedade e tudo, conseqüentemente, deve-lhe ser perdoado desde já. O que você quer? O que deseja? Você pode pedir o que quiser.

— O que eu quiser? — precisa o réu.

— O que você quiser, filho meu. A homens que vão aonde você vai, nada lhes é negado.

— Então eu queria — diz o réu — uma porção de lagostins. Não os experimentei nunca, sabe? E, francamente, já não espero ter outra ocasião de experimentá-los...

E então o irmão da Paz e Caridade vê que está diante de um epicurista, que não matou a sua sogra nem renunciou à sua própria vida por uma peseta e vinte e cinco centavos de que falava tanto a acusação, mas sim para poder permitir-se o luxo de comer lagostins uma vez na vida. Comer lagostins *e poi morire*. Os lagostins são o prato predileto das tonadilheiras⁶⁵ principiantes e dos condenados à morte, os findantes, prato de *début* e prato de retirada; entretanto, acreditem em mim: não vale a pena assassinar ninguém, sequer dedicar-se ao teatro para comê-los, sobretudo enquanto existirem lagostas.

Muito menos popular que a lagosta é o caranguejo centolha⁶⁶, crustáceo saborosíssimo, ainda que não tenha lá grande fineza. Os antigos escolheram esse tipo de caranguejo como símbolo da prudência e do conselho porque, sempre que muda a carcaça, ele se esconde entre as algas. Menos cauteloso, o caranguejo comum troca de carapaça sem cuidado algum, motivo pelo qual são tão abundantes esses deliciosos crustáceos *soft shell*, de casca mole, nas mesas dos americanos, já que deles nada se desperdiça.

Os madrilenos conhecem somente uma classe de caranguejos: a mais recente e a mais ordinária de todas. Esses caranguejos suportam, sem se abater, quatro ou cinco dias de trem e se amanhã ainda subissem de preço os nossos transportes ferroviários, viriam da mesma forma à corte com os próprios e numerosos pés desde as praias atlânticas, cantábricas ou mediterrâneas. A sapateira⁶⁷, mais achatada e mais peluda que o caranguejo comum, vale cem vezes mais que este, e o *buey*, essa caranguejola⁶⁸ que é servida no Scott's ou em Prunier com o nome de *dresses crab*, vale mil.

Alguns moluscos

Os melhores mexilhões são os *sururus*⁶⁹, gordos e pequenos, que são criados pelo embate das ondas na parte da rocha mais exposta ao sol. Ali onde nasci, as mulheres coziavam esses mexilhões no tempo justo que se leva para se rezar um Pai Nosso. Outros mariscos requerem uma Salve Rainha, outros uma Ave Maria etc. Como simples medidas cronológicas daria no mesmo se essas preces fossem recitadas com fé ou sem ela, mas fica patente que não há cozinheiras como as devotas, nem cozinha comparável à dos países católicos. Alguma influência de ordem espiritual, portanto, devem exercer as orações na arte culinária e, sem dúvida, cronometricamente cozidos, não poderão nunca ser servidos senão nessas mesas heterodoxas dos cafés madrilenos.

Mexilhões e amêijoas⁷⁰: eis aqui os dois moluscos mais populares de Madri.

y mejillones; de los lingueirones o cuchillos y de tantos otros mariscos o frutas de mar, como dicen los italianos, no sabemos nada o casi nada. Y no hablemos de las ostras, aunque las de Puente San Payo, en la ría de Vigo, son, a juicio de un hombre tan poco nacionalista en cuestiones gastronómicas como yo, las mejores del mundo. A Madrid no llegan apenas más ostras que las portuguesas, cosa verdaderamente lamentable, porque estas ostras portuguesas ni son portuguesas —lo que, en último término, nos importaría muy poco— ni son ostras, lo que ya debe importarnos bastante más. Los naturalistas, en efecto, no describen a la portuguesa como *ostrea*, sino como *griphea*. La ostra portuguesa es enteramente distinta de todas las demás ostras, ya sean blancas, verdes o policromadas, y hay que tomarla con una salsa muy fuerte para quitarle ese gusto a empaste dental que la caracteriza.

No hablemos, pues, de la ostra, perla de los mariscos, según unos, y marisco de las perlas, según otros. No hablemos de la ostra, pero hablemos de la *vieira*, o concha de Santiago. Los peregrinos que la adoptaron como símbolo ignoraban, probablemente, que la vieira era el famoso *pecten veneris* y que Afrodita, al surgir de la espuma del mar, se había alisado los cabellos con una de sus valvas. Hoy nuestra amiga Afrodita usa peines mucho más caros; pero si esta diosa voluble ha despreciado a la vieira por la tortuga, hay quien opina que el móvil fueron los celos. Tan blanca y tan rosa es la carne del delicioso marisco.

La zamoriña se parece mucho a la vieira, y el erizo no tiene apenas nada comestible. El erizo es un extracto de mar, un hálito de borrasca, una esencia de tempestades. Al primero que uno se toma, la boca no se le hace simplemente agua: se le hace agua de mar, con todos los olores y los sabores marinos. Y después de tomarse quince o veinte docenas —porque el tomar este marisco no es comer ni beber, sino respirar en pleno océano—, la más fina langosta le sabrá a uno a galápagos y las mejores almejas a neumático de automóvil.

No hay marisco alguno que sintetice el mar de un modo tan perfecto como el erizo, pero ¡qué vamos a hacerle! A Madrid le basta con la mojama y el bacalao crudo. Si acaso, una almeja con dos gotas de salsa Perrins, o un cangrejo con otras dos en tintura de yodo, y si el mar es ancho, ancha es también la noble Castilla...

Sería prolongar demasiado este capítulo halar del berberecho, marisco abundantísimo, pero tan sabroso como si fuese muy raro. No quiero, sin embargo, dejar de describirles a ustedes lo que constituye uno de mis deportes favoritos: la pesca del *lingueirón*, cuchillo, navaja, o como quiera llamársele. Cuando baja la marea, este cauto molusco se hunde en la arena a unos quince o veinte centímetros de profundidad, y allí espera tranquilamente a que la marea suba. Un agujerito muy pequeño indica su escondrijo y, aunque bastaría escarbar un poco para llegar hasta el lingueirón, más vale que el lingueirón salga. Todo se reduce a convencerlo de que ya subió la marea; pero ¿cómo se lleva esta convicción al ánimo de un molusco tan desconfiado? Advirtiéndole previamente que yo no soy el autor del truco —y no por temor a una venganza de los lingueirones, sino porque no me gusta atribuirle méritos ajenos—, se lo explicaré a ustedes: basta con poner un grano de sal gorda sobre el pequeño orificio que ha dejado en la arena el lingueirón.

—¡Caramba, caramba! —dice el hombre (el hombre es el lingueirón) al percibir las emanaciones de la sal—. Juraría que era más temprano, pero ya está aquí la marea. Salgamos a ver los amigos y a buscarnos la vida...

Y cuando sale, usted le echa mano, bien para comérselo, o bien para volverlo a pescar al día siguiente. Yo llegué a desconcertar de tal modo a un pobre lingueirón en fuerza de pescarlo durante todo un verano, que, cuando subía la marea, el infeliz se creía que yo le había puesto un grano de sal, y cuando yo le ponía un grano de sal se figuraba que

Por outro lado, das veneras ou vieiras, das zamburinhas e berbigões, dos ouriços e mexilhões, dos lingueirões ou navalhas e de tantos outros mariscos ou frutos do mar, como dizem os italianos, não sabemos nada ou quase nada. E não falemos das ostras, ainda que as de Puente San Payo, na Ría de Vigo sejam, no julgamento de um homem tão pouco nacionalista em questões gastronômicas como eu, as melhores do mundo. A Madri quase não chegam ostras a não ser as portuguesas, coisa verdadeiramente lamentável, porque essas ostras portuguesas nem são portuguesas — o que em último caso nos interessa muito pouco — nem são ostras, o que já nos deve interessar bem mais. Os naturalistas, de fato, não descrevem a portuguesa como *ostrea*, mas como *griphea*. A ostra portuguesa é totalmente diferente de todas as demais ostras, sejam brancas, verdes ou policromadas, e deve ser consumida com um molho bem forte para lhe retirar esse gosto de “obturaçã” que a caracteriza.

Não falemos, pois, da ostra, pérola dos mariscos segundo alguns e marisco das pérolas, segundo outros. Não falemos da ostra, mas falemos da *vieira* ou concha de Santiago. Os peregrinos que a adotaram como símbolo ignoravam, provavelmente, que a vieira era o famoso *pecten veneris*⁷¹ e que Afrodite, ao surgir da espuma do mar, tinha alisado os cabelos com uma de suas valvas. Hoje a nossa amiga Afrodite usa pentes muito mais caros; entretanto, se essa deusa volúvel desprezou a vieira pela tartaruga, há quem opine que o móvel foi o ciúme. Tão branca e tão rosa é a carne do delicioso marisco.

A zamburinha⁷² se parece muito com a vieira e o ouriço quase não tem parte comestível. O ouriço é um extrato do mar, um hálito de borrasca, uma essência de tempestades. Ao tomar o primeiro a gente não fica só com água na boca; fica com a água do mar, com todos os odores e sabores marinhos. E depois de tomar quinze ou vinte dezenas — porque tomar esse marisco não é comer nem beber, mas sim respirar em pleno oceano —, a mais fina lagosta terá para nós o sabor de um cágado e as melhores amêijoas, de pneu de automóvel.

Não existe marisco nenhum que sintetize o mar de modo tão perfeito quanto o ouriço, mas, o que é que podemos fazer! Para Madri são bastantes a moxama e o bacalhau cru. Quem sabe uma amêijoia com duas gotas de molho Perrins, ou um caranguejo com outras duas na tinta de iodo e, se o mar é grande, grande é também a nobre Castela...

Seria prolongar demais este capítulo tratar das conchas, marisco abundantíssimo, mas tão saboroso quanto se raro fosse. Não quero, entretanto, deixar de descrever para os senhores o que constitui um dos meus esportes favoritos: a pesca do lingueirão⁷³, faca, navalha ou como queiram chamá-lo. Quando a maré baixa, esse cauteloso molusco se enfia na areia a uns quinze ou vinte centímetros de profundidade e ali espera tranquilamente que a maré suba. Um buraquinho bem pequeno indica o seu esconderijo e, ainda que baste cavar um pouquinho para chegar até ele, é preferível que o lingueirão saia. Tudo se reduz a convencê-lo de que a maré já subiu; porém, como se pode convencer o ânimo de um molusco tão desconfiado? Advertindo previamente que não sou eu o autor do truque — e não por temor de uma vingança dos lingueirões, mas porque não gosto de atribuir-me méritos alheios —, eu vou explicá-lo aos senhores: basta colocar um grão de sal grosso sobre o pequeno orifício que deixou na areia o lingueirão.

— Caramba, caramba! — diz o homem (o homem é o lingueirão) ao perceber as emanções do sal —. Eu podia jurar que era mais cedo, mas a maré já subiu. Vamos sair para ver os amigos e correr atrás da diferença...

E assim que ele sair, o senhor dele se apodera, seja para comê-lo, seja para voltar a pescá-lo no dia seguinte. Eu cheguei a desconcertar de tal modo um pobre lingueirão, pelo fato de tê-lo pescado durante um verão inteiro que, quando subia a maré, o infeliz

había subido la marea. Perdida la confianza en su instinto, aquel desdichado lingueirón se había convertido casi, casi en un ser pensante y no acertaba ni por casualidad.

Los lingueirones no tienen mala carne. Los mejillones la tienen muy sabrosa y apenas hay preparación de lenguado que no la utilice.

La tortuga

Una cosa que no rejuvenece mucho al autor de este libro es el haber conocido en Londres el *Ship and Turtle's Restaurant* o restaurante del Barco y la Tortuga, que ya no existe. Siempre había a la vista del público alguna tortuga en el famoso establecimiento con un cartel donde se anunciaba la fecha de su ejecución. Por ejemplo: «Esta tortuga será matada mañana, jueves», decía el cartel, y si usted pasaba al otro día por allí podía ver que la sentencia se había cumplido y que, en lugar de la tortuga del miércoles, se le presentaba a la clientela otra, más grande o más chica, más tímida o más descarada, más modosa o más presumida, y de un humor más melancólico o de un carácter más alegre y jovial. Era preferible, sin embargo, penetrar en el comedor y comprobar la muerte del quelonio tomándolo en forma de sopa. La sopa de tortuga no tiene par en el mundo, pero cuesta un dineral, y por eso uno solo podía tomarla allá de higos a brevas cuando iba a la City a negociar algún chequecillo.

El *Ship and Turtle's* era el restaurante de los grandes piratas, dominadores del mar. Naveros y armadores, hombres de acción y de presa, gentes de fuerte garra y poderosa mandíbula.

124

*Fifteen men on The Dead Man's Chest
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!
Drink and the devil had done for the rest
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!...*

Pero dejemos por ahora el ron, aunque en el *Ship and Turtle's* lo había verdaderamente venerable, y volvamos a la sopa de tortuga. Hay una falsa tortuga que los ingleses llaman *mock turtle* (tortuga humorística o burlona), y que no es otra cosa que la cabeza de ternera. Con esta tortuga fermentada se hace una sopa excelente; pero si quiere usted, amigo lector, tomarse algún día una de esas sopas que resucitan a un muerto, cómprese, cueste lo que cueste, una tortuga verdadera de ciento cincuenta a doscientos kilos y désela a su cocinera, quien, después de haberla condimentado, podrá hacerse con ella diversos objetos de bisutería.

En los buenos restaurantes suelen hacer la sopa de tortuga con tortuga curada, que ponen previamente de remojo, y, muerto el *Ship and Turtle's*, yo ignoro si queda ya en el mundo algún sitio donde se pueda tomar la sopa de tortuga auténticaⁱⁱ. Los norteamericanos se dedican desde hace tiempo al cultivo de tortugas terrestres en granjas especializadas; pero hay que desconfiar de esa industria, que todo lo hace en serie y al por mayor. Yo he tomado varias veces en los Estados Unidos la clásica *tortoise on the half-shell*, y siempre me ha sabido un poco a goma de marcar. Las tortugas norteamericanas llegan a pesar trescientas y cuatrocientas libras en siete u ocho años, y éste no es el paso a que debe avanzar por la vida una tortuga que se respete. Los piratas del *Ship and Turtle's* no admitían para sus sopas más que tortugas centenarias, tortugas de ciento cincuenta a doscientos años, que habían conocido al capitán Kid, y esas tortugas eran, con respecto a las norteamericanas, lo que un Rolls-Royce con relación a un Ford.

achava que eu tinha colocado um grão de sal no buraquinho e quando eu punha o grão de sal, ele supunha que a maré tinha subido. Perdida a confiança no seu instinto, aquele infeliz lingueirão tinha virado quase, quase um ser pensante e não conseguia acertar nem por acaso.

A carne dos lingueirões não tem gosto ruim. Já a dos mexilhões é saborosíssima e entra em quase todos os preparos de linguado.

A tartaruga

Uma coisa que não rejuvenesce muito o autor deste livro é o fato de ter conhecido em Londres o *Ship and Turtle's Restaurant* ou restaurante do Barco e da Tartaruga, que já não existe. Sempre havia à vista do público alguma tartaruga no famoso estabelecimento, com um cartaz em que se anunciava a data da sua execução. Por exemplo: “Esta tartaruga será morta amanhã, quinta-feira”, estava escrito no cartaz e, se você passava no dia seguinte por ali, podia ver que a sentença se tinha cumprido e que no lugar da tartaruga da quarta era apresentada outra à clientela, maior ou menor, mais tímida ou mais sem-vergonha, de boas maneiras ou atrevida e de um humor mais melancólico ou de uma personalidade mais alegre e jovial. Era preferível, entretanto, entrar na cantina e comprovar a morte do quelônio, tomando-o em forma de sopa. A sopa de tartaruga não tem igual no mundo, mas custa um dinheirão e por isso a gente só podia tomá-la, a não ser uma vez ou outra, quando ia à City negociar alguma dividazinha.

O *Ship and Turtle's* era o restaurante dos grandes piratas, dominadores do mar. Donos de navios e armadores, homens de ação e de apreensão, gente de mãos fortes e poderosa mandíbula.

125

*Fifteen men on The Dead Man's Chest
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!
Drink and the devil had done for the rest
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!...⁷⁴*

Mas deixemos por enquanto o rum, ainda que o *Ship and Turtle's* tivesse um que era verdadeiramente venerável e voltemos à sopa de tartaruga. Existe uma falsa tartaruga que os ingleses chamam *mock turtle* (tartaruga humorística ou brincalhona), que não é outra coisa senão a cabeça da vitela. Com essa tartaruga fermentada é feita uma sopa excelente, mas se o senhor quiser, amigo leitor, tomar algum dia uma dessas sopas que resuscitam um morto, compre, custe o que custar, uma tartaruga verdadeira, de cento e cinquenta a duzentos quilos e entregue-a à sua cozinheira que, depois de tê-la temperado, poderá com ela fazer diversos objetos de bijuteria.

Nos bons restaurantes se costuma fazer a sopa de tartaruga com tartaruga curtida, posta previamente de molho e, morto o *Ship and Turtle's*, eu ignoro se ainda resta no mundo algum lugar onde se possa tomar a sopa de tartaruga autênticaⁱⁱ. Os norte-americanos, há tempos, criam tartarugas terrestres em criadouros especializados, mas é bom desconfiar dessa indústria, que faz tudo em série e no atacado. Eu tomei várias vezes nos Estados Unidos a clássica *tortoise on the half-shell*⁷⁵ e sempre senti um pouco do gosto de goma de mascar. As tartarugas norte-americanas chegam a pesar trezentas e quatrocentas libras em sete ou oito anos, e esse não é o passo com o qual deve avançar pela vida uma tartaruga que se respeite. Os piratas do *Ship and Turtle's* não admitiam para

Y ya sé la pregunta que van a hacerme ustedes: si el galápagu madrileño no daría también una buena sopita; pero, la verdad, todavía no me he decidido a probarlo...

Nuestro «Coquinun Forum»

La mejor casa de comidas que había en Madrid cuando Alejandro Dumas visitó nuestra capital —octubre de 1846— era «la de un italiano llamado Lardi». «En Italia, donde se come mal —dice Alejandro Dumas—, los buenos cocineros son franceses. En España, donde no se come, los buenos cocineros son italianos.» Es decir, que, según Dumas, Lardi no era un buen cocinero más que para España, y, a lo sumo, quizá lo fuese también *pour le Maroc*.

Alejandro Dumas murió en el año 70, y por la misma fecha, poco más o menos, murió también el primitivo Lardi. Dumas hijo continuó como pudo la tradición literaria de su casa, y Lardi II mantuvo, a su vez, la tradición culinaria de la suya. Y hoy, desaparecida ya del mundo de la literatura la casa Dumas, la casa Lardi, libre de toda crítica, sigue ostentando en Madrid el cetro de la cocina.

126 Pero no es mi propósito hablar aquí de ningún restaurante determinado, sino de nuestros restaurantes en general. Dejemos de momento a un lado los restaurantes extranjeros, que en Madrid no solo son italianos, sino que ¡ay!, con bastante frecuencia son también alemanes. Dejemos, asimismo, los restaurantes a precio fijo de los grandes hoteles, donde se nos sirve una comida que suele pasar por francesa, pero que, en realidad, carece de patria. Es una comida hecha en esperanto y no en ningún idioma natural. Las gentes que la toman pueden ser cosmopolitas en conjunto, pero, individualmente, todas ellas han nacido en alguna parte. En cambio, las legumbres no parecen haber nacido en parte ninguna. Ni por casualidad conservan nunca el acento de su tierra, y cuando uno encuentra en ellas un sabor a lata, no puede por menos de agradecerlo. Ese sabor, al fin y al cabo, nos demuestra que aún estamos en este mundo y no en Marte ni en la Luna, cosa que habíamos comenzado a pensar muy seriamente.

Y eliminados los restaurantes extranjeros y cosmopolitas, quedan los verdaderamente madrileños, es decir, los vascos, los andaluces, los burgaleses, los asturianos, etc., etc.

A veces, cuando en unos de estos restaurantes yo le he preguntado al camarero si las truchas, pongamos por caso, estaban frescas, mis amigos se han echado a reír.

—Pero, alma de Dios, ¿qué te va a decir el camarero? —han exclamado—. ¿No comprendes que el hombre tiene que defender su mercancía?

Tal es, en términos generales, el criterio de nuestro público de restaurante, y ya se sabe que los pueblos tienen siempre los gobiernos y los restaurantes que se merecen.

¿Qué el camarero debe defender su mercancía? Yo creo que, sobre todo, debe defender su clientela. Ante el cliente, el camarero representa al dueño del restaurante, pero ante el dueño del restaurante, representa al cliente. El dueño del restaurante es quien le da el empleo, pero el público es quien lo sostiene en él, y cuando el camarero cuenta con una clientela personal, no es fácil que lo echen a la calle por revelar el secreto de unas truchas averiadas. Al contrario, un patrón conocedor de su negocio lo despedirá más bien por no haberlo revelado, perdiendo con esta excesiva discreción la confianza de la parroquia.

Monsieur Escoffier, una de las grandes figuras de la cocina moderna, decía que a la puerta de cada restaurante debiera inscribirse esta máxima en letras de oro: «El cliente siempre tiene razón.» Sobre las puertas de los restaurantes madrileños, a mí me parece, en cambio, leer esta otra sentencia en letras de calderilla: «El cliente no tiene razón nunca.»

Y es que, en realidad, los restaurantes de Madrid no cuentan jamás con el cliente,

as suas sopas mais que tartarugas centenárias, tartarugas de cento e cinquenta a duzentos anos, que tinham conhecido o capitão Kid, e essas tartarugas eram, com o devido respeito aos norte-americanos, o que representa um Rolls-Royce com relação a um Ford.

E já sei a pergunta que os senhores vão-me fazer: se o galápagos madrileno não daria também uma boa sopinha; entretanto, ainda não me decidi a experimentá-lo...

Nosso “Coquimum Forum”⁷⁶

O melhor restaurante caseiro que havia em Madri quando Alexandre Dumas visitou a nossa capital — outubro de 1846 — era o “o de um italiano chamado Lardi”. “Na Itália, onde se come mal — diz Alexandre Dumas — os bons cozinheiros são franceses. Na Espanha, onde não se come, os bons cozinheiros são italianos.” Ou seja, que, segundo Dumas, Lardi não era um bom cozinheiro a não ser para a Espanha e, no máximo, quiçá o fosse também *pour le Maroc*.

Alexandre Dumas morreu no ano de 1870 e, mais ou menos na mesma data, morreu também o primitivo Lardi. O Dumas filho continuou como pôde a tradição de sua casa e Lardi II manteve, de sua parte, a tradição culinária da sua. E hoje, desaparecida já do mundo da literatura a casa Dumas, a casa Lardi, livre de toda crítica, continua ostentando em Madri o cetro da cozinha.

Mas não é meu propósito falar aqui de nenhum restaurante específico, a não ser dos nossos restaurantes em geral. Deixemos por enquanto de lado os restaurantes estrangeiros, que em Madri não só são italianos, mas também — ai! — com bastante frequência são ainda alemães. Deixemos, também, os restaurantes tabelados dos grandes hotéis, onde nos é servida uma refeição que costuma passar-se por francesa, mas que, na realidade carece de pátria. É uma refeição feita em esperanto, não em idioma natural algum. As pessoas que as comem podem ser cosmopolitas em conjunto, mas, individualmente, todas elas nasceram em alguma parte. Em compensação, os legumes não parecem ter nascido em parte alguma. Nem por casualidade conservam o sotaque de sua terra, e quando a gente encontra neles um vago sabor de lata, deve no mínimo agradecer. No fim das contas esse sabor nos demonstra que ainda estamos neste mundo e não em Marte nem na Lua, coisa na que tínhamos começado a pensar muito seriamente.

E eliminados os restaurantes estrangeiros e cosmopolitas ficam os verdadeiramente madrilenos, ou seja, os bascos, os andaluzes, os burgaleses, os asturianos etc., etc.

Às vezes, quando em um desses restaurantes eu perguntei ao garçom se as trutas, por exemplo, estavam frescas, meus amigos se puseram a rir.

— Filho de Deus, e o que é que o garçom vai-lhe dizer? — exclamaram —. Você não entende que o homem tem de defender a sua mercadoria?

Tal é, em termos gerais, o critério do nosso público de restaurantes, e já se sabe que os povos têm sempre os governos e os restaurantes que merecem.

Ah, o garçom deve defender a sua mercadoria? Eu acho que, sobretudo, deve defender a sua clientela. Diante do cliente, o garçom representa o dono do restaurante, mas diante do dono do restaurante ele representa o cliente. O dono do restaurante é quem lhe dá o emprego, mas o público é quem o mantém nele, e quando o garçom conta com uma clientela pessoal, não é fácil que o ponham na rua por revelar o segredo de umas trutas estragadas. Pelo contrário, um patrão cômico de seu negócio o despedirá muito mais por não o ter revelado, vindo a perder, com essa excessiva discrição, a confiança da freguesia.

Monsieur Escoffier, uma das grandes figuras da cozinha moderna, dizia que na porta

el cual más bien parece estorbarles que convenirles. Son restaurantes organizados para la comida de los patronos, los camareros, los cocineros y los pinches, y donde, en caso necesario —y por aquello que de donde comen tres comen cuatro—, se puede servir también a algunas personas extrañas; pero no a muchas. No. Tan pronto como, en cualquiera de nuestros restaurantes se ocupa la mitad de las mesas, la comida toma ante el parroquiano todos los caracteres de una aventura temeraria y no existe posibilidad de reclamación.

—¿No ve usted —le dicen a uno los camareros— la gente que hay en la casa?

Por mi parte, lo único que veo en esas ocasiones es la gente que no hay, la gente que falta para cocinar y para servir. Creo que, en un restaurante de veinte mesas, solo debe constituir un problema el público de la mesa veintiuno, y si huyo de los restaurantes desiertos, porque en ellos la merluza espera a veces demasiado tiempo por el comensal, huyo más velozmente aún de los concurridos, porque en ellos es el comensal quien tiene que esperar indefinidamente por la merluza para que luego le digan que se ha acabado o para que se la sirvan carbonizada.

¡Absurdos restaurantes estos restaurantes de Madrid, con una pequeña cocina familiar y una sala enorme para banquetes, bodas y bautizos!

—¿Qué hay de comer? —le pregunta uno al camarero.

—Hay de todo —contesta solemnemente el interrogado.

Pero no vaya a figurarse el lector que hay nidos de salangana o jorobas de bisonte. No. Al decir que hay de todo, lo que realmente quiere significar el camarero es que no hay de nada, y que, como no hay de nada, pueden freírle a usted un par de huevos, hacerle una tortilla o prepararle un bisté. Usted preferiría, quizá, un platito menos vulgar y más elaborado, algo que verdaderamente fuese de cocina; pero el camarero desprecia las fantasías culinarias.

128

—Aquí —le dice a usted con orgullo— todo se hace al momento.

Y para que usted elija deposita sobre su mesa un tratado de Historia Natural en varios capítulos: «Aves», «Pescados», «Carnes», «Mariscos», «Legumbres», «Caza»... Es la lista de las cosas que pudiera haber en el establecimiento si fuese la época debida y esas cosas hubiesen venido al mercado y se hubiesen enviado por ellas. En esa lista se compendia toda nuestra flora y toda nuestra fauna; pero, a pesar de tanta abundancia, usted acaba por lanzarse desesperadamente sobre el clásico bisté o sobre la tortilla tradicional.

Ya sé que más de un establecimiento acostumbra dar a sus clientes grandes paellas a la valenciana los lunes, pote gallego los martes, callos a la andaluza los miércoles, fabada asturiana los jueves, bacalao a la vizcaína los viernes, etc., pero eso es política federal más que cocina regional. También hay menús cuaresmales para los católicos que carecen de bula, y meriendas de promiscuidad para los librepensadores. Nuestra cocina, como digo en otra parte de este mismo libro, está llena de ajo y de preocupaciones religiosas, y, por si esto fuera poco, el «estúpido siglo XIX» le ha añadido las preocupaciones antirreligiosas y los prejuicios políticos.

Pero no quiero terminar esta síntesis descriptiva de nuestros establecimientos culinarios sin hacer una mención especial de los más típicos: las «tascas» y los cafés. En las «tascas» la tradición popular no ha sufrido todavía grandes adulteraciones. Sus guisotes son plebeyos, pero tienen carácter. Su público es bajo, pero posee esa distinción innata que Ford elogiaba tanto en el pueblo español. En realidad, tanto la cocina como el público de nuestros restaurantes más pretenciosos no pasan de ser, generalmente, una cocina y un público de «tasca» desustanciados.

Por lo que respecta a los cafés, considerados como casas de comida, sus clientes han

de cada restaurante deveria ser inscrita esta máxima, com letras de ouro: “O cliente sempre tem razão.” Sobre as portas dos restaurantes madrilenos, penso eu, em compensação, caberia esta outra sentença, em letras garrafais: “O cliente nunca tem razão.”

É que, na realidade, os restaurantes de Madri jamais contam com o cliente, que mais parece incômodo que conveniente. São restaurantes organizados para as refeições dos donos, dos garçons, dos cozinheiros e dos ajudantes de cozinha e onde, caso seja necessário — por essa história de onde comem dois comem três — podem ser servidas também algumas pessoas estranhas, mas não muitas. Não. Assim que, em qualquer de nossos restaurantes, a metade das mesas estiver ocupada, a refeição adquire para o cliente todas as características de uma aventura temerária e não existe possibilidade de reclamação.

— O senhor não vê — falam para a gente os garçons — o povaréu que há na casa?

De minha parte, a única coisa que vejo nessas ocasiões é o povo que não há e a gente que falta para cozinhar e para servir. Eu acho que, em um restaurante de vinte mesas, só deve ser problema o público da mesa número vinte e um, e se fujo dos restaurantes desertos, porque neles a merluza espera, às vezes, tempo demais pelo comensal, fujo mais velozmente ainda dos restaurantes concorridos, porque neles é o comensal que tem de esperar indefinidamente pela merluza, para que depois lhe digam que acabou ou para que a sirvam carbonizada.

Absurdos restaurantes esses restaurantes de Madri, com uma pequena cozinha caseira e uma sala enorme para banquetes, casamentos e batizados!

— O que há para comer? — a gente pergunta ao garçom.

— De tudo — responde solenemente o interrogado.

Mas não vá imaginar o leitor que há ninhos de andorinha ou corcovas de bisão. Não. Ao dizer que o restaurante tem de tudo, o que realmente quer mostrar o garçom é que não tem é nada e, como não há nada de nada, eles podem fritar para você uns dois ovos, fazer uma tortilha ou preparar um bife. Você preferiria, talvez, um pratinho menos vulgar e mais elaborado, algo que verdadeiramente fosse de cozinha: mas o garçom despreza as fantasias culinárias.

— Aqui — ele lhe diz com orgulho — se prepara tudo na hora.

E, para que o senhor escolha, ele deposita sobre a sua mesa um tratado de História Natural em vários capítulos: “Aves”, “Peixes”, “Carnes”, “Mariscos”, “Legumes”, “Carnes Nobres”... É a lista das coisas que poderia haver no estabelecimento se fosse a época devida, e se essas coisas tivessem vindo ao mercado, e se alguém as tivesse ali buscado. Nessa lista se faz um compêndio de toda a nossa flora e toda a nossa fauna; entretanto, apesar de tanta abundância, o senhor acaba se lançando desesperadamente sobre o clássico bife ou sobre a tortilha tradicional.

Já sei que mais de um estabelecimento costuma servir aos seus clientes *paellas* à valenciana nas segundas-feiras, cozido galego nas terças, dobradinha à andaluza nas quartas, feijoada asturiana nas quintas, bacalhau à Biscaia nas sextas-feiras etc, mas isso é política federal mais que cozinha regional. Também há cardápios quaresmais, para os católicos que carecem de privilégios pontífices e lanches de promiscuidade para os livre-pensadores. A nossa cozinha, como digo em outra parte deste mesmo livro, está plena de alho e de preocupações religiosas e, como se não bastasse, o “estúpido século XIX” acrescentou-lhe as preocupações antirreligiosas e os preconceitos políticos.

Mas eu não quero terminar esta síntese descritiva dos nossos estabelecimentos culinários sem fazer uma menção especial dos mais típicos: as “tascas” e os cafés. Nas “tascas”, a tradição popular ainda não sofreu grandes adulterações. Os seus guisados são plebeus, mas têm personalidade. O seu público é inferior, mas possui essa distinção

estado divididos durante mucho tiempo en dos grandes facciones: los partidarios del bisté y los partidarios de la media tostada, hasta que surgió un hombre que, fusionando la media tostada con el bisté, puso término a las sañudas banderías. De este hombre providencial no sabemos casi nada, y lo sabemos casi todo. Es decir, sabemos que en el café que frecuentaba se le conocía por *Don Pepito*; y este diminutivo respetuoso nos revela, a la vez, la autoridad que había adquirido y el afecto que había inspirado.

Un día *Don Pepito* solicitó del mozo que, en vez de un bisté entero, le sirviese un cachito de bisté entre dos medios panecillos.

—Estoy un poco desganao —le dijo al mozo—. Un bisté entero me sentaría mal.

—¡No faltaba más, *Don Pepito*! —le contestó el mozo—. Lo que usted quiera...

La combinación resultó buena, y a los pocos días se había hecho popular en todo el café.

—¿No podrías traerme un bistelito de esos que suele tomar aquel señor? —le decía un parroquiano al camarero.

—¿Qué señor? ¿*Don Pepito*?

—Sí. Tráeme un *Don Pepito*, anda. Y a ver si está bien jugoso.

Y a aquellos bistés diminutos se les denomina, desde entonces, con el diminutivo de su creador.

Resumiendo. Todas las comparaciones son odiosas; pero ¿cómo como no va uno a pensar en otros países, viendo que aquí constituyen todavía un lujo cosas tan elementales como el calentar los platos y el templar los vinos? Y si por una botella de vino de dos pesetas, en la que el restaurante no asume responsabilidad alguna, le cobran a usted cinco, ¿qué clase de langostinos serán esos que le venden a usted cocidos, y con salsa tártara, a seis reales la ración? Horroriza el pensarlo, amigo lector. Horroriza el pensarlo, de igual modo que horroriza ver al camarero llevar las fuentes sin bandeja, sumergiendo en la salsa el dedo gordo como una tajada más.

inata que Ford tanto elogiava no povo espanhol. Na realidade, tanto a cozinha quanto a clientela dos nossos restaurantes mais pretensiosos não são mais que, geralmente, uma cozinha e um público de “tasca” dessubstanciados.

No que diz respeito aos cafés, considerados como restaurantes de comida caseira, os seus clientes eram divididos durante muito tempo em duas grande facções: os partidários dos bifés e os partidários da meia torrada, até que surgiu um homem que, fundindo a meia torrada com o bife, acabou com os sanhosos bandos. Desse homem providencial não sabemos quase nada e quase tudo sabemos. Ou seja, sabemos que no café que frequentava era conhecido como *Don Pepito*, e esse diminutivo respeitoso nos revela, ao mesmo tempo, a autoridade que ele tinha adquirido e o efeito que tinha inspirado.

Um dia *Don Pepito* solicitou do garçom que, em vez de um bife inteiro, este lhe servisse um pedacinho de bife entre as duas metades de um pãozinho.

— Estou com pouca fome — disse ele ao garçom — Um bife inteiro seria indigesto.

— É pra já, *Don Pepito!* — respondeu-lhe o garçom —. O que o senhor quiser...

A combinação ficou boa, e em pouco tempo se tinha tornado popular no café.

— Você me traz um bifinho desses que aquele senhor costuma comer? — dizia-lhe um freguês ao garçom.

— Que senhor? *Don Pepito?*

— Isso. Um *Don Pepito*, por favor. Vamos ver se está suculento.

E aqueles bifés diminutos são denominados, desde então, com o diminutivo do seu criador.

Resumindo. Todas as comparações são odiosas; mas, como a gente não vai pensar em outros países, vendo que aqui são ainda um luxo coisas tão elementares como esquentar os pratos e observar a temperatura dos vinhos? E se por uma garrafa de vinho de duas pesetas, sobre a qual o restaurante não assume responsabilidade alguma, cobram de você cinco, que classe de lagostins são esses que vendem a você cozidos e com molho tártaro, por seis reais⁷⁷ a porção? Dá horror pensar nisso, amigo leitor, da mesma forma que causa horror ver o garçom levar as tigelas sem bandeja, com o polegar submerso no molho, como se fosse um bocado a mais.

Platos Populares Españoles

El arroz a la valenciana

Cerca del antiguo Consulado de España en París, en lo alto de la rue des Martyrs, está el restaurante *La Biche*, fundado hace cosa de unos cuatro siglos. Allí iban muy a menudo mis amigos García Moutón, Sánchez Ocaña, Vidal Tolosana y Fernando Kobe, empleados todos en nuestro Consulado con diversas categorías, aunque con iguales méritos, y, acompañándolos, he ido también más de una vez. El patrón nos trataba con gran solicitud, nos explicaba los platos difíciles y nos ofrecía de cuando en cuando un excelente *Marc de Champagne* que no figuraba en la carta.

Un día, comparando la cocina francesa con la cocina española, salió a discusión el tema del arroz, y Mariano Vidal tomó a su cargo la defensa de nuestra paella con una energía a la que, desgraciadamente, nos tiene muy poco habituados el cuerpo consular.

—No hay nada más rico en el mundo —decía Mariano—. Imagínese usted que la buena paella tiene de todo: pollo, anguila, calamares, almejas, cerdo, guisantes, arroz, caldo...

En este punto, poco más o menos, el patrón de *La Biche* levantó una mano y dijo autoritariamente:

—Es imposible.

—¿Cómo imposible? —repuso Mariano Vidal—. ¿Por qué ha de ser imposible? Caldo, pato, pimientos, alcachofas. Chorizo, merluza...

—¿Ve usted cómo es imposible? —añadió entonces el patrón de *La Biche*—. ¿Quién se atrevería a reunir todas esas cosas en un mismo plato? ¿Se necesita estar loco!...

—Pues el resultado es excelente —añadió Vidal Tolosana—. ¿Quiere usted que yo venga un día por aquí y haga una paella para todos? Así podrá usted juzgar.

—¡Oh, no! Muchas gracias —contestó horrorizado nuestro hombre—. Lo siento mucho, pero no se lo permitiré a usted nunca. Pollo y anguila, almejas y cerdo... *Mais ça serait l'anarchie, voyons!*

Para comprender el espanto del dueño de *La Biche* necesitaríamos transportarnos al 1830, cuando los románticos trataban de imponerse a los neoclásicos. No se concebía entonces que se mezclase en ninguna obra lo trágico a lo cómico. No se permitía en literatura el lenguaje vulgar ni se admitían otros temas que los llamados nobles. Los críticos censuraban acremente a Racine por haber empleado la palabra perro en un verso de *Athalie* y Victor Hugo se jactaba, como de un hecho heroico, de haber denominado al cerdo con su verdadero nombre: *j'ai nommé le cochon par son nom...* Las reglas de la antigüedad helénica eran sagradas, y cuando alguien quería salirse de ellas, los neoclásicos le decían, como el patrón de *La Biche*, a Vidal Tolosana, que eso sería el desorden, la anarquía y el caos.

Habría que catalogar, pues, a la paella como un plato romántico, lleno de realismo y de color local. En cuanto al modo de hacerla, ¿cómo quieren ustedes que se lo explique yo, si los mismos valencianos y alicantinos olvidan el procedimiento al abandonar su tierra?

Desde luego, es evidente que solo hay dos maneras de cocer el arroz: o en mucha, muchísima agua, o en el agua justa que puedan absorber sus granos. Cualquier otro procedimiento de cocción convertirá al arroz en un engrudo, semejante al *rice-pudding* inglés, porque esta gramínea contiene una substancia mucilagínosa que es preciso diluir

Pratos Populares Espanhóis

O arroz à valenciana

Perto do antigo Consulado da Espanha em Paris, no alto da rua dos Martyrs, está o restaurante *La Biche*, inaugurado há uns quatro séculos. Para ali iam frequentemente meus amigos García Moutón, Sánchez Ocaña, Vidal Tolosana e Fernando Kobe, todos empregados em nosso Consulado com diversas categorias, embora com iguais méritos e, acompanhando-os, fui também mais de uma vez. O dono nos tratava com grande solicitude, explicava-nos os pratos difíceis e nos oferecia de tempos em tempos um excelente *Marc de Champagne* que não estava no cardápio.

Um dia, comparando a cozinha francesa com a cozinha espanhola, teve início uma discussão sobre o tema do arroz, e Mariano Vidal fez a defesa de nossa *paella* com uma energia que, infelizmente, não estamos muito habituados no corpo consular.

— Não há nada mais gostoso no mundo — dizia Mariano —. Imagine o senhor que uma boa *paella* contém de tudo: frango, enguia, lula, amêijoas, porco, ervilhas, arroz, caldo...

Neste instante, pouco mais, pouco menos, o proprietário de *La Biche* levantou uma mão e disse autoritariamente:

— É impossível.

— Como é impossível? — retrucou Mariano Vidal —. Porque é impossível? Caldo, pato, pimentão, alcachofras. Linguiça, merluza...

— O senhor vê como é impossível? — acrescentou então o dono do *La Biche* —. Quem se atreveria a reunir todas essas coisas em um mesmo prato? Só se fosse um louco!...

— Pois o resultado é excelente — acrescentou Vidal Tolosana —. O senhor quer que eu passe um dia por aqui para fazer uma *paella* para todos? Assim o senhor poderá julgar.

— Oh, não! Muito obrigado — respondeu horrorizado nosso homem —. Sinto muito, mas nunca permitirei isso ao senhor. Frango e enguia, amêijoas e porco... *Mais ça serait l'anarchie, voyons!*⁷⁸

Para compreender o espanto do dono de *La Biche* necessitaríamos transportar-nos a 1830, quando os românticos tratavam de se impor aos neoclássicos. Não se concebia nessa época que se misturasse em nenhuma obra o trágico ao cômico. Não se permitia na literatura a linguagem vulgar nem se admitiam outros temas que não fossem os chamados nobres. Os críticos censuravam amargamente Racine por ter empregado a palavra cachorro em um verso de *Athalie* e Victor Hugo se vangloriava, como se fosse um feito heróico, de ter denominado o porco com seu verdadeiro nome: *j'ai nommé le cochon par son nom...*⁷⁹ As regras da antiguidade helênica eram sagradas, e quando alguém queria sair delas, os neoclássicos lhe diziam, como o proprietário de *La Biche*, a Vidal Tolosana, que isso seria a desordem, a anarquia e o caos.

É necessário, pois, catalogar a *paella* como um prato romântico, cheio de realismo e de cor local. Quanto ao modo de fazer uma *paella*, como os senhores querem que eu explique se os próprios valencianos e alicantinos esquecem o procedimento quando abandonam a sua terra?

E é evidente que só há duas maneiras de fazer o arroz: ou com muita, muitíssima água, ou com a quantidade de água adequada para absorver os grãos. Qualquer outro procedimento de cocção converterá o arroz em um grude semelhante ao *rice-pudding* inglês,

muchísimo para que pierda intensidad, o no diluir absolutamente nada. El primer procedimiento es el procedimiento americano. El segundo, mucho más difícil, es el procedimiento oriental, con el que se preparan todos los arroces desde Alicante al Japón: arroz a la valenciana, *rissoto* italiano, *pilafs* turco y persa, arroz indio al *curry*, arroz chino al *nioc-mam*, etc.

Y claro que estos datos semicientíficos sobre la cocción del arroz en general dejan completamente al margen la parte artísticoculinaria del arroz a la valenciana; pero, si ustedes se empeñan, ahí va una receta infalible: tomen cuanto antes el tren y márchense a Valencia.

La fabada asturiana

La primera fabada que yo he tomado en mi vida me la ofreció en Somió don Melquiades Álvarez, y era tan buena, que a causa de ella estuve a punto de ingresar en el partido reformista. Gracias a que Guillermo Guisasola me dió luego en Madrid otras fabadas nada inferiores a la de Somió, que si no, soy reformista a estas horas, y aunque en serlo no hubiese aumentado nunca de un modo considerable mi intervención en la vida pública, ustedes podrían decir ahora que este libro carecía de independencia.

Al comer mi primera fabada, yo procedí como procedo siempre ante un manjar inédito y gustoso. Me tomé un plato. Me tomé otro. Y cuando terminé el segundo plato, me dije:

—¡Hombre! Esto de la fabada no parece que esté nada mal. No va a haber más remedio que decidirse a probarla...

Cuarenta y ocho horas después, yo hacía todavía, en mi hotel de Gijón, una brillante imitación del anaconda, animal que, como ustedes saben, come de una vez para toda una temporada, y postrado en el lecho, arrancaba melancólicamente las hojas de una florecilla para ver cuál sería mi porvenir: si el reformismo o el hospital.

Delicioso plato la fabada; pero difícil de lograr. Se parece mucho al *cassoulet* de Toulouse, aunque le falte el pato, y el *cassoulet* constituye una de esas pruebas que usan en París los gastrónomos para conocer a los cocineros. Restaurante donde se haga bien el *cassoulet* es un restaurante donde puede comerse de todo. Por cierto que Anatole France decía que no había en el mundo *cassoulets* como los que preparaba una vieja en el Barrio Latino.

—Imagínense ustedes —explicaba Anatole France— que esa vieja viene preparando sus *cassoulets* desde hace cuarenta años en la misma olla. Esta olla tiene ya un fondo precioso, y cualquier cosa que se cueza en ella toma inmediatamente su sabor.

Yo diría que en los estómagos se forma también un fondo precioso como en las ollas de las buenas cocineras, en los barriles de los buenos *cognacs* y en las pipas de los buenos fumadores. Los estómagos no nacen, sino que se hacen. Cuando han alcanzado ya su pleno desarrollo fisiológico es cuando hay que empezar a trabajarlos, si no quiere uno que en la vejez le repugne toda clase de comidas. Un buen estómago, un estómago hecho con buenas viandas y buenas salsas, constituye un tesoro inestimable.

Y volviendo a nuestro tema, yo he tomado en mi vida muy buenos *cassoulets*, no solo de Tolosa, sino también de Castelnau; pero he tomado aún mejores fabadas asturianas. Si la vieja de Anatole France tenía su olla al fuego desde cuarenta años atrás, en Asturias, y a juzgar por el gusto de algunas fabadas, hay ollas que no deben de haberse enfriado desde la Reconquista. Ollas viejas de cristianos viejos, donde la oreja de cerdo alterna con

porque esta gramínea contém uma substância mucilaginosa que é preciso diluir muitíssimo para perder a intensidade, ou não diluir absolutamente nada. O primeiro procedimento é o procedimento americano. O segundo, muito mais difícil, é o procedimento oriental, com o qual se preparam todo o arroz desde Alicante ao Japão: arroz à valenciana, *rissoto* italiano, *pilafs* turco e persa, arroz índio ao *curry*, arroz chinês ao *nioc-mam*, etc.

É claro que esses dados semicientíficos sobre a cocção do arroz em geral deixam completamente à margem a parte artístico-culinária do arroz à valenciana, mas, se os senhores se empenharem, aí vai uma receita infalível: tomem o quanto antes o trem e vão a Valência.

A feijoada asturiana

A primeira feijoada que eu comi em minha vida foi dom Melquiades Álvarez quem me ofereceu em Somió e era tão boa, que devido a ela estive a ponto de ingressar no partido reformista. Felizmente Guillermo Guisasola logo me ofereceu em Madri outras feijoadas nada inferiores à de Somió, porque se não, eu seria reformista a estas horas, e embora com isso minha intervenção na vida pública não tivesse aumentado de um modo considerável, os senhores poderiam dizer agora que este livro carecia de independência.

Quando comi a minha primeira feijoada, eu procedi como procedo sempre diante de um manjar inédito e saboroso. Comi um prato. Comi outro. E quando terminei o segundo prato, disse para mim mesmo:

— Rapaz! Essa tal de feijoada não é nada ruim. Não vou ter outro remédio senão o de experimentá-la...

Quarenta e oito horas depois, eu ainda fazia, no meu hotel de Gijón, uma brilhante imitação da anaconda, animal que, como os senhores sabem, come de uma vez para toda uma temporada, e prostrado no leito, arrancava melancolicamente as folhas de uma florzinha para ver qual seria o meu porvir: se o reformismo ou o hospital.

Delicioso prato a feijoada: mas difícil de se obter. Ela parece muito com o *cassoulet* de Toulouse, se bem que não contenha pato, e o *cassoulet* constitui uma dessas provas que usam em Paris os gastrônomos para conhecer os cozinheiros. Restaurante onde se prepare um bom *cassoulet* é um restaurante onde se pode comer de tudo. Certamente Anatole France dizia que não havia no mundo *cassoulets* como aqueles que uma velha preparava no Bairro Latino.

— Os senhores imaginam — explicava Anatole France — que essa velha vem preparando os seus *cassoulets* já há quarenta anos na mesma panela. Esta panela já tem um fundo excelente, e qualquer coisa que nela se cozinhe toma imediatamente o seu sabor.

Eu diria que nos estômagos se forma também um fundo excelente como nas panelas das boas cozinheiras, nos barris dos bons *cognacs* e nos cachimbos dos bons fumadores. Os estômagos não nascem, mas se fazem. Quando já alcançaram o seu pleno desenvolvimento fisiológico é que se tem que começar a trabalhá-los, se não se quiser que na velhice ele rejeite qualquer espécie de alimentos. Um bom estômago, um estômago feito com boas carnes e bons molhos, é um tesouro inestimável.

E voltando ao nosso tema, eu comi, na vida, *cassoulets* muito bons, não só os de Tolosa, como também os de Castelnaudari; porém comi ainda melhores feijoadas asturianas. Se a velha de Anatole France tinha a sua panela no fogo há quarenta anos, em Astúrias, a julgar pelo sabor de algumas feijoadas, há panelas que não devem de ter esfriado desde a Reconquista. Panelas velhas de cristãos velhos, onde a orelha de porco

el rabo, y donde lo mejor del sabroso cuadrúpedo es absorbido por las blandas, tiernas y mantecosas *fabes*.

Las especias

No hace mucho me sorprendió ver en *El Socialista*, órgano de las clases trabajadoras, un caluroso elogio de la escudella catalana.

—¿Qué tendrá que ver —pensaba yo— el internacionalismo marxista con el nacionalismo culinario?

Luego recordé que Marx ha inventado, precisamente, la concepción materialista de la Historia, teoría que explica todos los hechos humanos por motivos puramente alimenticios, y comprendí que la escudella podía representar para *El Socialista* un punto doctrinal a más de constituir, como para cualquier otro órgano de opinión, un plato suculento.

Nuestro arcipreste decía que el hombre no se ha movido nunca en la vida más que por dos cosas;

*...la primera
El haber mantenencia. La otra cosa era
El haber yuntamiento con fembra placentera.*

Los franceses, por su parte, y a pesar de la importancia que le han atribuído siempre a la gastronomía, dicen que hay que buscar a la mujer en el fondo de todos nuestros conflictos, y de ahí su proverbial *cherchez la femme*. Solo Carlos Marx lo reduce todo a comida, y yo no puedo evocar sus grandes barbas, tan judaicas y tan apostólicas, sin imaginármelas untadas de guisado.

136

Pero no es mi propósito desacreditar la concepción materialista de la Historia, sino significarla un tanto. La Historia, en efecto, aun prescindiendo del segundo móvil que le atribuye el arcipreste, no está determinada únicamente por la necesidad elemental de comer, sino, además, por el deseo artístico de comer bien. Si al europeo del siglo XV le hubiera sido igual tomar sus alimentos de una manera que de otra, quizás a estas horas no se hubiese descubierto aún el Nuevo Mundo; pero al europeo del siglo XV le gustaba mucho el clavo, la pimienta, la nuez moscada y la canela. Estas especias iban hasta Alejandría en lentas caravanas de camellos y dromedarios, y desde Alejandría pasaban a Venecia, que era su centro distribuidor. Todo el poderío veneciano se debió al deseo que sentía la vieja Europa de condimentar sus alimentos con las ricas especias orientales, y tiene, por lo tanto, un origen gastronómico; pero Venecia abusó demasiado. Había que libertarse de su yugo, buscando otros caminos entre el Oriente y el Occidente, y los portugueses fueron los primeros que abrieron estos caminos con las proas de sus carabelas. Un día llegaron a Calcuta, otro a Ceilán, otro a Macao. Más que la tosca brújula de Gioia, el olor de las especias guiaba a aquellos bravos argonautas, y cuando, al través de los mares, lograron unir el Ganges con el Tajo, Venecia comenzó a perder su hegemonía.

Es realmente fascinadora la historia de los descubrimientos marítimos lusitanos en el siglo XV; pero mientras Vasco de Gama contorneaba a la buena de Dios un continente y otro continente, Cristóbal Colón se dijo:

—O el mundo carece de continuidad o, por el camino de Poniente, no tendré más remedio que llegar algún día a las tierras de Levante.

Y así fue como surgió América ante los ojos de Europa: no por la necesidad de comer,

alterna com o rabo, e onde o melhor do saboroso quadrúpede é absorvido pelas macias, ternas e amanteigadas *fábes*.

As especiarias

Não há muito tempo me surpreendi ao ver em *El Socialista*, órgão das classes trabalhadoras, um caloroso elogio da *escudella*⁸⁰ catalã.

— O que tem a ver — eu pensava — o internacionalismo marxista com o nacionalismo culinário?

Depois recordei que Marx inventou, precisamente, a concepção materialista da História, teoria que explica todos os acontecimentos humanos por motivos puramente alimentícios, e compreendi que a *escudella* podia representar para *El Socialista* um ponto doutrinário além de constituir, como para qualquer outro órgão de opinião, um prato suculento.

Nosso arcepreste dizia que o homem só se moveu na vida por duas coisas;

*...la primera
El haber mantenenencia. La otra cosa era
El haber yuntamiento con fembra placentera.*⁸¹

Os franceses, por sua vez, e apesar da importância que atribuíram sempre à gastronomia, dizem que é necessário buscar a mulher no fundo de todos os nossos conflitos, e daí seu proverbial *cherchez la femme*⁸². Só Carlos Marx reduz tudo à comida, e eu não posso evocar as suas grandes barbas, tão judaicas e tão apostólicas, sem imaginá-las untadas de guisado.

Mas não é meu propósito desacreditar a concepção materialista da História, mas sim significá-la um pouco. A História, na verdade, também prescindindo da segunda motivação que lhe atribui o arcepreste, não está determinada unicamente pela necessidade elementar de comer, mas também, pelo desejo artístico de comer bem. Se para o europeu o século XV tanto fazia comer os seus alimentos de uma maneira ou de outra, talvez a estas horas não se tivesse ainda descoberto o Novo Mundo, mas o europeu do século XV gostava muito de cravo, de pimenta, de noz-moscada e de canela. Estas especiarias iam até Alexandria em lentas caravanas de camelos e dromedários, e de Alexandria passavam para Veneza, que era o centro distribuidor. Todo o poder veneziano se deve ao desejo que sentia a velha Europa de condimentar os seus alimentos com as ricas especiarias orientais, e tem, por tanto, uma origem gastronômica, mas Veneza abusou muito. Era necessário libertar-se de seu jugo, buscando outros caminhos entre o Oriente e o Ocidente, e os portugueses foram os primeiros que abriram estes caminhos com as proas de suas caravelas. Num dia chegaram a Calcutá, no outro a Ceilão, no outro a Macau. Mais que a toska bússola de Gioia⁸³, o cheiro das especiarias guiava aqueles bravos argonautas e quando, por meio dos mares, conseguiram unir o Ganges com o Tejo, Veneza começou a perder a sua hegemonia.

É realmente fascinante a história dos descobrimentos marítimos lusitanos no século XV; mas enquanto Vasco da Gama ia contornando, pela graça de Deus, um e outro continentes, Cristóvão Colombo falou consigo mesmo:

— Ou o mundo não tem continuidade ou, pelo caminho do Poente, eu fatalmente terei de chegar algum dia às terras do Levante.

sino por el deseo de comer bien; esto es, no por los alimentos, sino por los condimentos. Una Europa sin paladar no hubiese descubierto nunca a América, por mucho estómago que tuviese, y ya verán ustedes cómo América —que carece de todo paladar a pesar de su gran estómago— no descubre jamás a Europa.

Los quesos

Se habla muy mal de los microbios, pero ¿Qué sería de nosotros sin ellos? ¿Quién nos iba a trabajar el queso y el pan, la cerveza y el vino? A San Isidro le salieron una vez dos Ángeles que hicieron por él toda la faena de un día, y a una buena mujer del Orne le salieron unos microbios y le prepararon ese queso excelente que se llama queso de Camembert, con el que logró una fortuna y consiguió una estatua. Hoy todo el mundo puede procurarse unos microbios de cultivo exactamente iguales a los de Camembert o de cualquier otra parte, pero antes no ocurría así, y cuando una mujer tenía a su disposición una buena colonia de bacilos lácteos, los conservaba toda su vida y se los dejaba a sus hijos en herencia. Fue M. Pasteur quien alteró este orden de cosas, permitiendo con sus descubrimientos el estudio de los microbios o vidas microscópicas, y desde entonces vienen industrializándose y universalizándose los quesos típicos de cada región.

No nos imaginemos, sin embargo, que todos los quesos salen completamente hechos de la fábrica. Los blandos como, por ejemplo, el Brie, tienen que acabar de hacerse fuera, donde son atacados por un nuevo equipo de microbios, y el comprador debe saber cuándo este equipo ha terminado su misión. Hay quien se entusiasma ante un queso poblado de gusanos; pero los gusanos no son, como pudiera creerse, unos microbios muy grandes, sino unos microbios muy chicos, y no nos preparan el queso, sino que se lo comen tal y como lo encuentran. Un queso en poder de los gusanos no está mejor ni peor que un queso en poder de las ratas, y sus *amateurs* no son, en realidad, *amateurs* de queso, sino *amateurs* de gusanos que confunden lamentablemente un plato de postre con un plato de carne. Por mi parte convengo en que es una pena tomarse un *camembert* demasiado fresco, pero nada tan triste como esos negros *camemberts* maduros en caja, de los que emana un fuerte olor a amoníaco y cadaverina. ¡*Cammemberts* para Hamlet, pero no para Falstaff!

El queso más fuerte de todos es el *limburger*, que los alemanes sirven siempre bajo una campana de cristal. Gracias a él se ha evitado el enterramiento de muchas personas en estado de calalepsia, porque yo no creo, como algunos, que el *limburger* resucite a los muertos, y opino que su poder se limita a distinguir las muertes aparentes de las muertes reales. Cuando usted viaje en tren, amigo lector, y quiera quedarse solo en su departamento, provéase de un trozo de *limburger*. El olor de este queso es tal que un día llegará en que se le transmita al mundo desde Berlín por medio de la radio, así como hoy se le transmite la música de opereta, y ese día señalará para la Humanidad una nueva era gastronómica.

Los países de mejores quesos son, naturalmente, los de los mejores pastos y mejores leches: Francia, Inglaterra, Holanda, Suiza y la región alpina de Italia. En España, y gracias, como hemos explicado, a M. Pasteur, comienzan a fabricarse ahora quesos de todos los tipos, pero desconfiemos de las imitaciones. El más logrado de los quesos españoles es, sin duda alguna, el de Cabrales, y el más popular es el manchego. Hay también quesos muy ricos en Galicia y en toda zona pirenaica, pero su producción está limitadísima y

E foi assim que surgiu a América diante dos olhos da Europa: não pela necessidade de comer, mas pelo desejo de comer bem; isto é, não pelos alimentos, mas pelos condimentos. Uma Europa sem paladar nunca teria descoberto a América, por mais estômago que tivesse, e os senhores verão como a América — que carece de todo e qualquer paladar apesar de seu grande estômago — jamais descobrirá a Europa.

Os queijos

Fala-se muito mal dos micróbios, mas o que seria de nós sem eles? Quem trabalharia para nós o queijo e o pão, a cerveja e o vinho? Apareceram certa vez para Santo Isidoro dois anjos que lhe fizeram todo o trabalho daquele dia, e para uma boa mulher do Orne apareceram uns micróbios e lhe prepararam esse queijo excelente que se chama queijo de Camembert, com o qual granjeou uma fortuna e conseguiu uma estátua. Hoje todo o mundo pode procurar uns micróbios de cultivo exatamente iguais aos de Camembert ou de qualquer outra parte, mas antes não acontecia assim, e quando uma mulher tinha ao seu dispor uma boa colônia de bacilos lácteos, ela os conservava durante toda a sua vida e os deixava como legado aos seus filhos, a título de herança. Foi M. Pasteur quem alterou esta ordem de coisas, permitindo com os seus descobrimentos o estudo dos micro-bios ou vidas microscópicas, e desde então vêm sendo industrializados e universalizados os queijos típicos de cada região.

Não imaginemos, porém, que todos os queijos saem completamente prontos da fábrica. Os macios como, por exemplo, o Brie, continuam o seu processo de maturação fora dali, onde são atacados por uma nova equipe de micróbios, e o comprador deve saber quando essa equipe terminou a sua missão. Há quem se entusiasme diante de um queijo povoado de larvas; mas as larvas não são, na verdade, uns micróbios muito grandes, mas sim uns micróbios muito pequenos, e não nos preparam o queijo, mas sim o comem, tal como o encontram. Um queijo em poder das larvas não é melhor nem pior que um queijo em poder dos ratos, e os seus *amateurs* não são, na realidade, *amateurs* de queijo, mas *amateurs* de larvas que confundem lamentavelmente um prato de sobremesa com um prato de carne. No que me diz respeito, admito que é uma pena comer um *camembert* muito fresco, mas nada é tão triste quanto esses negros *camemberts* maturados na embalagem, dos quais emana um forte cheiro de amoníaco e cadaverina. *Cammemberts* para Hamlet, mas não para Falstaff!⁸⁴

O queijo mais forte de todos é o *limburger*, que os alemães servem sempre em uma queijeira de cristal. Graças a ele se evitou o sepultamento de muitas pessoas em estado de calalepsia, porque eu não acredito, como algumas pessoas, que o *limburger* ressuscite os mortos, e entendo que o seu poder se limita a distinguir as mortes aparentes das mortes reais. Quando o senhor viajar de trem, amigo leitor, e quiser ficar sozinho na cabine, providencie um pedaço de *limburger*. O cheiro desse queijo é tão forte que chegará o dia em que ele será transmitido de Berlin ao mundo por meio do rádio, assim como hoje por meio deste é transmitida a música de opereta, e nesse dia será assinalada para a Humanidade uma nova era gastronômica.

Os países que produzem os melhores queijos são, naturalmente, os que têm os melhores pastos e o melhor leite: França, Inglaterra, Holanda, Suíça e a região alpina da Itália. Na Espanha e graças, como explicamos, a M. Pasteur, começam a ser fabricados agora queijos de todos os tipos, mas desconfiemos das imitações. O melhor dos queijos espanhóis é, sem

su consumo es puramente local.

Y para concluir citemos un aforismo clásico: el queso es suplemento de una buena comida y complemento de una mala.

Las frutas

Sobre las frutas, una indicación: desdénese siempre las exóticas y extemporáneas, las que están fuera de lugar y de tiempo. Cualquier fruta en sazón, por humilde que sea, vale más que las mejores frutas maduras en caja.

No se crea tampoco en la superchería del Trópico. El Trópico es una *serre* para hacer experimentos, pero nada más. Frutas del Trópico, frutas de invernadero. Yo he estado en el Trópico, donde probé las frutas más variadas y me parecía encontrarme en los primeros días de la creación, cuando todo se encontraba aún sin clasificar ni depurar.

Las mejores frutas son las de la zona templada, y especialmente las de zona límite. «No hay amores como los últimos», ha dicho el poeta. No hay tampoco pesetas como las últimas —añado yo—, ni frutas como las que se recogen allí donde termina la producción frutal.

La fruta es lo más a propósito que existe para terminar una buena comida. Después de las excitaciones artificiales que ha recibido el paladar, nada puede reposarlo tanto como el sabor natural de la fruta. Está bien una hora de arte, pero hay que volver a la Naturaleza. Por esto el amigo Lúculo transportó a Europa el cerezo desde el Asia Menor y lo plantó en su huerta, junto al muro de la piscina donde mantenía vivas las lampreas y los salmones, y Lúculo era un gran general que hacía rendirse por hambre a sus enemigos, y por satisfacción a sus amigos.

140

Falso concepto del arte culinario

En cocina, como en todo, el arte no debe servir nunca a ocultar, sino a valorizar las primeras materias. Tengamos esta norma por axiomática, y desconfiemos de esas señoras que presumen de ser excelentes guisanderas diciéndole a uno:

—¿Cuándo viene usted a comer a casa? Hago yo unas croquetas de pollo que parecen realmente de jamón, y preparo unas empanadillas de jamón que a todo el mundo le saben a pollo...

En rigor, podría admitirse el que, a falta de pollo, se procurase imitarlo con jamón, y el que, a falta de jamón, se pretendiese falsificarlo con pollo; pero teniendo pollo y teniendo jamón, ¿para qué disfrazar el primero con el sabor del segundo, y el segundo con el sabor del primero?

En fin, uno va a comer.

—A ver si adivina usted de qué es este timbal —le pregunta a uno la dueña de la casa, presentándole un plato.

Y, como no hay manera de que uno lo adivine, la buena señora sonríe al igual de esos arquitectos que cuando logran hacer en magnífico granito un edificio que tiene todas las apariencias del cemento armado, creen haber vencido las mayores dificultades técnicas de su arte y se consideran unos genios de la arquitectura.

—Es un timbal de merluza —explica la buena señora al final—, pero ¿verdad que parece más bien de macarrones?

dúvida alguma, o de Cabrales, e o mais popular é o manchego. Há também queijos muito saborosos na Galícia e em toda a zona pirinaica, mas a sua produção é limitadíssima e o seu consumo é puramente local.

E para concluir citemos um aforismo clássico: o queijo é suplemento de uma boa comida e complemento de uma ruim.

As frutas

Sobre as frutas, uma indicação: rejeite sempre as exóticas e extemporâneas, as que estão fora do lugar e do tempo. Qualquer fruta da estação, por mais humilde que seja, vale mais que as melhores frutas amadurecidas em caixa.

Tampouco acredite na superstição do Trópico. O Trópico é uma *serre*⁸⁵ para fazer experimentos e nada mais. Frutas do Trópico, frutas de estufa. Eu estive no Trópico, onde provei as mais variadas frutas e parecia que eu me encontrava nos primeiros dias da criação, quando tudo se encontrava ainda por classificar e aperfeiçoar.

As melhores frutas são as da zona temperada e especialmente as da zona limite. “Não há amores como os últimos”, disse o poeta. Tampouco há moedas como as últimas — acrescento eu — nem frutas como as que se colhem ali onde termina a produção frutífera.

A fruta é a melhor maneira de se arrematar uma boa refeição. Depois das excitações artificiais que recebeu o paladar, nada pode repousá-lo tanto quanto o sabor natural da fruta. Cai bem uma hora de arte; entretanto, há de se voltar à Natureza. Por isso o amigo Lúculo transportou para a Europa a cerejeira da Ásia Menor e a plantou em seu pomar perto do muro da piscina, onde ele mantinha vivas as lampreias e os salmões, e Lúculo era um grande general que fazia render-se de fome os seus inimigos e de satisfação os seus amigos.

141

Falso conceito da arte culinária

Na cozinha, como em tudo, a arte não deve servir nunca para ocultar, mas sim para valorizar as primeiras matérias. Tenhamos esta norma por axiomática, e desconfiemos dessas senhoras que se gabam de ser excelentes cozinheiras dizendo para a gente:

— Quando é que o senhor vem comer aqui em casa? Eu faço uns bolinhos de frango que parecem realmente de presunto e preparo umas empadinhas de presunto que todo mundo pensa que são de frango...

A rigor poderia admitir-se que na falta de frango se procurasse imitá-lo com presunto e que na falta de presunto se pretendesse falsificá-lo com frango; mas tendo frango e tendo presunto, para que disfarçar o primeiro com o sabor do segundo e o segundo com o sabor do primeiro?

Enfim, a gente vai comer.

— Vamos ver se o senhor adivinha de que é esta empada — a dona de casa pergunta a alguém, apresentando-lhe um prato.

E, como não há maneira de adivinhar, a boa senhora sorri como esses arquitetos que quando fazem um edifício de um magnífico granito, com todas as aparências do cimento armado, creem ter vencido as maiores dificuldades técnicas de sua arte e se consideram uns gênios da arquitetura.

Y, realmente, parece más bien de macarrones o de arroz, de tapioca o de goma arábica. Parece de cualquier cosa, en fin, menos de lo que es, y uno no acierta a explicarse cómo se las habrá arreglado el ama de casa para conseguir su efecto: si transfundiéndolo, por medio de la alquimia, unas sustancias en otras, o si poniendo a sus invitados en trance hipnótico.

El mejor vestido no es el que más atrae nuestra atención, sino el que la dirige más acertadamente sobre la mujer que lo lleva. Todos los buenos modistos saben que vestir a una mujer equivale, en realidad, a desnudarla, a poner en valor y dar realce a su desnudo, el cual, por sí solo, sería algo así como un manjar sin condimento. Claro que en el centro del África las mujeres no se desnudan, es decir, no se visten; pero allí pertenecen todas a la raza negra, y su piel constituye, para cada una de ellas, algo así como un elegantísimo traje de *soirée*. Las mujeres blancas, en cambio, necesitan vestirse y desnudarse, y cuando por cualquier azar son sorprendidas sin ropa, el rubor que las invade no representa más que un esfuerzo tardío y desesperado para cambiar de raza.

Por lo que respecta a la *coquinaria*, el mejor cocinero será aquel que más logre destacar en sus platos el gusto esencial de cada cosa, a condición, naturalmente, de que esta cosa valga la pena. ¿Qué rato pasaríamos si un ama de casa nos sentara a su mesa sin presentarnos previamente a su familia ni a sus invitados? Pero peor aún será el que nos oculte la personalidad de los manjares que nos sirva. A la hora de comer hay que saber tanto lo que se come como con quién se come, y cuando nuestros anfitriones se nieguen a decírnoslo será cosa de llamar, según los casos, a la Dirección General de Seguridad o al Laboratorio Municipal.

El automóvil y la gastronomía

El ferrocarril ha matado la mayoría de los mesones, ventas, fondas, posadas y paradores que acogían al viajero en los antiguos caminos; pero el automóvil va resucitándolos. Durante cincuenta años, poco más o menos —el primer ferrocarril de España, que fue el de Barcelona a Mataró, se abrió al público en 1848, y los primeros automóviles no comenzaron a rodar hasta comienzos del siglo—, nuestras carreteras quedaron relegadas a un tráfico secundario que, por relación con el marítimo, pudiéramos llamar tráfico de cabotaje, y si los arrieros y trajinantes miran hoy al automovilista como un intruso, los venteros, en cambio, reconociendo en él a su viejo cliente de los buenos tiempos, lo acogen como al hijo pródigo y le abren sus puertas de par en par. La cocina regional renace de sus cenizas, entre las que no quedaba ya brasa ninguna, y al superar al ferrocarril, que nos había alejado de la Naturaleza, volvemos a ella nuevamente, lo que demuestra que el progreso no siempre constituye un retroceso y que su ley no es, después de todo, una ley tan inflexible como habíamos llegado a temer.

Pero no todos los automovilistas se hacen cargo de su misión y hay muchos que no toman jamás la carretera sin haberse provisto del consabido jamón serrano y la no menos consabida terrina de *foie-gras*, el clásico pollo fiambre y la tradicional tortillas de patatas. Algunos llevan hasta mesas articuladas, banquetas plegables, cubiertos de bolsillo, vasos oblongos revestidos de metal, servilletas y manteles, y su pretexto es siempre el mismo:

—¡Se come tan mal por ahí adelante!... —dicen.

Yo convengo en que, efectivamente, no suele comerse muy bien, pero la comida popular, buena o mala, debe constituir para el viajero un dato de tanto valor como el paisaje, con el que guarda siempre una íntima afinidad. Lo uno explica lo otro, y el automovilista

— É uma empada de merluza — explica finalmente a boa senhora —, mas não é verdade que mais parece feita de macarrão?

E, realmente, parece muito mais ser de macarrão ou de arroz, de tapioca ou de goma arábica. Parece ser de qualquer coisa, enfim, menos daquilo de que é feita e a gente não tem como saber de que maneira a dona de casa se virou para obter aquele efeito: transfundindo, por meio da alquimia, umas substâncias em outras, ou colocando os seus convidados em transe hipnótico.

O melhor vestido não é o que mais atrai a nossa atenção, mas aquele que a dirige mais acertadamente para a mulher que o veste. Todos os bons estilistas sabem que vestir uma mulher equivale, em verdade, a desnudá-la, a valorizar e dar realce à sua nudez que, por si só, seria algo assim como uma iguaria sem condimento. Claro que no centro da África as mulheres não se desnudam, isto é, não se vestem, mas ali pertencem todas à raça negra, e a sua pele constitui, para cada uma delas, algo como um elegantíssimo traje de *soirée*⁸⁶. As mulheres brancas, ao contrário, necessitam vestir-se e despir-se e quando, por qualquer casualidade, são surpreendidas sem roupa, o rubor que as invade não representa mais que um esforço tardio e desesperado para mudar de raça.

A respeito da *coquinaria*⁸⁷, o melhor cozinheiro será aquele que conseguir destacar mais em seus pratos o gosto essencial de cada coisa, com a condição, naturalmente, de que esta coisa valha a pena. Que bons momentos passaríamos se uma dona de casa nos sentasse à sua mesa sem nos apresentar previamente à sua família nem a seus convidados? Pois pior ainda será se ocultar a personalidade das iguarias que nos servir. Na hora de comer é preciso saber tanto o que se come quanto com quem se come, e quando os nossos anfitriões se negam a nos dizer isso, será caso para ligar, segundo as circunstâncias, para a Secretaria de Segurança ou para a Vigilância Sanitária.

143

O automóvel e a gastronomia

A estrada de ferro matou a maioria das pensões, vendas, hospedarias, pousadas e albergues que acolhiam o viajante nos antigos caminhos; mas o automóvel os vai ressuscitando. Durante cinquenta anos, um pouco mais, um pouco menos — a primeira estrada de ferro da Espanha, que foi de Barcelona a Mataró, foi inaugurada em 1848, e os primeiros automóveis não começaram a rodar até o início do século —, as nossas rodovias ficaram relegadas a um tráfego secundário que, por sua relação com o marítimo, poderia ser chamado de tráfego de cabotagem, e se os tropeiros e mascastes olham hoje para o motorista como um intruso, os taberneiros, ao contrário, reconhecendo nele o seu velho cliente dos bons tempos, acolhem-no como o filho pródigo e abrem para ele as suas portas de par em par. A cozinha regional renasce de suas cinzas, entre as quais já não restava brasa nenhuma alguma e, ao suplantar a estrada de ferro, que nos afastara da Natureza, faz-nos voltar a esta novamente, o que demonstra que o progresso nem sempre constitui um retrocesso e que a sua lei não é, afinal, uma lei tão inflexível quanto chegáramos a temer.

Mas nem todos os motoristas cumprem a sua missão e há muitos que jamais pegam a estrada sem estar abastecidos do consabido presunto serrano e da não menos conhecida terrina de *foie-gras*, o clássico frango defumado e a tradicional tortilha. Alguns levam até mesas dobráveis, banquinhos desmontáveis, talheres para viagem, copos oblongos revestidos de metal, guardanapos e toalhas de mesa, e o seu pretexto é sempre o mesmo:

— Come-se tão mal por aí!... — dizem.

Eu concordo que, efetivamente, não se costuma comer muito bem, mas a comida

que se ponga a comer caviar en la paramera de Ávila no comprenderá la solemnidad de la paramera ni apreciará tampoco la exquisitez del caviar, y será al mismo tiempo un pésimo viajero y un gastrónomo abominable.

Para el automovilista, la comida ha de tener siempre algo de aventura, y aquel que no quiera someter su estómago a nuevas experiencias, que se quede en casa o que tome el tren. Por mi parte, y aficionado como soy a los platos bien condimentados, pocas veces he comido tan a gusto como cuando lo hice al azar del camino, ya cayesen en la sartén truchas recién pescadas o huevos de quince días, y ya me sirviese, yendo y viniendo en graciosas actitudes, una alegre y garrida chica de quince años, o, con despego y lentitud, una vieja llena de arrugas y de carácter.

Recuerdo un día que comí en el puerto del Pico con mis amigos Anselmo Miguel Nieto, el doctor Pérez de Diego y Rafael Penagos. Habíamos salido de Arenas de San Pedro hacia las once de la mañana con un tiempo imposible y solo entreveíamos el paisaje de trecho en trecho por algún desgarrón de la bruma. El suelo era un barrizal, y Anselmo Miguel, que conducía, llevaba el coche a paso de carreta. No llegamos a lo alto del puerto hasta las dos de la tarde, hora en que llamamos a las puertas de la venta tan muertos de hambre como de frío.

—Lo primero que necesitamos —dijimos— es fuego. Luego hablaremos de la comida.

La ventera lanzó al punto, bajo la enorme chimenea, cuatro o cinco brazadas de jara, y cuando hubimos entrado en calor y le preguntamos si tenía algo de comer, nos respondió que tenía de todo.

—Pues venga de todo —exclamamos.

144 Entonces la excelente mujer empezó a freír huevos y chorizos en un aceite muy negro, y no quisiera exagerar, pero estuvo friendo lo menos durante un par de horas. Cada sartenada desaparecía en un santiamén. Cada hogaza, en un abrir y cerrar de ojos. El pan era duro y el vino áspero; pero nuestro apetito no estaba en aquel momento para apreciar matices ni delicadezas. Terminamos la refacción con un queso muy aceitoso, y hasta nos dieron café, un café malísimo, naturalmente, que mezclado a un ron no menos malo se convirtió en una bebida bastante potable, y al salir de la venta ya no nos importaba el frío ni la bruma. El mundo volvía a ser joven para nosotros.

Como este almuerzo yo podría citar varios que, siendo igualmente malos, me parecieron igualmente buenos, y que servirían para apoyar mi tesis de que, cuando se va de excursión, la comida pierde gran parte de su valor absoluto y adquiere, en cambio, un enorme valor relativo; pero creo que todo el mundo se hará cargo de esta verdad elemental sin que sea preciso establecer al efecto una relación de hechos.

Y si alguien se obstina en no hacerse cargo, que aguarde a la construcción de las pistas automovilísticas, donde le espera un gran porvenir de comidas uniformes y de paisajes-anuncio.

popular, boa ou má, deve constituir para o viajante um dado de tanto valor quanto o da paisagem, com a qual se guarda sempre uma íntima afinidade. Uma coisa explica a outra, e o motorista que se disponha a comer caviar em algum páramo⁸⁸ de Ávila não vai compreender a solenidade do páramo, nem apreciar o requinte do caviar, e será ao mesmo tempo um péssimo viajante e um gastrônomo abominável.

Para o motorista, a comida deve ter sempre um pouco de aventura, e aquele que não quiser submeter o seu estômago a novas experiências, que fique em casa ou que vá de trem. No que me diz respeito e amante que sou dos pratos bem condimentados, poucas vezes comi com tanto prazer como quando o fiz ao acaso do caminho, quer fossem para a frigideira trutas recém-pescadas, quer fossem ovos de quinze dias, e quer me servisse, indo e vindo em graciosas atitudes, uma alegre e garrida moça de quinze anos, quer, com desinteresse e lentidão, uma velha cheia de rugas e mal-humorada.

Recordo-me de um dia em que almocei no desfiladeiro do Pico com os meus amigos Anselmo Miguel Nieto, o doutor Pérez de Diego e Rafael Penagos. Tínhamos saído de Arenas de San Pedro lá pelas onze da manhã, com um tempo horrível e somente entrevíamos a paisagem de trecho em trecho por alguma rasgadura entre a bruma. O chão era um lamaçal só e Anselmo Miguel, que dirigia, levava o carro a passo de carroça. Só chegamos ao cume do monte lá pelas duas da tarde, hora em que batemos à porta da taberna, tão mortos de fome quanto de frio.

— Primeiro necessitamos é de fogo — dissemos —. Depois falaremos de comida.

A taberneira jogou, na hora, sob a enorme lareira, quatro ou cinco braçadas de lenha e tão logo começamos a nos aquecer e lhe perguntamos se tinha alguma coisa para comer ela nos respondeu que tinha de tudo.

— Pois então traga de tudo — exclamamos.

Então a excelente mulher começou a fritar ovos e linguiças num óleo muito escuro, e eu não queria exagerar, mas ela ficou fritando pelo menos durante um bom par de horas. Cada fritada desaparecia em um estalar de dedos. Cada fornada de pão, em um piscar de olhos. O pão era duro e o vinho áspero, mas o nosso apetite não estava, naquele momento, para apreciar matizes nem delicadezas. Terminamos a módica refeição com um queijo muito gorduroso, e até nos deram café, um café péssimo, naturalmente, que misturado com um rum ainda pior se converteu em algo bebível e ao sair da taberna já não nos importava o frio nem a cerração. O mundo voltava a ser jovem para nós.

Como este almoço, eu poderia citar vários que, sendo igualmente ruins, pareceram-me igualmente bons e que serviriam para apoiar a minha tese de que, quando se vai a uma excursão, a comida perde grande parte de seu valor absoluto e adquire, em troca, um enorme valor relativo, mas eu acredito que todo mundo se dará conta dessa verdade elementar, sem que seja preciso estabelecer, como consequência, uma relação de fatos.

E se alguém se obstina em não se dar conta, que aguarde a construção das pistas automobilísticas, onde o espera um grande porvir de refeições uniformes e de paisagens-anúncios.

El caviar

El caviar se obtiene, sencillamente, desgranando las huevas del esturión. Para conservarlo se sala y se prensa, pero aunque el caviar prensado le gustó mucho a Don Quijote —que en el *Quijote* se habla ya del caviar—, yo les recomendaré a mis lectores que procuren tomarlo fresco. Por fortuna, el caviar fresco llega actualmente a Madrid bastante fresco, y yo les aseguro a ustedes que no hay cosa más deliciosa en el mundo. Una buena tartina de caviar —los rusos también le llaman *ikra*— al comienzo de la comida, y todo irá ya como una seda. El apetito despertará de un golpe aun en aquellos comensales que lo tengan más adormilado, los vinos desatarán inmediatamente las lenguas y la alegría no quedará relegada para la sobremesa, sino que reinará en la reunión desde el principio hasta el fin.

Algunas personas se abstienen de tomar caviar desde la revolución rusa, como si el caviar postrevolucionario fuese peor que el prerrevolucionario. Probablemente esas personas se imaginan que el esturión, sabiendo que no son ya príncipes ni grandes duques quienes van a tomar sus huevecillos, no pone en su confección el menor cuidado; pero nada más lejos de la realidad. Por mi parte, yo encuentro el caviar más exquisito que nunca, y si el caviar no se ha perfeccionado, entonces es que, indudablemente, me he perfeccionado yo.

La trufa

146

El que no se haya tomado nunca una buena trufa asada en las cenizas del carbón de encina, o cocida al vapor de un vino respetable, no sabe lo que son trufas. La trufa es el producto más misterioso y más prodigioso de la tierra. No se puede cultivar ni recolectar y hay que cazarla saliendo al campo con un perro que olfatee su rastro. En realidad, la trufa tiene siempre algo de caza, y no solo por la manera en que se la cobra, sino por el sabor que la caracteriza. Yo establezco entre ella y los otros vegetales la misma relación que entre un pato salvaje y un pato de gallinero. Ese aroma poderoso de la trufa, ese perfume bravío que la caracteriza, esa su personalidad única, no se logran más que en plena libertad, lejos del hombre y de la civilización.

Yo me imagino que el perro olfatea la trufa, cuando yace bajo tierra, de igual modo que nosotros olfateamos la trufa asada, y me figuro lo que debe sufrir el pobre cuando se le quitan de la boca. Las setas nos ofrecen el perfume del campo y del bosque, esto es, el perfume superficial de la tierra. Las trufas, en cambio, nos ofrecen su esencia más íntima y entrañable. Tomarse una buena trufa, una de esas trufas de color de ébano, gordas como el puño, que solo, ¡ay!, se producen en Francia —nuestras pobres criadillas de tierra, y aun los *tartuffi bianchi* italianos, son una especie de patatas comparados con las trufas de Perigord—, equivale a un acto religioso, porque nos da un nuevo sentido del mundo y de la vida.

En cuanto a esas trufas en conserva que se utilizan para hacer en algunos volátiles pequeñas incrustaciones de carácter decorativo, más vale no hablar. En Lyon suelen mechar las *poulardes* con grandes trozos de trufas frescas, pero en tal cantidad, que las *poulardes* así preparadas se llaman *poulardes demi-deuil* o de medio luto, y aquello ya es otra cosa. A pesar de su fúnebre denominación, la *poularde demi-deuil*, impregnada en el gusto de la trufa, no tarda en reconciliar con la vida al hombre más desesperado.

Es una opinión muy antigua la de que la trufa desarrolla nuestra capacidad amoratoria, y ello no me sorprendería mucho. No es que yo crea gran cosa en las vitaminas E ni en nada parecido, pero sí creo que ninguna emoción artística se basta a sí misma, y que el

O caviar

O caviar é obtido, simplesmente, debulhando-se as ovas do esturjão. Para que se conserve, é necessário salgá-lo e prensá-lo, mas se Dom Quixote gostou muito do caviar prensado — que no *Quixote* já dele se fala —, eu recomendarei aos meus leitores que procurem comê-lo fresco. Felizmente o caviar fresco chega atualmente a Madri bastante fresco, e eu lhes asseguro, senhores, que não há coisa mais deliciosa no mundo. Uma boa porção de caviar — os russos também o chamam de *ikra* — para começar a refeição, e tudo sairá às mil maravilhas. O apetite é despertado em seguida, inclusive para aqueles comensais que o tenham mais adormecido, os vinhos desatarão imediatamente as línguas e a alegria não ficará relegada para as conversas após as refeições, mas reinará na reunião do princípio até o fim.

Algumas pessoas se abstêm de comer caviar desde a revolução russa, como se o caviar posrrevolucionário fosse pior que o prerrevolucionário. Provavelmente essas pessoas imaginam que o esturjão, sabendo que já não são príncipes nem grandes duques os que vão comer os seus ovinhos, não tem o menor cuidado na sua confecção, mas nada mais fora da realidade. De minha parte eu acho muito fino comer caviar e se o caviar não se aperfeiçoou, então é porque, naturalmente, fui eu que me aperfeiçoei.

A trufa

Aquele que nunca comeu uma boa trufa assada nas cinzas do carvão de carvalho, ou cozida no vapor de um respeitável vinho, não sabe o que são trufas. A trufa é o produto mais misterioso e mais prodigioso da terra. Não se pode cultivar nem colher e há de se caçar saindo ao campo com um cachorro que fareje o seu rastro. Na realidade, a trufa sempre tem a aparência de caça. E não só pela maneira pela qual é recolhida, mas também pelo sabor que a caracteriza. Eu estabeleço entre ela e os outros vegetais a mesma relação que há entre um pato selvagem e um pato de galinheiro. Esse aroma poderoso da trufa, esse perfume bravio que a caracteriza, essa sua personalidade única, só se conseguem em plena liberdade, longe do homem e da civilização.

Eu imagino que o cão cheira a trufa, quando ela jaz sob a terra, da mesma maneira que nós cheiramos a trufa assada e suponho quanto deve sofrer o pobre quando a tiram da sua boca. Os cogumelos nos oferecem o perfume do campo e do bosque, isto é, o perfume superficial da terra. As trufas, ao contrário, oferecem-nos a sua essência mais íntima e entranhável. Comer uma boa trufa, uma dessas trufas de cor de ébano, gordas como o punho que só — ai! — são produzidas na França — as nossas pobres trufinhas e inclusive os *tartuffi bianchi* italianos são uma espécie de batatas comparados com as trufas de Perigord —, equivale a um ato religioso, porque nos dá um novo sentido do mundo e da vida.

Quanto a essas trufas em conserva que se utilizam para fazer em alguns voláteis pequenas incrustações de caráter decorativo, é melhor nem falar. Em Lión costumam introduzir nas *poulardes*⁸⁹ grandes pedaços de trufas frescas, mas em quantidade tal, que as *poulardes* assim preparadas se chamam *poulardes demi-deuil* ou de meio luto, mas isso já é outro assunto. Apesar da sua fúnebre denominação, a *poularde demi-deuil*, impregnada do sabor da trufa, não demora em reconciliar com a vida o homem mais desesperado.

É uma opinião muito antiga a de que a trufa desenvolve a nossa capacidade amatória, e isso não me surpreenderia muito. Não é que eu acredite tanto nas vitaminas E nem em

hombre necesita descargar siempre, por la vía sentimental, aquellas que recibe. De aquí el que no se conciba un hermoso paisaje sin un tierno idilio; de aquí el que los recién casados vayan a pasar la luna de miel a Suiza, y de aquí, en fin, la tradición de la trufa, manjar que nos llena de anhelos.

nada parecido, mas sim acredito que nenhuma emoção artística se basta por si mesma, e que o homem necessita descarregar sempre, pela via sentimental, aquelas que recebe. Daí não se poder conceber uma bela paisagem sem um deleitoso idílio; daí irem passar os recém-casados a lua de mel na Suíça e daí, enfim, a tradição da trufa, manjar que nos enche de desejos.

Dos Ensayos sobre La Gula

La gula eclesiástica

Que no le invite a usted nunca, amigo lector, un cura gallego ni un terrateniente escocés. En Escocia continúa aún pagándose en especies el alquiler de las tierras, y la casa del propietario está siempre llena de huevos, de manteca, de harinas, de aves, de caza, de cerdos, de corderos y hasta de bueyes. No hay más que un medio para consumir todo esto, y es el de convidar a los amigos. El paisaje escocés, tan hermoso lo mismo en las *High* que en las *Low-lands* —tierras altas y tierras bajas—, sirve de cebo, y si, atraído por su fama, se decide usted a ir a Escocia, será usted un hombre perdido. Desde por la mañana hasta por la noche no hará usted más que comer. Su desayuno durará dos horas; su almuerzo, tres; su merienda, una, y su cena, cuatro. Y cuando, por fin, recluído ya en su dormitorio, considere terminadas las faenas del día, un criado llamará dulcemente a su puerta y le colocará sobre la cama el *toddy* nocturno: *whisky* caliente con azúcar y limón, y un pastel de proporciones gigantescas. Total: que empleando en comer diez o doce horas diarias no le quedarán a usted más que otras tantas para digerir, y que la hospitalidad escocesa, tan cordial y tan generosa, acabará para usted, forzosamente, en una hospitalización.

150

Que no le invite a usted un terrateniente escocés, amigo lector; pero que tampoco le invite jamás un cura gallego. Los curas gallegos, como los terratenientes de Escocia, tienen siempre la casa llena de vituallas. Sus feligreses saben que el hombre más santo peca, por lo menos, diez veces al día, y les complace ver al párroco incurriendo en el pecado de gula como una garantía de que no incurre en otros pecados. La despensa del cura viene, pues, a ser algo así como una síntesis de todas las despensas parroquiales. Allí está siempre lo mejor de cada corral y lo mejor de cada gallinero, lo más lozano de cada huerta y lo más jugoso de cada viña; pero si bien es verdad que los curas comen mucho, no lo es, en cambio, que coman tanto. Desde las doce de la noche, por lo menos, hasta las seis o siete de la mañana, en que dicen su misa, no pueden, los pobres, tomar nada más que chocolate, y eso gracias al sabio Escobar, quien decidió que *liquidum non rumpit jejuniun*. La jornada clerical laborable queda, por lo tanto, considerablemente reducida, y de aquí el que los curas gallegos tengan siempre mesa abierta y les hagan tanta competencia a las fondas.

En Galicia es muy frecuente que, al planear una excursión, se diga:

—Almorzaremos en casa de tal cura y, a la vuelta, podremos cenar en casa de tal otro.

Y claro que, para esto, es necesario conocer a los curas en cuestión, pero a poca amistad que se tenga con ellos, puede uno llevarles, sin cumplidos, cuatro o cinco amigos a comer. En algunos monasterios como, por ejemplo, el de Guadalupe, el viajero suele pagar su hospedaje en forma de limosnas. En casa de los curas lo paga, en cambio, jugando al tute o al tresillo. Los curas son unos excelentes tresillistas y unos tuteros formidables, y, al final del almuerzo o de la cena, organizan siempre una partidita en la que dan codillos a troche y moche o le cantan a usted las cuarenta en latín, una y otra vez, como si tal cosa.

Que no le invite a usted nunca un cura gallego ni un terrateniente escocés, amigo lector. No. Puestos a extremar las cosas, más valdría que le invitase el propio dómine Cabra.

Dois Ensaios sobre A Gula

A gula eclesiástica

Tomara que o senhor nunca seja convidado para comer, amigo leitor, por um padre galego ou um latifundiário escocês. Na Escócia ainda se continua pagando em víveres o aluguel das terras e a casa do proprietário está sempre cheia de ovos, de banha, de farinhas, de aves, de caça, de porcos, de cordeiros e até de bois. Só há um meio para consumir tudo isso, e é o de convidar os amigos. A paisagem escocesa, tão bonita nas *High* quanto nas *Low-lands* — terras altas e terras baixas — serve de isca e se, atraído pela sua fama, o senhor decidir ir à Escócia, o senhor será um homem perdido. Da manhã à noite o senhor não fará outra coisa senão comer. O seu café da manhã durará duas horas; o seu almoço, três; o seu café da tarde, uma e o seu jantar, quatro. E quando, finalmente, já recolhido em seu quarto, considerar terminados os seus trabalhos do dia, um serviçal baterá docemente à sua porta e colocará sobre a sua cama o *toddy* noturno: *whisky* quente com açúcar e limão, e uma torta de proporções gigantescas. Resumindo: que empregando em comer dez ou doze horas diárias só ficarão para o senhor outras tantas para digerir, e que a hospitalidade escocesa, tão cordial e tão generosa, acabará para o senhor, forçosamente, em uma hospitalização.

Tomara que o senhor nunca seja convidado, amigo leitor, por um latifundiário escocês. Mas que tampouco o convide um padre galego. Os padres galegos, assim como os fazendeiros da Escócia, têm sempre a casa cheia de víveres. Os seus fiéis sabem que o homem mais santo peca pelo menos dez vezes por dia, e lhes dá prazer ver o padre incidindo no pecado da gula como uma garantia de que não incide em outros pecados. A despensa do padre se torna algo como a síntese de todas as despensas paroquiais. Ali está sempre o melhor de cada quintal e o melhor de cada galinheiro, o mais fresco de cada horta e o mais suculento de cada vinha; mas se é verdade que os padres comem muito, não é verdade que comam tanto assim. Das doze da noite, pelo menos, até as seis ou sete da manhã, em que celebram a sua missa, só podem, os pobres, tomar chocolate, e isso graças ao sábio Escobar, que decidiu que *liquidum non rumpit jejunium*⁹⁰. O dia de trabalho do clérigo fica, por tanto, consideravelmente reduzido; daí o porquê de os padres galegos terem sempre a mesa franca e fazer tanta concorrência às pensões.

Na Galícia é muito frequente que se diga, ao planejar uma excursão:

— Almoçamos na casa de um padre e na volta podemos jantar na casa de um outro.

É claro que para isso é necessário conhecer os padres em questão, mas por menos amizade que se tenha com eles, podem-se levar, sem cerimônia, quatro ou cinco amigos para comer. Em alguns mosteiros como, por exemplo, o de Guadalupe, o viajante costuma pagar a sua hospedagem com esmolas. Na casa dos padres o pagamento, ao contrário, se faz jogando *tute* ou *tresillo*⁹¹. Os padres são excelentes *tresillistas* e uns *tuteros* formidáveis e, depois do almoço ou do jantar, organizam sempre uma partidinha em que ganham de todos, ou cantam seguidamente para o senhor o próprio triunfo — e ainda por cima em latim — com a maior naturalidade.

Tomara que o senhor nunca seja convidado para comer, amigo leitor, por um padre galego ou um latifundiário escocês. Não. Levados a fazer as coisas ao extremo, valeria mais ser convidado pelo próprio mestre Cabra⁹².

La gula hipocrática

Mucho comen los curas, no cabe duda, pero los médicos no les van en zaga. El médico va usurpando cada vez más el puesto del cura, y esto no quiere decir, precisamente, que la ciencia sustituya a la religión, sino, al contrario, que la fe religiosa continúa siendo la misma y no puede quedar nunca sin empleo. Las señoras devotas empiezan a leer a Freud, y si antes hacían todas las semanas un examen de conciencia, ahora se someten, todos los ocho días, a un tratamiento psicoanalítico. Su vida íntima va siendo cada vez menos familiar para el cura y solo el médico la conoce a fondo. Ya quedan muy pocas señoras que organicen novenarios o sufragen misiones. La mayoría se dedican actualmente a fundar clínicas y hospitalillos, y al morir no es raro que le dejen al médico de cabecera gran parte de su fortuna. Hay señoras poseídas de un verdadero fanatismo quirúrgico que se hacen abrir en canal, con el menor pretexto, por los operadores de moda, así como, algunos años antes, someterían su carne mortal a las más rigurosas disciplinas. Tiempo atrás, el médico limitaba su esfera de acción al cuerpo humano. Ahora pretende abarcarlo todo: cuerpo, alma, conciencia y subconciencia.

El resultado es que, en los pueblos, las gallinas y los patos comienzan a desviarse ya del camino que va a la casa del cura para tomar el que lleva a la casa del médico, y que la despensa hipocrática empieza a colmarse en detrimento de la despensa eclesiástica. Poco a poco, la blusa del médico se hincha, mientras la sotana del cura va formando unos pliegues alarmantes. Todo el mundo le hace regalos al médico, y como la misión del médico consiste en curar y es de suponer que el hombre cura siempre que puede, yo supongo que nadie se los hace para que lo cure, sino para que no lo mate, porque el matar no constituye, en cambio, para él un deber profesional y porque, a diferencia del curar, está enteramente dentro de sus posibilidades técnicas. Todo el mundo le hace regalos al médico, y el médico come más que el maestro Caballero, quien, según *La Correspondencia de España*, dejaba en mantillas a «aquel famoso animal antiguo que se llamaba el Heliogábalo».

Claro que el médico dice que no se deben comer más que naranjas; pero una cosa es predicar y otra es dar el trigo. Convencido de que no debe usted comer más que naranjas y agradeciéndole al médico la advertencia, ¿qué va usted a hacer con la perdiz que tenía reservada para la noche sino mandársela a él? Usted cree que, en ese regalo, el médico verá, a la vez la docilidad con que usted sigue sus prescripciones y el reconocimiento que le inspiran; pero ¿quiere usted saber lo que ve en realidad? Pues no ve nada más que un salmorejo: un excelente salmorejo que le sentará a las mil maravillas.

Por mi parte, yo no puedo, en un libro de cocina, censurar la omnivoría u omnifagia de los médicos. *Gaudeamus*, pues, amigos míos (los médicos también tienen sus latines, ni más ni menos que los curas). *Gaudeamus* y

—*Après vous, s'il en reste...*

A gula hipocrática

Sem dúvida os padres comem muito, mas os médicos não ficam atrás. O médico vai usurpando cada vez mais o lugar do padre e isso não quer dizer, precisamente, que a Ciência substitua a religião, mas, ao contrário, que a fé religiosa continua sendo a mesma e não pode ficar nunca sem emprego. As senhoras devotas começam a ler Freud e se antes elas faziam todas as semanas um exame de consciência, agora se submetem, todos os oito dias, a um tratamento psicanalítico. A sua vida íntima vai sendo cada vez menos familiar para o padre e só o médico a conhece a fundo. Restam agora muito poucas senhoras que organizam novenas ou custeiem missões. A maioria se dedica atualmente a fundar clínicas e hospitaizinhos e não é raro que, ao morrer, deixem para o médico da família grande parte da sua fortuna. Há senhoras tomadas por um verdadeiro fanatismo cirúrgico que mandam os operadores da moda abrir os seus corpos de cima a baixo, ao menor pretexto, assim como, alguns anos antes, submeteriam a sua carne mortal às mais rigorosas disciplinas. Tempos atrás o médico limitava a sua esfera de ação ao corpo humano. Agora pretende abranger tudo: corpo, alma, consciência e subconsciência.

O resultado é que, nas cidades do interior, as galinhas e os patos já começam a se desviar do caminho que os leva à casa do padre para tomar o que os leva à casa do médico e que a despensa hipocrática começa a abarrotar-se em detrimento da despensa eclesiástica. Pouco a pouco a blusa do médico se infla, enquanto a batina do padre vai formando umas pregas alarmantes. Todo o mundo dá presentes ao médico, e como a missão do médico consiste em curar, e é de se supor que o homem cura sempre que pode, eu suponho que ninguém lhe dá presentes para que o cure, mas para que não o mate, porque matar não constitui para ele um dever profissional e porque, diversamente de curar, matar está inteiramente dentro das suas possibilidades técnicas. Todo mundo dá presentes ao médico e o médico come mais que o mestre Caballero⁹³ que, segundo *La Correspondencia de España*, deixava na rabeira “aquele famoso animal antigo que se chamava Heliogábalo”⁹⁴.

Claro que o médico diz que só se devem comer laranjas. Faça o que eu digo, mas não faça o que eu faço. Convencido de que o senhor só deve chupar laranjas e agradecendo ao médico a advertência, o que o senhor vai fazer com a perdiz que tinha reservado para a noite, senão mandá-la a ele? O senhor acredita que, nesse mimo, o médico verá, ao mesmo tempo, a docilidade com que o senhor segue as suas prescrições e o reconhecimento que o inspiram; entretanto, o senhor quer saber o que ele vê na realidade? Pois não vê nada mais que um molho, um excelente molho que lhe cairá às mil maravilhas.

De minha parte, eu não posso, em um livro de cozinha, censurar a onivoria ou onifagia⁹⁵ dos médicos. *Gaudeamus*⁹⁶, pois, meus amigos (os médicos também têm seus latins como os padres, nem mais nem menos). *Gaudeamus* e

— *Après vous, s'il en reste...*⁹⁷

Normas del perfecto invitado

Cuando aparezca en la mesa un plato notoriamente inferior a todos los otros, elógiense sin reservas. Indudablemente, ese plato es obra de la dueña de la casa.

*

No se lleve usted, nunca, durante la comida, el cuchillo a la boca y reserve para mejor ocasión sus habilidades de tragasables.

*

No diga usted jamás: «¡Qué sopa tan rica! Es la mejor sopa que he oído en mi vida», aludiendo de este modo facecioso al ruido con que la toma su vecino de mesa. Tampoco debe usted, en ningún caso, colaborar con el vecino y tomar parte en el concierto.

*

En el restaurante tenga usted siempre un rasgo compensador. Lance generosamente un duro sobre la bandeja del guardarropa y no retire nunca más de cinco pesetas.

*

154

Si la esposa del anfitrión le da a usted a elegir entre el muslo y la pechuga de un pollo, puede usted, según su confianza en la casa, interpretar el tema alegóricamente; pero guárdese muy bien de hacerle cumplidos a ninguna señora, derivándolos de una lengua de vaca, unas manos de ternera, unos pies de cerdo o una cabeza de jabalí. Todos cuantos lo han intentado fracasaron lamentablemente.

*

No limpie usted nunca con la servilleta los platos ni los tenedores en un domicilio particular. Ese ejercicio, con el que algunos invitados pretenden demostrar sus hábitos de limpieza, suele producirles —ignoramos por qué— muy mal efecto a las dueñas de la casa.

*

El agua del aguamanil, con su rajita flotante de limón, es para limpiarse los dedos. No vaya usted a confundirla con una taza de té a la rusa y se crea obligado a tomarla por cortesía.

*

Cuide usted bien a su vecina de mesa, y si le falta pan y vino, pásele el vino o el pan de su vecino a quien no puede usted por menos que suponer un hombre galante.

*

Normas do perfeito convidado

Quando aparecer na mesa um prato claramente inferior a todos os outros, elogie-o sem reservas. Sem dúvida, esse prato é obra da dona da casa.

*

Não leve nunca, durante a refeição, a faca à boca e reserve para ocasião melhor as suas habilidades de engolidor de espadas.

*

Jamais diga: “Que sopa deliciosa! É a melhor sopa que eu ouvi na vida”, aludindo de modo espirituoso ao ruído com que a toma o seu vizinho de mesa. O senhor também não deve, de forma alguma, colaborar com o vizinho e participar do concerto.

*

No restaurante use sempre um expediente compensador. Ponha generosamente uma nota de dez sobre a bandeja do garçom e não retire nunca mais de cinco de dois.⁹⁸

*

Se a esposa do anfitrião lhe permitir escolher entre a coxa e o peito de um frango, o senhor pode, segundo a sua intimidade na casa, interpretar o tema alegoricamente, mas cuidado para não dizer amabilidades a nenhuma senhora, derivando-as de uma língua de vaca, de umas mãos de novilha, de uns pés de porco ou de uma cabeça de javali. Todos os que tentaram fazer isso lamentavelmente fracassaram.

*

Não limpe nunca com o guardanapo os pratos nem os garfos em um domicílio particular. Esse exercício, com o qual alguns convidados pretendem demonstrar os seus hábitos de limpeza, costuma produzir — ignoramos o porquê — um péssimo efeito nas donas de casa.

*

A lavanda com a sua rodelinha de limão flutuante serve para limpar os dedos. Não vá confundi-la com uma taça de chá à russa e sentir-se obrigado a tomá-la por cortesia.

*

Trate bem da sua vizinha de mesa e, se lhe faltar pão e vinho, dê-lhe o vinho ou o pão do seu vizinho, que o senhor não pode deixar de supor ser um homem educado.

*

Cuando en el restaurante le pase a usted el anfitrión la lista de vinos con el designio evidente de que elija usted el más barato, elija usted el más caro. Así los anfitriones irán aprendiendo a elegir por sí mismos unos vinos pasables.

*

No deje usted nunca de «sopear» por un falso concepto de la corrección. Lo incorrecto es devolver a la cocina, sin casi haberla probado, algunas de esas salsas preciosas que honran a una casa.

*

Considere usted, sin embargo, que el barniz de los platos no forma nunca parte de las salsas, y renuncie a él.

*

Tenga usted siempre un régimen alimenticio, un régimen contra la obesidad, contra la arteriosclerosis o contra cualquier otra cosa, y cuando le den a usted una mala comida, apóyese en el régimen. Es la mejor política.

*

156 Cuando, en cambio, le ofrezcan a usted una comida excelente, mande el régimen a paseo. Lo mejor de cualquier régimen es el placer de quebrantarlo.

*

No imite usted a aquel pundonoroso general que interrogado por una señorita sobre la cantidad de azúcar que necesitaba para su café y habiendo respondido que cuando el café era bueno, él lo tomaba siempre sin azúcar ninguna, probó un sorbito y añadió: —¿Sería usted tan amable que me echase unos seis o siete terrones?

*

Si no sabe usted pelar las frutas de un modo elegante, agárrese a la teoría de las vitaminas y renuncie a pelarlas.

*

Cuando quiera usted que vuelvan a invitarle en una casa por la abundancia de comida que haya encontrado en ella, diga usted para despedirse: —No se puede volver por aquí. Le atiborran ustedes a uno demasiado...

FIN

Quando no restaurante o anfitrião lhe passar a lista de vinhos com o propósito evidente de que o senhor escolha o mais barato, escolha o mais caro. Assim os anfitriões irão aprendendo a escolher por si mesmos vinhos passáveis.

*

Nunca deixe de molhar o pão na sopa por um falso conceito do que é correto ou não. O incorreto é devolver à cozinha, sem quase ter provado, alguns desses molhos primorosos que honram uma casa.

*

Considere o senhor, porém, que o verniz dos pratos nunca faz parte dos molhos e renuncie a ele.

*

Faça sempre um regime alimentício, um regime contra a obesidade, contra a arteriosclerose ou contra qualquer outra coisa e quando lhe oferecerem uma comida ruim apoie-se no regime. É a melhor política.

*

Em compensação, quando lhe oferecerem uma comida excelente, mande o regime passar. O melhor de qualquer regime é o prazer de quebrantá-lo.

157

*

Não imite aquele pudico general que, interrogado por uma senhorita sobre a quantidade de açúcar que queria para o seu café e, tendo respondido que quando o café era bom ele o tomava sempre sem açúcar, provou um golinho e acrescentou:

— A senhora poderia fazer a gentileza de colocar umas seis ou sete colherzinhas?

*

Se o senhor não sabe descascar as frutas de um modo elegante, agarre-se à teoria das vitaminas e desista de descascá-las.

*

Quando o senhor quiser que voltem a convidá-lo a uma casa pela abundância de comida que nela tenha encontrado, diga na despedida:

— Não dá para voltar mais aqui. Os senhores empanturram demais a gente....

FIM

Notas dos Tradutores

- 1 *hors d'œuvre*. Termo francês para os aperitivos servidos antes das refeições. Entradas. É o estágio preparatório; em português ou italiano: o *antepasto*. Não se espera que seja particularmente nutritivo, mas que excite o aparelho digestivo, que o torne exigente, e que aguace o apetite. Fonte: <http://www.cobra.pages.nom.br/bmp-refeicao.html>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 2 Subtítulo nos moldes das crônicas medievais, dos romances de cavalaria e em interlocução com o autor de *O Quixote*, Miguel de Cervantes. Com este artifício instaura o tom burlesco na obra.
- 3 Prosper Mérimée (1803-1870). Dramaturgo, historiador, arqueólogo e escritor francês nascido em Paris, figura de maior importância pelo que significou para os restauradores e para o patrimônio histórico francês. Estudou idiomas como grego, espanhol, inglês e russo e as literaturas correspondentes. Durante sua vida profissional fez dezenas de viagens (1826-1868) desde a Inglaterra, Espanha e até o Leste europeu e publicou relatos destas viagens com muita precisão nas observações, como em *La Guzla* (1827) de modo que fez grande sucesso e ajudou a custear suas despesas. Como escritor seu trabalho mais famoso foi a novela *Carmen* (1845), uma história sobre ciúme e deslealdade e que inspirou George Bizet a compor a famosíssima ópera *Carmen* (1875) que já resultou em uma história de mais de meia centena só de adaptações cinematográficas. Junto com nomes como Chateaubriand, Lamartine, Vigny, Musset, Gautier, e George Sand, este autor francês é considerado um dos maiores nomes do movimento romântico na França. Fonte: <http://www.dec.ufcg.edu.br/biografias/ProspMer.html>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 4 *embonpoint* (do francês). Corpulência; gordura. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 5 *peseta*. Moeda corrente na Espanha entre 1869 e 2002. Fonte: pt.wikipedia.org/wiki/Peseta. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 6 tortilha (do espanhol *tortilla*). Fritada de ovos batidos com a forma arredondada da torta, na qual se agregam às vezes outros ingredientes. Prato típico espanhol, preparado com ovos, batatas e cebolas. Omelete de batatas. Fontes: Real Academia Española, 1992, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe; HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 7 yemina: Não foram encontrados registros sobre este preparado na época em que o autor publicou o ensaio; entretanto, partindo de informações sobre produtos e marcas, entende-se que se trata de farináceo, enriquecido ou não de ovos/claras de ovos, usado no preparo instantâneo de alimentos. O nome parece remeter à marca e não necessariamente ao seu conteúdo. Como produto similar no Brasil podemos citar o Cremogema. Fontes: <http://es.wikipedia.org/wiki/Barilla>; <http://mundodasmarcas.blogspot.com.br/2006/06/barilla-la-prima-pasta-italiana.html>; <http://www.inversionistasgrupoherdez.com/historia-grupoherdez.php>; <http://www.consumidor.gob.mx/wordpress/wp-content/uploads/2012/04/>

RC-252-Pastas-para-sopa.pdf. Acesso em 10 de junho de 2013.

- 8 *motu proprio* (do latim). Iniciativa própria. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 9 Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), autor francês, advogado e político, ganhou fama como epicurista e gastrônomo. É autor do livro *Physiologie du Goût*, relacionada no Estudo Introdutório desta obra. Fonte: wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin. Acesso em 28 de março de 2013.
- 10 *Nada es comestible en el paisaje de Castilla. Al contrario: es el paisaje quien consume a los hombres.* Nada é comestível na paisagem da Castela. Ao contrário: é a paisagem que consome as pessoas. Tradução nossa.
- 11 *Para conocer el arte culinario de la edad de piedra no hay más que visitar a los pastores de las sierras españolas.* Para conhecer a arte culinária da idade da pedra basta visitar os pastores das serras espanholas. Tradução nossa.
- 12 3º verso da 1ª estrofe do soneto “A Francia”, de Rubén Darío, em *El Canto Errante* (1907): *¡Los bárbaros, Francia! ¡Los bárbaros, cara Lutecia! / Bajo áurea rotonda reposa tu gran Paladín. / Del cíclope al golpe ¿qué pueden las risas de Grecia? / Qué pueden las Gracias, si Heracles agita su crin?* / [...]. Julio Camba se apropria do verso para fazer alusão, como no poema de Rubén Darío, à impotência do refinamento e da delicadeza diante da barbárie. Tradução nossa. Fonte: www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-canto-errante--0/html/0048cd06-82b2-11df-acc7-0021... Acesso em 5 de fevereiro de 2013.
- 13 moxama. Peixe curado, salgado e seco, para a sua melhor conservação. Atum seco em tiras. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 14 *Ces jambons ont un parfum si admirable [...] un goût si relevé et si vivifiant, qu'on est surpris.* Estes presuntos têm um perfume tão admirável [...] um gosto tão sublime e tão vivificante que surpreende a gente. Tradução nossa. Louis de Rouvroy, Duque de Saint-Simon (1675-1755), escritor e diplomático francês. É conhecido por suas famosas Memórias acerca da corte de Versalles durante o reinado de Luis XIV. Em 1721 esteve na Espanha, país que admirava muito, como embaixador, com o fim de casar Luis XV com uma infanta espanhola. Foi o episódio culminante na sua carreira política, pois se viu recompensado com o título de Grande da Espanha. Fonte: http://es.wikipedia.org/wiki/Louis_de_Rouvroy,_duque_de_Saint-Simon. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 15 *No se puede hacer una buena política con una mala cocina.* Não se pode fazer uma boa política com uma cozinha ruim. Tradução nossa.
- 16 *Gatherings from Spain.* Obra publicada em 1846 por Richard Ford. Fonte: [http://en.wikipedia.org/wiki/Richard_Ford_\(writer\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Richard_Ford_(writer)). Acesso em 5 de fevereiro de 2013.

- 17 *Propos d'art et de cuisine*. Obra publicada em 1877 por Alexandre Dumas pai. Fonte: http://fr.wikipedia.org/wiki/Alexandre_Dumas. Acesso em 5 de fevereiro de 2013.
- 18 franco: moeda oficial da França, até ser substituído pelo Euro, em 2002. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Franco_franc%C3%AAs. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 19 arroz à crioula. Prato preparado com arroz, água abundante e sal, que se cozinha até estar firme sem, entretanto, estar cru. Para parar a fervura neste ponto, escorre-se imediatamente e se passa por água fria, deixando-se escorrer novamente. Desse modo o arroz estará pronto para se submeter a qualquer outra elaboração. Fonte: <http://www.gastronomias.com/receitas/rec0928.htm>. Acesso em 28 de março de 2013.
- 20 Prosper Montagné (1865-1948) foi um chef francês, autor de diversas obras sobre gastronomia. É notável a sua contribuição para a enciclopédia *Larousse gastronomique* (1938). É considerado um dos pilares da moderna cozinha francesa. Fonte: http://es.wikipedia.org/wiki/Prosper_Montagn%C3%A9. Acesso em 14 de fevereiro de 2013.
- 21 Henri Duvernois, pseudônimo de Henri Simon Schabacher (1875-1937) nascido na França, foi dramaturgo, roteirista e crítico literário. Escritor prolífico de uma obra multifacetada, é visto, entre alguns críticos como autor de obra superficial, de inspiração realista. Fontes: <http://www.biografiasyvidas.com/biografia/d/duvernois.htm>; http://it.wikipedia.org/wiki/Henri_Duvernois. Acesso em 12 de abril de 2013.
- 22 lira. Moeda da Itália entre 1861 e 2002. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Lira_italiana. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 23 *Kennst du das Land wo die zitronen blühen?* Conheces o país onde floresce o limoeiro? Primeiro verso de um poema cantado pela personagem Mignon, de Goethe, em *Os anos de aprendizagem de Wilhelm de Meister*, de 1796, que faz referência à zona dos limoeiros, na Itália, lugar enaltecido pelo escritor. Fonte: www.abralic.org.br/cong.2008/AnaisOnline/simposios/pdf/079/ELOA_HEISE.pdf. Acesso em 29 de março de 2013.
- 24 *Funiculì, Funiculà*. Título de uma famosa canção italiana, composta para celebrar a abertura do primeiro bonde ou funicular - *funicolare* em italiano - do Monte Vesúvio, em 1879. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Funicul%C3%AC_funicul%C3%A0. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 25 *brasserie* (do francês). Cervejaria; café; restaurante. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 26 —*Sans façons*. —*Sans ceremonies*; —*Sans compliments*. — Sem-cerimônia. — Sem formalidades; — Sem elogios. Tradução nossa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 27 “dinheiro”. Vocábulo usualmente usado nas traduções para o português, no lugar de “pêni” (do inglês *penny*). Moeda divisionária que representa a centésima parte da libra esterlina. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.

- 28 *trust*. (do inglês). Perito, técnico altamente qualificado, digno de confiança, encarregado da elaboração de projetos ou de planos. Fonte: <http://www.linguee.pt/ingles-portugues/traducao/supported.html>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 29 Jules Arsène Arnaud Claretie (1840—1913). Romancista francês, dramaturgo, historiador e cronista da vida parisiense. Posteriormente foi diretor do *Théâtre Français*. Fonte: http://es.wikipedia.org/wiki/Jules_Claretie. Acesso em 5 de fevereiro de 2013.
- 30 *nioc-mam* (do vietnamita *nước mắm*). Molho de peixe. Fonte: <http://fr.wikipedia.org/wiki/Nuoc-m%C3%A2m>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 31 *Similia Similibus curantur* (do latim). Semelhante pelo semelhante se cura. Lema dos homeopatas que expressa a teoria de que uma droga que é capaz de produzir sintomas de uma doença em um indivíduo sadio também é capaz de eliminar tais sintomas em indivíduos doentes. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 32 bearnês (do francês *béarnaise*). Molho preparado com gemas de ovos, vinho branco e vinagre, temperado com ervas e que acompanha grelhados. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 33 Autoclave. Recipiente hermético destinado, entre outros fins, ao aquecimento de líquidos e à indução de reações químicas sob pressão, utilizando temperaturas elevadas. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 34 Para a tradução, mantivemos o significado do termo, no corpo do texto, em espanhol. *Estofado*, em português, traduz-se como ensopado, guisado, carne de panela. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 35 Uma tradução do texto que leve em conta o sentido em português será: “Em espanhol dizemos estofado. Estofado, para nós, não significa forro, acolchoado, superfície almofadada, nem classe ou categoria social”. Fontes: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1992; HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 36 A “academia”, ou *Real Academia Española (RAE)* é uma organização dedicada ao desenvolvimento de regras normativas para a língua espanhola e de trabalho para a unidade do espanhol em todos os territórios em que é falada, em coordenação com os outros 21 academias nacionais. Esses padrões estão contidos no *Diccionario de la Lengua Española*, também conhecido como *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)* Fonte: http://es.wikipedia.org/wiki/Real_Academia_Espa%C3%B1ola. Acesso em 19

de fevereiro de 2013.

- 37 huri (do árabe). Moça de grande beleza que, segundo o Alcorão, desposará no paraíso o crente muçulmano. Mulher do paraíso. Mulher muito bonita. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 38 bolota. Fruto do carvalho e da azinheira. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 39 Do original *A dissertation upon Roast Pig*. Não foi localizada publicação em português. O título do ensaio foi mantido em espanhol. Charles Lamb (1775-1834), escritor e ensaísta inglês é conhecido por suas adaptações do teatro de Shakespeare para contos infantis, assim como por sua produção ensaística, de grande influência entre os seus contemporâneos. Fonte: <http://www.angelfire.com/nv/mf/elia1/pig.htm>. Acesso em 8 de julho de 2013.
- 40 *Tout rose, Il a vécu ce qui vivent les roses / L'espace d'un matin...* Tudo cor-de-rosa, ele viveu o que vivem as rosas / O espaço de uma manhã... Para a tradução do fragmento, tomou-se como referência a obra original. Fontes: LAMB, Charles. *A dissertation upon Roast Pig & other Essays*. Penguin Classic, USA, 2011; LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006; <http://www.angelfire.com/nv/mf/elia1/pig.htm>. Acesso em 8 de julho de 2013.
- 41 —*L'loyau pour Monsieur...* —*L'andouille pour madame...* —*Le gâteau pour mademoiselle...* — O lombo de vaca para o senhor... — O chouriço para a senhora... — O bolo para a senhorita... Tradução nossa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 42 —*Un merlan, un veau, un petit pois, un fromage, une serviette, un pain, un quart rouge... Ça vous fait 36 sous... Voilà votre monnaie, Monsieur... Merci... À demain.* — Pescada, vitela, ervilhas, queijo, guardanapo, pão, um quarto de perdiz vermelha... São 36 soldos... Eis a sua moeda, senhor... Obrigado... Até amanhã. Tradução nossa. Fonte: *Mini Dicionário Larousse Francês-Português / Português-Francês*. São Paulo, Larousse do Brasil, 2009.
- 43 Informações sobre Alvin H. Sanders e sua obra podem ser obtidas em: <http://rnc.library.cornell.edu/EAD/htmldocs/RMM06312.html>.
- 44 (*Quien no ame el vino, las mujeres y las canciones, será un estúpido toda su vida.*) (Quem não amar o vinho, as mulheres e as canções será um estúpido por toda a vida.) . Tradução nossa.
- 45 *mise en bouteille du château*. Até 1924, os comerciantes que compravam a maior parte de todo o vinho de Bordeaux cuidavam de tudo: assemblage, armazenamento, amadurecimento em barricas, engarrafamento, rotulagem e venda. Porém, naquele ano, o Château Mouton Rothschild instituiu uma prática revolucionária: a safra passou a ser inteiramente engarrafada no local. Foi o nascimento do famoso *mise en bouteilles au château* (engarrafado no château), procedimento que, aos poucos, foi adotado pelos

- outros grandes vinhos da região. Uma das consequências disso foi que o produtor passou a ser diretamente responsável pela qualidade final do produto perante o consumidor. Fonte: <http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/38/artigo118868-1.asp>. Acesso em 29 de março de 2013.
- 46 *Il n'est d'autre vin bourguignon / Croyez — en un ivrogne —. / Que celui que nous bougonnons / Aux coteaux de Borgogne.* Não há outro vinho borguinão / Acreditai — num beberão — / Que aquele que nós borguinamos / Nos oiteiros de Borgonha. Tradução nossa. Fonte: *Mini Dicionário Larousse Francês-Português / Português-Francês*, São Paulo, Larousse do Brasil, 2009. De Raoul Ponchon, poeta francês (1848-1937). O escritor brasileiro Inácio de Loyola Brandão, em um de seus artigos para O estado de São Paulo (PARIS - O Estado de S. Paulo, 21/10/2011) assinala: “Segundo Apollinaire, Raoul, ao cantar o vinho, as mulheres e as flores, com bom humor, foi o último dos poetas báquicos”. Fonte: <http://diplomattizando.blogspot.com.br/2011/10/um-hotel-em-paris-com-algum-escritor.html>. Mais dados sobre o autor e sua obra em: http://fr.wikipedia.org/wiki/Raoul_Ponchon. Acesso em 28 de março de 2013.
- 47 Duque de Aumale, Enrique Eugenio Felipe Luis de Orleans (1822-1897), príncipe herdeiro da França da casa de Orleães, cujo pai, o rei Luís Felipe I outorgou o título de Duque de Aumale. personagem bastante conhecido por seu papel como impulsor do Museo Condé de Chantilly. Fonte: [https://es.wikipedia.org/wiki/Enrique_de_Orleans_\(duque_de_Aumale\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Enrique_de_Orleans_(duque_de_Aumale)). Acesso em 1º de abril de 2013.
- 48 *Nous l'avons eu votre Rhin allemand / Il a tenu dans notre verre... Já o tivemos, o vosso Reno alemão / Ele ficou no nosso copo... Verso de Alfred de Musset, de *Le Rhin allemand* (O Reno alemão), em resposta ao poema de Nikolaus Becker intitulado *Rheinlied* (Canção do Reno), que continha o verso: *Sie sollen ihn nicht haben, den freien, deutschen Rhein ...* (Jamais o terão, o livre Reno alemão). Alfred de Musset, poeta, novelista e dramaturgo francês do século XIX é um dos expoentes mais conhecidos do Romantismo. Fonte: http://poesie.webnet.fr/lesgrandsclassiques/poemes/alfred_de_musset/le_rhin_allemand.html. Acesso em 28 de março de 2013.*
- 49 *Ne sois pas un homme ordinaire, / Bois le grand vin dans un grand verre... / Não seja um homem comum, / Beba o bom vinho num grande copo...* Tradução nossa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 50 *cadinho (fig.)*. Lugar onde as pessoas, coisas, entidades etc. se misturam ou se fundem. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 51 Vocábulos do inglês. *Flip*. Bebida preparada com vinho e ovos. *Fizz*. Bebida gaseificada que tem como ingredientes um espírito base, açúcar, água gaseificada e sumo de limão. *Cooler*. Bebida preparada com temperatura baixa, mas não gelada, preparada com ingredientes tais como: açúcar, xarope ou Grenadine, sendo-lhe por fim adicionado um refrigerante (*Ginger-ale*, *Ginger-bier*, cidra ou soda) ou ainda se pode adicionar champagne. *Jules*. Tipo de bebida à base de uísque com açúcar, gelo e menta. *Egg-nog*. Coquetel quente, à base de gemas de ovos e rum. *Cobbler*. Preparada no próprio copo, tem por base Porto,

Sherry, Vermute ou Champagne, ou então, Gin, Whisky, Cognac, uma pequena colher de açúcar, gotas de sumo de limão e gotas de Curaçau, decoradas com frutas da época e folhas de hortelã. *Cock-tail*. Combina duas ou mais bebidas, usualmente alcoólicas, no qual costumam ser adicionados gelo, às vezes frutas, creme de leite, açúcar etc., Fontes: <http://oque.dictionarist.com/julep>; <http://blog.localnomad.com/pt/2012/11/19/eggnog-a-bebida-de-natal-dos-estados-unidos/>; <http://www.bebidas.doidas.com/glossario.tech?l=C>. Acesso em 23 de abril de 2013.

- 49 *champoing* (do francês). Xampu. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 50 *Odol*. Marca registrada da *GlaxoSmithKline Consumer Healthcare* para uma linha de produtos para cuidar da pele e para manter a saúde das gengivas, dos dentes, da boca e da garganta. A marca *Odol* foi registrada, na Alemanha, em 1895 como “agente de limpeza da boca e dos dentes”. Fonte: <http://de.wikipedia.org/wiki/Odol>. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 51 *Poção de Jacud* (do inglês *Pocion Jaccoud*). Medicação usada, na época, para combater febres. Fonte: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702003000400017&script=sci_arttext. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 52 *A Ilha dos Hermafroditas* (1605). Obra em geral classificada junto a panfletos e à literatura polêmica que, segundo Claude-Gilbert Dubois, inaugura o gênero utópico na França e, ao mesmo tempo, contém em si a primeira anti-utopia francesa. Mais detalhes em: <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000347203>. Fragmento de Descrição da ilha dos Hermafroditas (1605): “Na mesa nunca tocam a carne com os dedos, a não ser com garfos que aproximam da boca, esticando o pescoço. Mas o verdadeiro espetáculo se dá quando os comensais tentam pegar grãos de bico ou ervilhas; então os mais desajeitados acabam deixando cair mais no prato ou na mesa que em suas bocas.” Tradução nossa. Fonte: <http://elblogdemariatudor.blogspot.com.br/2013/04/buenos-modales-en-la-mesa-una-idea-del.html>. Acesso em 5 de fevereiro de 2013.
- 53 *boarding-house* (do inglês). Pensão. Fonte: <http://dictionary.reverso.net/english-portuguese/boarding%20house>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.
- 54 Na tradução optamos pela palavra “pescadinha”, pois se trata também de um pescado conhecido e apreciado e, dessa forma, mantivemos as características sonoras do diminutivo, no original “merlucilla”.
- 55 Sequeiro. Trecho de rio pouco profundo e com muitas pedras. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 56 *petit plat canaille* (do francês). Um bom pratinho canalha. Frase atribuída a uma personagem da obra de Alexandre Dumas, *O Conde de Monte Cristo*. Fonte: <http://www.dumaspere.com/pages/bibliotheque/chapitre.php?lid=r14&cid=115>. Acesso em 31 de janeiro de 2013.

- 57 O pronome *Usted*, em espanhol, refere-se a uma segunda pessoa, e é utilizado nas relações formais, nas quais não há intimidade entre os interlocutores ou quando há uma relação de respeito — por idade ou educação — entre eles. Daí, na tradução, a utilização das formas de tratamento Senhor e Senhora.
- 58 *grillade* (do francês). Grelhado, assado na grelha. Arte de grelhar. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 59 *Chaque coquillage incrusté / Dans la grotte où nous nuos aimâmes / A sa particularité. / L'un a la pourpre de nos ames / Dérobée au sang de nos oœurs / Quand je brûle et quand tu t'enflammes; / C'est autre affecte tes langueurs / Et tes pâleurs alors que, lasse, / Tu m'en veux de mes yeux moqueurs; / Celui-oi centrefait la grâce / De ton oreille, et celui-là / Ta nuque rose, courte et grasse; / Mais un, entre autres, me troubla.* Cada concha aqui incrustada / Na gruta onde a gente se ama, / Tem sua particularidade./ Uma é púrpura como a alma / Que tem do sangue a rubra cor / Quando em nosso peito se inflama; / Esta outra imita teu langor / É palidez quando então, lassa, / Vês em mim só um zombador; / Esta aqui contrafaz a graça / De tua orelha, e por tua nuca / Rosada aquela outra se passa. / Uma, entre outras, porém, me turba. “As conchas”, de *Festas Galantes*, Paul Verlaine. Tradução de Paulo de Toledo, poeta e ensaísta brasileiro. Fonte: <http://www.cronopios.com.br/site/artigos.asp?id=271>. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 60 Luigi Galvani (1737-1798). Italiano, foi médico, investigador e físico. Fez uma das primeiras incursões do estudo de bioeletricidade. A partir de estudos realizados em coxas de rã, descobriu que músculos e células nervosas eram capazes de produzir eletricidade, e que ficou conhecida então como eletricidade galvânica. Galvanizar: sujeitar à ação de uma corrente elétrica, para fins de estimular fisiologicamente; dar movimento a (músculos) em vida ou pouco após a morte, por meio de eletricidade galvânica. Reanimar, dando vida ou energia. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Luigi_Galvani. Acesso em 28 de março de 2013.
- 61 Georges Auguste Escoffier (1846-1935). Chef francês, *restaurateur* e escritor. Bastante popular entre *chefs* e *gourmets*, ele foi um dos mais importantes expoentes no desenvolvimento da chamada Cozinha Francesa Moderna. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier. Acesso em 28 de março de 1957.
- 62 tonadilheiras. Mulheres que cantavam tonadilhas, comuns na Espanha do início do séc. XIX; tipo de espetáculo envolvendo canto (melodia) e encenação. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 63 caranguejo centolha ou centola apenas (do latim *centocūla*). Caranguejo gigante. Outras espécies são o caranguejo-rei (*king crab*, em inglês), de carne bem clara e sabor suave e o caranguejo-aranha. Fontes: <http://blog.opovo.com.br/opeixe/centolha-o-caranguejo-gigante/>; <http://pt.wikipedia.org/wiki/Caranguejo-aranha>. Acesso em 29 de março de 2013.
- 64 sapateira (do latim *cancer pagurus*). Se parece com o siri, mas é uma espécie de caranguejo, crustáceo de manguezal. Seu tamanho é de cerca de 10 centímetros. Fontes: HOUAISS,

Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva; <http://forum.wordreference.com/showthread.php?t=1962558>. Acesso em 29 de março de 2013.

- 65 caranguejola (do latim *cancer pagurus*). Proveniente da costa atlântica rochosa da Europa. Tem a carapaça achatada como a da sapateira. A carapaça de exemplares maduros mede entre 11 e 25 centímetros de comprimento, especialmente nos machos. Fontes: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva; <http://pt.wikipedia.org/wiki/Caranguejola>. Acesso em 29 de março de 2013. Texto adaptado.
- 66 sururu. Designação comum a diversas espécies de moluscos da costa brasileira. Mexilhão, marisco-do-mangue, mexilhão-do-mangue, entre outros. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 67 amêijoas. O vocábulo em espanhol veio do português e este, ao que tudo indica, provém do latim *mytilus* — que o tomou do grego —, anteposto pelo artigo árabe *al*, *almytilus*: parte comestível de uma concha bivalva. Tipo de molusco do mar. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva.
- 68 *pecten veneris* (do latim). Pente de Vênus. Vênus é a deusa do panteão romano, equivalente a Afrodite no panteão grego, deusa do Amor (erótico) e da Beleza. O mito do nascimento de Afrodite conta que a deusa surgiu de dentro de uma concha de madrepérola (uma vieira), tendo sido gerada pelas espumas do mar. Como a deusa se penteava com uma das valvas da vieira, nomeia-se o objeto como pente de Vênus. Fonte: [http://pt.wikipedia.org/wiki/V%C3%AAnus_\(mitologia\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/V%C3%AAnus_(mitologia)). Acesso em 23 de abril de 2013. Texto adaptado.
- 69 zamburinha. Molusco de aspecto similar ao da vieira, de tamanho inferior, aproximadamente a terça parte ou a metade desta. Fonte: <http://ecodepontecaldelas.wordpress.com/2013/03/29/a-cozinha-tradicional-galega-no-jornal-brasileiro-a-tarde/>. Acesso em 29 de março de 2013.
- 70 lingueirão. Molusco que vive em grandes areias a descoberto da maré. É muito utilizado na pesca embarcada em alto mar, especialmente na pesca do sargo. Outras denominações: navalha, canivete. Fontes: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva; <http://brazilianflairintheusa.com/pt/razor-clams/>. Acesso em 29 de março de 2013.
- 71 *Fifteen men on The Dead Man's Chest / Yo-ho-ho, and a bottle of rum! / Drink and the devil had done for the rest / Yo-ho-ho, and a bottle of rum!...* Quinze homens sobre um baú de um morto; / Yo-ho-ho, e uma garrafa de rum! / Beba e o diabo faz o resto; / Yo-ho-ho, e uma garrafa de rum!... Canção do personagem Long John Silver, de *A ilha do tesouro* (1883), de Robert Louis Stevenson. Fonte: <http://www.dcomercio.com.br/especiais/2008/>

- piratas/. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 72 *tortoise on the half-shell* (do inglês). Tartaruga na meia concha. Fonte: Collins Cobuild Student's Dictionary, 1996, *Bridge Bilingual Portuguese*, Equipe de Produção Editorial de Cobuild, John Sinclair Editor in Chief, Harper Collins Publishers, Equipe da Cultura Inglesa, Rio de Janeiro, tradução Louise Toersey et alii, revisão crítica Marlene Mendes (UFF), Cultura Inglesa. RJ. Revisão crítica. Marlene Mendes. UFF, Rio de Janeiro.
- 73 *coquinum forum, forum coquinum* (do latim). Na Antiga Roma praça ou mercado onde se juntavam todos os cozinheiros conceituados, no final do seu trabalho, à espera de ser contratado. Mercado de cozinheiros. Lugar onde eram vendidas coisas de comer cozidas. Por extensão, nesta obra, qualidade da mão de obra em gastronomia e/ou lugares onde se servem refeições em Madri. Fontes: <http://gourmets-amadores.blogspot.com.br/2011/07/roma-bella-e-outras-historias.html>; <http://nelson-banza.blogspot.com.br/p/os-cozinheiros-do-imperio-romano.html>. Acesso em 8 de julho de 2013.
- 74 O real foi uma moeda utilizada na Espanha durante vários séculos. Introduzido por Alfonso XI de Castela (1311—1350), ficou também conhecido como dólar espanhol e se difundiu na América e na Ásia. No séc. XIX, o real foi adotado como unidade principal na primeira moeda corrente decimal da Espanha, introduzido em 1850. Em 1864 foi substituído por um novo escudo no valor de 10 reais. Este segundo escudo foi substituído em 1868 pela peseta. Fonte: http://pt.wikipedia.org/Real_espanhol. Acesso em 31 de janeiro de 2013. Texto adaptado.
- 75 *Mais ça serait l'anarchie, voyons!* Mas isso seria a anarquia, é claro! Tradução nossa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006. 167
- 76 *J'ai nommé le cochon par son nom...* Eu nomeei o porco com o seu próprio nome... Tradução nossa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 77 *escudella* (do catalão). Tipo de cozido que pode levar carne de boi e de frango. Fonte: <http://pt.encydia.com/es/Cocido>. Acesso em 29 de março de 2013.
- 78 Em espanhol moderno: ... a primeira / para se manter. / A outra coisa era / para juntar-se com mulher fogosa. Tradução nossa.
- 79 *Cherchez la femme*. A expressão vem da obra *Les Mohicans de Paris* (1854) de Alexandre Dumas, pai. Na passagem original se lê *Il y a une femme dans toute les affaires; aussitôt qu'on me fait un rapport, je dis: 'Cherchez la femme'*, cuja tradução para português é: Há uma mulher em cada caso; assim que me trazem um relatório, eu digo: “Procure a mulher”. A frase resume um lugar-comum das histórias de detetive: não importa qual seja o problema, uma mulher está quase sempre por trás. “Procure a mulher” é normalmente usado com o sentido de “procure a raiz do problema”. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Cherchez_la_femme. Acesso em 28 de março de 2013.
- 80 Flavio Gioia (séc. XIII ou XIV). Navegador e inventor italiano que supostamente inventou a bússola magnética. Fonte: http://it.wikipedia.org/wiki/Flavio_Gioia. Acesso em 23 de abril de 2013.

- 81 Falstaff ou ‘Sir John Falstaff’. Personagem criado por William Shakespeare e presente em várias de suas peças. É conhecido por ser um notório fanfarrão e boêmio. Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Falstaff>. Acesso em 28 de março de 2013.
- 82 *serre* (do francês). Estufa. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 83 *traje de soirée* (do francês). Vestido de noite. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 84 *coquinaria* (do latim *coquinarĭus*). Pertencente ou relativo à cozinha. Fonte: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1992.
- 85 *paramera, páramo*. Região onde abundam os páramos ou desertos. O páramo designa tanto um terreno deserto, sem cultivo e sem abrigo, quanto um lugar muito frio e desamparado, abandonado. Fonte: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1992.
- 86 *poularde* (do francês). Franga. Fonte: LAROUSSE, Dicionário Larousse francês-português / português-francês, São Paulo, Larousse do Brasil, 2006.
- 87 Possivelmente o autor faz menção a algum uso equivocado do axioma para o jejum quaresmal *Liquidum non frangit ieiunium*. Líquido não quebra o jejum.
- 168 88 *tresillo*. Jogo de cartas de três jogadores, sempre um contra os demais, jogado em sentido anti-horário, surgido na Espanha no começo do séc. XVII. Fontes: <http://pt.wiktionary.org/wiki/tresilho>; [http://es.wikipedia.org/wiki/Tresillo_\(juego\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Tresillo_(juego)). Acesso em 23 de abril de 2013. Tute. (do italiano: *tutti*: todos os cavalos ou reis) Jogo de cartas italiano que durante o séc. XIX se espalhou pela Espanha, tornando-se um dos jogos de cartas mais populares do país, seguido de perto pelo *mus*. O nome do jogo foi modificado mais tarde pelo espanhol, que começaram a chamá-lo de *tute*. Seu nome tem estreita relação com o objetivo que deve ser alcançado: reunir, na mão, todos os quatro reis ou os quatro cavaleiros. Tem várias formas e pode ser jogado entre dois, três ou quatro jogadores. Se utiliza o baralho espanhol de 40 cartas (sem os 8 e os 9), as únicas exceções são o *tute subastado* e o *tute pierde en medio* (ou *tute bastardo*), onde os reis são retirados. Para “cantar as quarenta” é preciso ter na mão o cavalo e o rei do naipe que “pinta”. Para “cantar as vinte”, cavalo e rei de outro naipe. Para “cantar o tute” é preciso ter quatro reis ou quatro cavalos. Se alguma equipe canta *a 40* ou *20*, essa pontuação é adicionada à pontuação total das cartas. Se alguma equipe canta *tute* ganha dois jogos (em algumas variantes, quando se canta *tute*, ganha-se o jogo inteiro). Fontes: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1992; [https://pt.wikipedia.org/wiki/Tute_\(jogo_de_cartas\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Tute_(jogo_de_cartas)). Acesso em 23 de abril de 2013.
- 89 Mestre Cabra. Alusão à personagem da obra satírica de Francisco de Quevedo, *El Buscón* (*Historia de la vida del Buscón llamado Pablos, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños*, 1626), Mestre (professor) Cabra, clérigo avarento que faz sofrer de fome extrema os seus pupilos. Quevedo o descreve como o “lacaio da morte”. Fontes: <http://bib.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/02426175211793617422202/index.htm>; <http://nuevabarataria.blogspot.com/2010/01/el-domine-cabra-o-la-protoronez.html>.

Acesso em 8 de julho de 2013.

- 90 Manuel Fernández Caballero (1835-1906). Famoso compositor espanhol de mais de duzentas zarzuelas. Conhecido também por ser um “bom garfo”, mereceu do jornalista e humorista espanhol Salvador Granés alguns versos, em seu livro *Calabazas y cabezas*, aqui traduzidos ao português pelo escritor espanhol Pedro Sevylla de Juana: “Comilão sem prudência, / escreve com rapidez / partituras de zarzuelas, / sempre que à mesma vez / mova os dentes e a caneta. / Se sua inspiração se agosta / e quereis que pela boca / recobre a inspiração / mostrai-lhe uma lagosta / seis costeletas e um leitão.” Fonte: SEVYLLA DE JUANA, Pedro. Mensagem recebida por <esteroli@terra.br>, em 30 de julho de 2013.
- 91 Heliogábalo, também conhecido como Elagábalo (cerca de 203-março de 222), foi um imperador romano da dinastia severa durante os anos de 218 a 222. Criou uma reputação entre os seus contemporâneos como um excêntrico, decadente e zelota. Essa propaganda se espalhou e os historiadores, no início da era moderna, descreveram-no como um dos imperadores romanos com a pior reputação. Edward Gibbon, por exemplo, escreveu que Heliogábalo “abandonou a si mesmo para ter prazeres grosseiros e ser descontroladamente furioso”. Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Heliog%C3%A1balo>. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 92 onivoria ou onifagia. Substantivos correlatos. Omnivoria, onivoria, onivocidade: *omni*, todo, todos, tudo, qualquer, de toda a espécie + *voría*, devorar, comer, alimentar-se. Omnifagia, onifagia: de *omni* + *fúgia*: comer. Qualidade ou caráter do que se alimenta de toda classe de substâncias orgânicas, que absorve, consome ou devora tudo. Fonte: HOUAISS, Antônio, VILLAR, Mauro de Salles, 2001, *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda, Rio de Janeiro, Objetiva. Texto adaptado.
- 93 *gaudeamus* (do latim). Alegremo-nos. *De brevitare vitae* (*Sobre a brevidade da vida*), mais conhecida como o *Gaudeamus*, é uma canção acadêmica popular em muitos países europeus, especialmente interpretada em cerimônias de graduação. Apesar desse uso formal, é um hino jocoso, alegre, que brinca com a vida universitária. A canção remonta a 1287 e já era conhecida ao tempo da fundação da *alma mater* de todas as universidades européias, a Universidade de Bologna. Situa-se dentro da tradição do *carpe diem* com suas exortações para aproveitar a vida. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Gaudeamus_igitur. Acesso em 23 de abril de 2013.
- 94 *Après vous, s'il en reste...* Depois de você, se sobrar algo... O autor toma essa frase de uma personagem de *A educação sentimental* (1869), de Gustave Flaubert. No romance a matéria referida é outra, mas a intenção é a mesma: “Depois de vossa majestade, se ainda restarem algumas...” A expressão é irônica, como se a alguém lhe fosse dito: “Egoísta, deixe um pouco para os outros também”. Fonte: FLAUBERT, Gustave, *A educação sentimental*, Grandes Romances Universais, v. 18, São Paulo, W. M. Jackson Inc., 1959, p. 36.
- 95 Na versão em espanhol, um *duro* corresponde a cinco pesetas. Fonte: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 21ª ed., Madrid, Espasa-Calpe, 1992.

SBN 978-85-61207-28-1



788561 207281



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
EN BRASIL
EMBAJADA DE ESPAÑA