

se

FISIOLOGÍA DEL GUSTO

J.A. BRILLAT-SAVARIN



PRÓLOGO DE Néstor Luján

Lectulandia

En diciembre de 1825, apenas dos meses antes del fallecimiento de su autor, Jean Anthelme Brillat-Savarin, el editor Auguste Sautolet había publicado en París, en dos tomos, con el pomposo subtítulo *Meditaciones de gastronomía trascendente*; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas, la *Fisiología del gusto*, que, aunque no llevara inicialmente y por deseo propio la firma de su autor, conocería un gran éxito y se convertiría en uno de los clásicos de la literatura gastronómica de todos los tiempos, como atestiguan sus numerosas y continuas ediciones. Merecedor de la atención de personajes de la talla de Balzac, Stendhal, Flaubert, Zola, Hoffman, Faulkner, Hemingway, Malraux, Einstein o Barthes, entre otros, está considerado como el tratado fundacional de lo que ha venido en llamarse gastronomía. En palabras de Néstor Luján, «el libro más inteligente y espiritual que se haya producido dentro de la gastronomía».

Autor de otros ensayos de naturaleza jurídica y política, Brillat-Savarin ocupó los últimos años de su vida en redactar esta obra dedicada a la alimentación; en 1822 escribe a un amigo: «En realidad a este libro vengo dándole vueltas desde hace bastante tiempo. Creo que lo tengo en la cabeza (...) y me gustaría verlo editado en 1824. Sospecho que podría llegar a ser un referente dentro y fuera de Francia». El resultado fue un libro apasionante y ciertamente abigarrado, donde se entremezclan las ciencias con la historia y las historias, las poesías y las anécdotas personales con las recetas, fórmulas magistrales y dietas, los aforismos y las narraciones que tienen a algunos productos alimenticios como protagonistas. Con esa fusión de géneros Brillat-Savarin logró ante todo un libro ameno, por más que, antes que entretener al lector, el autor, hijo de la Ilustración, persiguiese sentar las bases de lo que tenía por una nueva disciplina, la gastronomía, a la que quería revestir de análisis científico.

Lectulandia

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Fisiología del gusto

ePub r1.0

Titivillus 07.12.16

Título original: *Physiologie du goût*
Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825
Traducción: Conde de Rodalquilar

Editor digital: Titivillus
ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

PRÓLOGO

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) es uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana. Es decir, antes de Brillat-Savarin se escribieron libros de cocina, se escribieron recuerdos sobre gastronomía, pero no se hizo una filosofía de ella, ni se intentó teorizar sobre los valores de los alimentos ni, sobre todo, se intentó estructurar un arte, tan exquisitamente francés, que es el bien comer. Todo ello lo realiza amable y doctoral, Brillat-Savarin, en su obra única y excepcional, la *Fisiología del gusto*.

Brillat-Savarin con Grimod de la Reynière fueron quienes, a principios del siglo pasado, lanzaron la gastronomía como una bella arte y quienes pusieron la base al prestigio de la cocina francesa. Jean Anthelme Brillat-Savarin pertenecía, como el propio Grimod de la Reynière, a la alta burguesía. Si en el caso de Grimod eran financieros sus antepasados, en el de Brillat-Savarin era lo que se llamó la «noblesse de robe», es decir, la aristocracia de la administración de la justicia. Los cargos de las finanzas y de la justicia, como bien se sabe, eran venales, es decir, estaban a la venta y eran uno de los negocios de la corona, tanto la recaudación de impuestos, como la administración de las leyes.

Brillat-Savarin había nacido en Belley, en 1755, de una familia enriquecida por generaciones de ostentación de cargos judiciales. La región en que nació Brillat-Savarin —que ha permitido escribir un libro titulado *La table aupays de Brillat-Savarin* publicado en 1892 por Lucien Tendret, abogado y gastrónomo (1825-1896) también natural de Belley, como una exaltación a la gastronomía—, era la Bresse, donde el arte del bien comer ha sido tradicionalmente cultivado y de donde son naturales las suculentas «poulardes» y muy cerca están, rotundos, los grandes vinos de Borgoña. Brillat-Savarin empezó su carrera como juez y la continuó durante los primeros años de la Revolución Francesa: es decir, en 1789, siendo delegado por sus conciudadanos en los primeros Estados Generales, se hizo famoso por un discurso, desgraciadamente perdido, contra la abolición de la pena de muerte que debió ser fogoso y beligerante. Sin embargo, en 1792 fue revocado de todos sus cargos por considerársele ligado a las fuerzas conservadoras y acabó emigrando a América. Hizo, hasta cierto punto, el mismo camino que el príncipe de Talleyrand huyendo a los recién nacidos Estados Unidos de los excesos de la Revolución Francesa. Allí vivió de dar lecciones de francés y de su puesto como primer violín en la orquesta del John Street Theatre de Nueva York. Como el príncipe de Talleyrand, Brillat-Savarin creía que «quien no ha conocido los años anteriores a la Revolución Francesa no ha sabido lo que era la dulzura de vivir». Y gustó repetir la frase, nostálgico, hasta el fin de su vida.

En 1796 regresó a Francia y aunque se habían confiscado sus bienes y había

perdido una de sus más queridas viñas borgoñonas consiguió pronto un cargo en el estado mayor del general Augerau, un cargo ligado, como no podía ser menos, con la intendencia. Rehizo un tanto su desbaratada fortuna y luego, a su regreso de las campañas de este general, que tenía que ser uno de los grandes mariscales de Napoleón, Brillat-Savarin fue nombrado juez de la «Cour de Cassation», cargo que conservó hasta su muerte. Esta sinecura le permitió, recuperados ya sus bienes patrimoniales, llevar una vida desahogada aunque siempre dentro de los límites de una honesta y bien entendida discreción.

Fue, al decir de sus contemporáneos, un hombre de gran apetito y pesadez de movimientos. Vivía en París, en la rué Richelieu, y recibía, ceremonioso, a sus invitados dignándose en ocasiones a cocinar, con la solemnidad requerida. En sus últimos tiempos —dicen— hablaba poco y comía mucho. Cuando tomaba la palabra, su conversación era tarda, indiferente y monótona. Así pasó por la vida el viejo magistrado solterón, dormitando después de comer en la mesa de Juliette Récamier, que era su prima, en la del príncipe de Talleyrand y en la del marqués de Cussy. Murió en 1826; cuatro meses antes había aparecido un libro, *Fisiología del gusto*, sin nombre del autor. Es el libro más inteligente y espiritual que haya producido la gastronomía. Júzguese la sorpresa al saberse que era de Brillat-Savarin, de aquel magistrado enorme y bovino, dormilón y de paso vacilante.

Fisiología del gusto es un título abreviado con el cual se le conoce en la posteridad: auténticamente se llamaba, a la moda de la época, *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente*. Como hemos dicho, el libro apareció sin firma de su autor, y tuvo un éxito extraordinario y súbito. No sólo por la manera de tratar la cuestión gastronómica, sino por un cierto primor de pedantería, de nuevo lenguaje técnico que inventó hasta cierto punto Brillat-Savarin y que encantó a la gente. Incluso el título, con la palabra «fisiología», daba un aire científico y solemne a la obra. Balzac, que fue un entusiasta de Brillat-Savarin, copió el título descaradamente en su libro *Fisiología del matrimonio*.

A pesar de ser *Fisiología del gusto* un clásico, un libro que, como clásico, recomiendo —porque yo encuentro que son menos aburridos los libros clásicos que la mayoría de libros que se editan ahora— fue frecuentada por la posteridad de lectores. Tuvo ataques y ya los mismos herederos de Brillat-Savarin no lo apreciaron en gran cosa, puesto que se vendieron los derechos de la obra por mil quinientos francos —francos oro, es verdad—. Sin embargo, si la *Fisiología* ha tenido muchos detractores, tuvo también muchos entusiastas y el primero de ellos es Honoré de Balzac que llegó a considerar a Brillat-Savarin, no sólo como un gran gastrónomo y fundador de la literatura gastronómica —mérito que nadie le puede disputar, sólo Grimod de la Reynière—, sino como un gran escritor. Escribió Balzac: «Desde el siglo XVI, si se exceptúa la Bruyère y la Rochefoucault, ningún prosista ha sabido dar a la frase francesa un relieve tan vigoroso. Pero lo que distingue especialmente a la obra de Brillat-Savarin es el sentido humorístico bajo su benevolencia, carácter

especial de la literatura francesa en la gran época que empieza cuando llegó a Francia Catalina de Médicis. Así puede resultar más placentera la segunda lectura de la *Fisiología del gusto* que la primera».

Los críticos disconformes fueron muchos. Ante todo sus contemporáneos: Grimod de la Reynière afectó no conocer a Brillat-Savarin, pues no le cita ni una sola vez en sus obras gastronómicas. Ciertamente es que Brillat-Savarin le devuelve la estocada ignorando la existencia de quien, con él, había sido claro origen de la literatura gastronómica. Algunos contemporáneos conspicuos, como digo, no gustaron del libro y apreciaron todavía menos al personaje. Por ejemplo, el marqués de Cussy, que fue gran chambelán de Napoleón, a pesar de ser loado en el libro, consideró siempre que Brillat-Savarin era un hombre de poca espiritualidad y personalmente de un aburrimiento total. Decía Cussy: «Comía copiosamente y mal, hablaba titubeando, sin ninguna vivacidad en la mirada y se dormía al fin de la comida». Igualmente el avieso Carême consideraba que Brillat-Savarin era un falso gastrónomo. Opinó Carême: «Ni Cambacères ni Brillat-Savarin supieron jamás comer, sólo llenaron el estómago». Ciertamente es que Carême, autor de una gastronomía arquitectónica y monumental, sólo elogió como gran *gourmet* a su dueño, el príncipe de Talleyrand, y en este caso era una opinión interesada. Más tarde el libro ha sido criticado diversamente. Por ejemplo, a Charles Baudelaire le molestaba el estilo, la enorme tristeza que, según él, exhalaba la prosa lenta y pedante de un magistrado-gastrónomo. A Charles Montselet, gastrónomo de la segunda mitad del siglo XIX, le aturdió la riqueza de la concepción gastronómica de Brillat-Savarin. Incluso un hombre de tanta calidad como Edouard Nignon, el gran cocinero que fue del «Hermitage» de San Petersburgo y de «Larue» en París, teórico de la cocina —el mejor quizá del siglo XIX, afirmaba que ningún plato de Brillat-Savarin era posible de realizar con la riqueza con que Brillat-Savarin lo formulaba.

Todo ello puede ser cierto. Sin embargo, yo recomendaría la constante lectura de la obra. No tiene nada del aburrimiento que los autores más avisados han querido ver en este libro. Es la obra más espiritual que se ha escrito sobre el arte de comer. Si quisiéramos hacer una comparación, es muchísimo más aburrida la *Fisiología del matrimonio* de Balzac, que el libro inmortal del gastrónomo. *Fisiología del gusto*, de la cual se han hecho infinidad de ediciones, a pesar de un vicio de la época que era la pedantería científica —que Brillat-Savarin maneja con una gracia dieciochesca de tal manera que no llega a molestar, sino todo lo contrario— es la obra de un gran narrador. Cuando el autor no traza algunos aforismos que han quedado como inmortales, no se extiende en unas teorías de tipo científico, médico e higiénico, sabe narrar como nadie. Pero lo que le ha hecho realmente único y eximio ha sido el hecho de que fuera el primer tratadista de gastronomía que considerara a este arte como una de las bellas artes y que la distinguiera en el lugar que ocupa hoy. Antes que Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin proclamó que un escritor podía ocuparse del arte gastronómico de la simple culinaria incluso, sin perder ni su autoridad, ni su

impecable calidad académica. Esto, unido con su filosofía del bien vivir, hace que se considere la *Fisiología* insustituible punto de partida para quienes nos ocupamos de estas delicadezas, porque nos ha enseñado muchas cosas sobre algo que siempre había sido desdeñado. Al gran teórico de la gastronomía se añade, como hemos dicho, el cincelador de aforismos, el gastrónomo práctico. Las recetas son difíciles de realizar, ciertamente, pero nunca por fallo de él, sino por desgracia de nuestros tiempos. Y al lado de tales méritos está el gran narrador. Ser buen narrador es una cosa muy importante, quizá la más importante que puede desearse en el oficio de las bellas letras. Fue el primer gran escritor gastronómico y lo sigue siendo.

Brillat-Savarin murió sin conocer el éxito de su libro. Seguramente le hubiera sorprendido por cuanto su obra estaba escrita, si bien con solemnidad, también con modestas ambiciones.

Falleció a una edad considerable, puesto que contaba setenta y un años. Esta edad, para la media de la época, era muy alta.

Como hemos dicho, físicamente, fue Brillat-Savarin un hombre vigoroso, alto, cuadrado y aunque permaneció siempre soltero, gustó del bello sexo, como entonces se decía, de las gentiles bailarinas y actrices, de las damas de virtud ligera. Hasta los últimos años de su vida vistió a la antigua, pasado de moda. En ello mantuvo los gustos de su juventud y ello hizo que pareciera un tanto extravagante. Fue, en el fondo, un monárquico, un hombre del «Ancien Régime», sin que la Revolución, el Terror, el Consulado, el Directorio y el Imperio le afectaran ideológicamente gran cosa. Llevaba, dijo un autor, «las flores de lis en el corazón» y en esta lealtad a los Borbones está precisamente el natural origen de su muerte. El 18 de enero de 1826 recibió una convocatoria del presidente de la Cour de Cassation para que asistiera a la misa conmemorativa que se celebraba en la Abadía de Saint-Denis en memoria de Luis XVI que había sido guillotinado el 21 de enero de 1793. En la invitación para asistir al piadoso oficio, el presidente decía: «Vuestra presencia en esta ocasión, querido colega, nos será tanto más agradable porque será por primera vez». Esta primera vez debía ser para Brillat-Savarin la última, porque el magistrado tomó frío en las bóvedas de Saint-Denis, que era el edificio glacial de la realeza, y atrapó un resfriado que degeneró bien pronto en pulmonía. A la edad de Brillat-Savarin era muy difícil superar una pulmonía, y este hombre, de una salud de hierro, que había resistido comer una gruesa de ostras —doce docenas, ciento cuarenta y cuatro piezas— como simple aperitivo de una comida que durara tres horas, fue vencido por un vulgar resfriado.

Dejaba Brillat-Savarin este libro ilustre, la fórmula del «Oreiller de la Belle Aurore», la más suntuosa y compleja de toda la cocina de caza, que luego ha sido reproducida por su admirador, el citado gastrónomo Lucien Tendret. Y dejaba también memoria de su personalidad, un tanto opaca. Dejaba una hermana, Pierrette, que sobrevivió a su gloria, pues murió a los noventa y nueve años y diez meses, sentada a la mesa. A ésta sí la fulminó la apoplejía cuando *acababa* de gritar a la

camarera: «Y ahora, hija mía, me queda poco tiempo: tráeme, por favor, los postres».

NÉSTOR LUJÁN

DIALOGO ENTRE EL AUTOR Y SU AMIGO

(Terminados los primeros saludos)

EL AMIGO. Hoy, durante el almuerzo, mi mujer y yo, en nuestra sabiduría, hemos decretado que a la mayor brevedad permitirá usted que se impriman las *Meditaciones gastronómicas*.

EL AUTOR. *Lo que la mujer manda, Dios lo quiere*. En estas ocho palabras está comprendida toda la ordenanza parisiense. Pero yo no correspondo a la parroquia; y un soltero...

EL AMIGO. ¡Pero qué importa! Los solteros son tan obedientes como los demás, y algunas veces con gran perjuicio nuestro. Mas en el caso actual el celibato no os puede salvar; porque mi esposa dice que tiene derecho de mandar ateniéndose a que las primeras páginas las escribió usted en nuestra casa de campo.

EL AUTOR. Tú, querido doctor, conoces mi condescendencia para con las señoras; más de una vez has alabado mi respeto y sumisión a mandatos femeninos; también decías, lo mismo que otros amigos, que yo sería un marido excelente... Pero, sin embargo, no quiero imprimir...

EL AMIGO. ¿Y por qué?

EL AUTOR. Porque estando dedicado a causa de mi carrera y ocupaciones a estudios serios, temo que quienes que sólo lean el título de mi libro, piensen que no me ocupo más que de paparruchas.

EL AMIGO. ¡Terror pánico! ¿Para asentar una reputación contraria, no están ahí vuestros treinta y seis años de carrera pública y honrosa? Por otra parte, creemos mi mujer y yo que todos querrán leer el trabajo de usted.

EL AUTOR. ¿Verdaderamente?

EL AMIGO. Los literatos eruditos leerán ese libro para adivinar y aprender lo que usted meramente indica.

EL AUTOR. Eso podría muy bien suceder.

EL AMIGO. Las mujeres lo leerán, porque podrán ver que...

EL AUTOR. Querido amigo, soy viejo y no me separo de lo que la prudencia aconseja:
Miserere mei.

EL AMIGO. Los gastrónomos leerán esa obra, porque usted les hace justicia, y porque en ella se establece al fin el lugar social que les corresponde.

EL AUTOR. Lo que es ahora, dices la verdad. ¡No se concibe que tanto tiempo ignorase el mundo la significación de personas tan apreciables! Tengo entrañas de padre para los gastrónomos; ¡son tan guapos y tienen los ojos tan brillantes!

EL AMIGO. Además, frecuentemente nos ha dicho usted que faltaba en nuestras bibliotecas un libro como el que ha escrito.

EL AUTOR. Lo he dicho, el hecho es cierto, y me dejaría estrangular antes de sostener otra cosa.

EL AMIGO. Siendo tales palabras de persona que está plenamente convencida, va usted a venir a casa...

EL AUTOR. ¡Eso no! Si el oficio de autor tiene dulzuras, también tiene espinas; y todo lo lego a mis herederos.

EL AMIGO. Pero así deshereda a sus amigos, a sus conocidos, a sus contemporáneos, y ¿tendrá usted valor para tanto?

EL AUTOR. ¡Qué me importan mis herederos! Esos herederos, ¿qué significan? No sé quién ha dicho que las sombras reciben con regularidad lisonjas de los vivos; y lo que yo deseo reservarme para el otro mundo es cierta especie de beatitud.

EL AMIGO. Pero ¿quién puede tener la seguridad de que las alabanzas llegarán a su destino? ¿Puede usted confiar en la escrupulosidad y exactitud de los herederos?

EL AUTOR. No puedo, en manera alguna, abrigar la más leve razón para creer que omitan el cumplimiento de una obligación a cambio de la cual les dispensaré muchas otras.

EL AMIGO. ¿Cómo van a tener, cómo tendrán, aunque quieran, ese amor de padre, ese cuidado de autor, sin los cuales aparecen siempre las obras impresas hasta cierto punto desairadas?

EL AUTOR. Mi manuscrito estará corregido, puesto en limpio y bien arreglado en todos conceptos, y únicamente faltará quien lo imprima.

EL AMIGO. ¿Y dónde deja usted el capítulo relativo a los aciagos acontecimientos? Omisiones de tal naturaleza han producido la pérdida de obras preciosas, entre las cuales le puedo citar la del famoso Lecat sobre el estado del alma durante el

sueño, trabajo al cual consagró su vida entera.

EL AUTOR. Indudablemente la pérdida fue grande; pero estoy muy remoto de aspirar a semejante compasión.

EL AMIGO. Crea usted que los herederos tienen bastantes negocios de qué ocuparse con las cosas de iglesia, de justicia, médicos, y con sus propios asuntos; y aunque no les falte la voluntad, carecerán de tiempo para dedicarse a los diversos cuidados que preceden, acompañan y siguen a la publicación de un libro, por muy escaso volumen que tenga.

EL AUTOR. Pero ¿dónde dejamos el título y el asunto mismo? ¿Quién asegura que ambos no se pondrán en ridículo?

EL AMIGO. La palabra *gastronomía* por sí sola excita la atención general, la materia está de moda, y los satíricos son tan gastrónomos como todo el mundo. Esto puede servir para tranquilizarlo a usted; y por otra parte nadie ignora que los personajes más graves han escrito obras ligeras. El presidente Montesquieu es un ejemplo^[1].

EL AUTOR (*con viveza*). ¡Es muy cierto! Ha escrito *El Templo de Gnido*, y se demuestra fácilmente que existe utilidad más verdadera meditando sobre lo que simultáneamente es la necesidad, el placer y la ocupación general cotidiana, que describiendo lo que, transcurridos dos mil años, hacían o decían un par de mocosos, de los cuales el uno perseguía al otro en los bosques de Grecia, cuando el perseguido no tenía maldita la gana de fugarse.

EL AMIGO. ¿Cede usted al fin?

EL AUTOR. ¡Yo!, no por cierto; no hay más sino que se ha descubierto el extremo de la oreja del autor. Esto me recuerda una escena de un drama inglés que me divirtió mucho; creo que es de la obra titulada *The natural Daughter* (La hija natural). Tú juzgarás^[2].

Se nos presentan cuáqueros, y ya sabes que los que profesan el dogma de esa secta tutean a todo el mundo, llevan trajes modestos, jamás van a la guerra, nunca juran, obran flemáticamente y, sobre todo, en ninguna ocasión montan en cólera.

El héroe del drama es un cuáquero joven y hermoso, que se presenta en la escena con traje pardo, su gran sombrero chato y el pelo liso; todo esto, por supuesto, no impide que esté enamorado.

Aparece como rival suyo un fatuo, que envalentonado por aquella presencia y por la tranquilidad que la acompañaba, se burla de él, escarneciéndole y ultrajándole hasta tal punto, que nuestro joven, acalorándose poco a poco, se llena de furia y planta un bofetón mayúsculo sobre el impertinente provocador.

Sacudido el bofetón vuelve a su estado habitual de compostura y recogimiento, diciendo en tono afligido: «¡Ay de mí! Creo que la carne ha podido más que el espíritu».

Lo mismo digo yo, y después de un pronto que debe perdonarse, vuelvo a mi opinión primitiva.

EL AMIGO. No admito eso; por confesión propia ha enseñado usted la punta de la oreja, veo por donde cogerle y, agarrándole, voy a conducirlo a casa del librero. Además, tengo que anunciar que varias personas han descubierto el secreto.

EL AUTOR. No te atreverás a tanto; porque hablaré de ti, y ¡quién sabe qué cosas contaré!

EL AMIGO. ¿Qué puede usted contar de mí? No crea que va a meterme miedo.

EL AUTOR. No diré que nuestra misma patria^[3] tiene la gloria de haberte visto nacer; que a los veinticuatro años tenías publicada una obra elemental, que desde entonces se considera como clásica; que, con reputación merecida, gozas de confianza general; que tu presencia tranquiliza a los enfermos al propio tiempo que admiran tu habilidad, consolándolos tu sensibilidad: eso lo sabe todo el mundo. Mas revelaré a todo París (poniéndome de pié), diré a Francia toda (con gesto imponente y entonación trágica), al universo entero, el único defecto que tienes.

EL AMIGO (*con tono serió*). ¿Quiere usted decirme cuál es ése?

EL AUTOR. Un defecto habitual, del cual a pesar de mis reiteradas súplicas no he podido corregirte.

EL AMIGO (*asustado*). Acabe de decirlo; me está usted atormentando demasiado.

EL AUTOR. Tienes el defecto de comer demasiado aprisa^[4].

(Aquí el amigo toma su sombrero y sale corriendo, sin dudar que sus predicaciones han hecho un converso).

AFORISMOS DE CATEDRÁTICO

A fin de que sirvan de prolegómenos a su obra, y de fundamento eterno para la ciencia.

- I. El Universo no es nada sin la vida, y cuanto vive se alimenta.
- II. Los animales pacen, el hombre come; pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento.
- III. De la manera como las naciones se alimentan, depende su destino.
- IV. Dime lo que comes, y te diré quién eres.
- V. Obligado el hombre a comer para vivir, la Naturaleza le convida por medio del apetito y le recompensa con deleites.
- VI. La apetencia es un acto de nuestro juicio, por cuyo intermedio preferimos las cosas agradables.
- VII. El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época; puede combinarse con todos los demás placeres, y subsiste hasta lo último para consolarnos de la pérdida de los otros.
- VIII. Durante la primera hora de la comida, la mesa es el único sitio donde jamás se fastidia uno
- IX. Más contribuye a la felicidad del género humano la invención de una vianda nueva, que el descubrimiento de un astro.
- X. Los que tienen indigestiones o los que se emborrachan no saben comer ni beber.
- XI. El orden que debe adoptarse para los comestibles principia por los más substanciosos y termina con los más ligeros.
- XII. Para las bebidas, el orden que debe seguirse es comenzar por las más ligeras y proseguir con las más fuertes y de mayor aroma.
- XIII. Es herejía sostener que no debe cambiarse de vinos; tomando de una sola clase la lengua se satura, y después de beber tres copas, aunque sea el mejor vino, produce sensaciones obtusas.
- XIV. Postres sin queso son como una hermosa tuerta.
- XV. A cocinero se puede llegar, empero con el don de asar bien, es preciso nacer.
- XVI. La cualidad indispensable del cocinero es la exactitud; también la tendrá el convidado.
- XVII. Esperar demasiado al convidado que tarda es falta de consideración para los demás que han sido puntuales.
- XVIII. No es digno de tener amigos la persona que invita y no atiende personalmente a la comida que ofrece.

- IX. La dueña de la casa debe tener siempre la seguridad de que haya excelente café, y corresponde al amo cuidar que los vinos sean exquisitos.
- X. Convidar a alguien equivale a encargarse de su felicidad en tanto esté con nosotros.

PREFACIO

Para ofrecer al público la obra que a su benevolencia presento, no he tenido necesidad de trabajar mucho; porque únicamente he ordenado los materiales que desde largo tiempo poseía reunidos; ocupación divertida que reservaba para mi vejez.

Tomando en consideración, a todas luces y en todos sus aspectos, los placeres de la mesa, desde un principio pude deducir que sobre tal materia faltaban muchas cosas mejores que libros de cocina, y que se podían presentar observaciones importantes acerca de unas funciones tan esenciales, tan continuadas, y que tan directamente influyen en la salud, en la felicidad de la gente y hasta en todos los negocios de la vida.

Fija como fundamento y clave esta idea generatriz, las demás han brotado naturalmente. He observado a mi alrededor y, tomando apuntes con frecuencia, me he evitado fastidios inseparables del convidado en suntuosísimos festines, entreteniéndome con hacer anotaciones.

Para desempeñar la tarea propuesta ha sido necesario que me convierta en catedrático de física, química, fisiología y en una persona bastante erudita. Pero todos esos estudios los hice sin la menor pretensión de ser autor, impulsado por una curiosidad laudable, porque tenía temor de quedarme atrás en los progresos del siglo y por deseo de poder conversar, sin desventaja, con personas de saber, cuya sociedad siempre me ha gustado^[1].

Sobre todo, me gusta ser médico de afición. Experimento respecto a este particular una monomanía y nunca olvidaré el momento en que se discutió, en cierta ocasión, la tesis del certamen del doctor Cloquet, donde asistí acompañado de los catedráticos, teniendo el gusto de percibir un murmullo general entre los estudiantes del anfiteatro, preguntando cada alumno, lleno de curiosidad, a su vecino, quién sería el *poderoso* protector extranjero que honraba con su presencia la asamblea.

Existe, no obstante, otra fecha cuyo recuerdo es para mí también grato. Fue el día que presenté al Consejo de administración de la Sociedad para el Fomento de la Industria Nacional, un instrumento inventado por mí, llamado *irrorator*, que no es sino una fuente de compresión apropiada para perfumar las habitaciones.

En el bolsillo llevaba yo mi máquina perfectamente cargada; abrí la llave y salió con silbido un vapor perfumado que ascendía al techo cayendo en aljófara sobre los concurrentes, muebles y papeles.

Entonces vi, con placer inefable, inclinarse sapientísimas cabezas de la capital ante mi invento y me deleita comprobar que los de mayor contento eran los que más mojados resultaron.

Las graves lucubraciones originadas por la extensión propia del asunto del presente libro infundieron en mi ánimo serios temores de haber podido causar

fastidio; porque yo también bostezo algunas veces ante las obras del prójimo.

A fin de no incurrir en defecto semejante, he adoptado el sistema de tratar superficialmente todos los particulares, cuando la materia lo ha permitido, intercalando en mi libro diversas anécdotas, relativas algunas a mi propia persona; he omitido muchos hechos singulares y extraordinarios, que no sancionaría la crítica severa; y he procurado llamar la atención presentando con claridad, de modo que todos lo entiendan, ciertos conocimientos que poseían únicamente las personas de estudios científicos.

Si a pesar de tantos esfuerzos no consigo suministrar a mis lectores ciencia de fácil digestión, no me quitará eso el sueño; porque tengo la certidumbre de que la buena intención basta para que la mayoría me absuelva.

Críticos habrá quizá que censuren que, a pesar de mis propósitos, escribo demasiado sobre algunos puntos, y que mis relatos adolecen de garrulidad extremada. Pero ¿tengo yo la culpa de ser ya un viejo? ¿Puedo remediar que conozca, como Ulises, los usos y costumbres de muchas poblaciones? ¿Merezco que se me reconvenga porque escriba una pequeña parte de mi biografía? Para mi disculpa tenga el lector en consideración que he omitido mis *Memorias políticas*, que pude también haberle suministrado como han hecho otros muchos; porque desde hace treinta y seis años ocupó un puesto principal en el teatro de la vida, desde donde observo a los hombres y los acontecimientos.

Sobre todo, téngase cuidado de no clasificarme entre los compiladores. Antes de convertirme yo, únicamente, en uno de éstos habría dejado descansar mi pluma y hubiera seguido viviendo tan feliz como siempre.

Como Juvenal, he dicho:

Semper ergo auditor tantum! Nunquamne reponam! Y los que me conocen observarán fácilmente que he obrado bien, sacando partido del lugar que en la sociedad ocupó, de las reuniones tumultuosas y de solitarias meditaciones en mi gabinete.

Mucho de lo que he escrito lo ha sido para satisfacción propia. He nombrado a varios amigos que, por cierto, no lo aguardaban; he traído a la memoria diversos recuerdos amables, fijé otros que iba a olvidar y, además, he añadido algunas humoradas.

Podría suceder que cierto lector estirado exclamase: «¿Tengo necesidad de saber si...? ¿En qué estaría pensando cuando dijo que...?», etc. Pero en tal caso estoy seguro que los oyentes impondrían silencio, porque la gran mayoría acogerá bondadosamente mis desahogos, nacidos de laudables sentimientos.

Todavía tengo que decir algo acerca de mi estilo, porque, como observó Buffon, *el estilo es el hombre*.

No se crea que solicito indulgencia, que jamás se concede a los que la necesitan.

Se trata sencillamente de una explicación que voy a dar.

Yo debería escribir maravillosamente bien, porque Voltaire, Juan Jacobo, Fenelón,

Buffon y después Cochin y d'Aguesseau, han sido mis autores favoritos y los conozco de memoria.

Mas los dioses quizás habrán dispuesto otra cosa, y en tal supuesto he aquí la causa de la voluntad de los dioses:

Con más o menos perfección conozco cinco idiomas modernos, lo cual me suministra un repertorio inmenso de palabras de todas clases.

Cuando tengo necesidad de una frase y no la encuentro en francés, la tomo de otra lengua, lo cual obliga al lector a que me traduzca o adivine: tal es mi destino.

Podía proceder de distinta manera, pero me lo impide la circunstancia de que soy tenaz e invenciblemente adicto al espíritu de sistema.

Tengo la convicción íntima de que el idioma francés que uso, comparativamente es pobre. En tal caso, ¿qué he debido hacer? Tomar prestado o robar.

Ambas acciones las he practicado porque empréstitos semejantes no llevan en sí cláusula restitutoria y porque el Código penal no castiga el robo de palabras.

Para que pueda formarse una idea exacta hasta dónde ha alcanzado mi audacia, debo manifestar que aplico la palabra *volante* con objeto de designar a cualquier persona que envío para hacer un recado, y que tenía resuelto afrancesar el verbo inglés to sip, que significa beber a pequeños sorbos, si no hubiera exhumado la voz francesa siroter (beborrotear), que poco más o menos equivale a lo mismo.

Estoy seguro de que los críticos severos van a preguntarse si he olvidado a Bossuet, Fenelón, Racine, Boileau, Pascal y demás del siglo XIV, y ya me figuro que oigo el alboroto espantoso que van a producir.

Con tranquilidad les contestaré que estoy perfectamente de acuerdo y que reconozco el mérito notorio de todos esos autores tan célebres y ponderados; pero ¿puede deducirse de esto cosa alguna...? Nada absolutamente, a no ser que se ponga de manifiesto que si lo hicieron bien con un instrumento ingrato, lo habrían hecho mejor con otro más perfecto. De la propia suerte, debe suponerse que Tartini habría tocado el violín mejor todavía de lo que acostumbraba, si su arco hubiese sido de iguales dimensiones al de Baillot.

Proclamo en consecuencia que pertenezco al partido de los *neólogos*, y aun de los *románticos*. Estos descubren los tesoros escondidos; aquéllos se asemejan a los navegantes que van a buscar a países remotos las provisiones que necesitan.

Los pueblos del Norte, y principalmente los ingleses, nos llevan sobre este punto una ventaja inmensa. Jamás sufre embarazo su genio por falta del modo de expresarse, porque crean o toman prestado. Por el contrario, en materias que exigen profundidad o energía, las copias que nuestros traductores presentan son siempre pálidas y descoloridas.

Hace años, en el Instituto, oí pronunciar un discurso graciosísimo sobre los peligros del neologismo y acerca de la necesidad de mantener nuestra lengua como la usaban los autores del siglo de oro de la literatura.

En mi calidad de químico, introduje dicho discurso en la retorta, y como residuo

de la destilación encontré lo siguiente: *Lo hemos hecho todo tan bien, que no es posible hacerlo mejor ni de distinta manera.*

Llevo bastantes años de vida para conocer que eso mismo lo dice cada generación, y que la venidera jamás omite burlarse de afirmaciones de tal naturaleza.

De otra parte, ¿por qué no ha de haber cambios en las palabras, si incluso las costumbres y las ideas sufren continuas modificaciones? Si hacemos cosas como los antiguos, las ejecutamos de distinta manera, y en algunos libros franceses aparecen páginas enteras que no pueden traducirse al latín ni al griego.

Todos los idiomas han tenido su nacimiento, apogeo y decadencia, y de los que florecieron desde Sesostris hasta Felipe Augusto, fuera de los monumentos, no existe uno solo. Igual suerte cabrá al idioma francés, y para leer esté libro en el año de 2825, si hay entonces quien leerlo quiera, será necesario un diccionario.

Sobre esta materia sostuve a cañonazos una discusión con el amable señor Andrieux, de la Academia francesa.

El orden de batalla que yo presenté era bueno; el ataque, vigoroso; le habría hecho prisionero, si la retirada que mi adversario emprendió no hubiese sido rápida; pero no puse impedimento a la fuga, recordando por fortuna suya que estaba encargado de una de las letras del alfabeto para la nueva edición del *Diccionario de la lengua*.

Termino con una observación importante, que por eso la he guardado para lo último:

Siempre que escribo y hablo usando el pronombre de la primera persona en singular, dase a entender que sostengo con el lector una especie de coloquio y puede entonces éste examinar, discutir, dudar, y aun reírse de lo que yo manifieste. Mas cuando me armo del *nosotros* temible, en tales casos enseño desde la cátedra y es forzoso someterse a lo que diga

I am, Sir, oracle,

And, when I open my lips, let no dog bark.

(Shakespeare, Merchant of Venice, act. I., esc. I.)

MEDITACIÓN I

DE LOS SENTIDOS

Sentidos son los órganos que sirven para poner al hombre en relación con los objetos exteriores.

NÚMERO DE LOS SENTIDOS

1. Cuando menos, debemos distinguir seis sentidos:

La vista, que abraza el espacio y por medio de la luz descubre la existencia y colores de los cuerpos que nos rodean.

El oído, que por el intermedio del aire recibe el sacudimiento producido por los cuerpos ruidosos o sonoros.

El olfato, por medio del cual percibimos los olores de los cuerpos que huelen.

El gusto, que nos sirve para apreciar todo lo que es sávido o comible.

El tacto, cuyo objeto se reduce a percibir la consistencia y la superficie de los cuerpos.

Por último, el sentido *generador*, o sea el *amor físico*, que atrae a ambos sexos opuestos, teniendo por fin la propagación de la especie.

Respecto a lo último, es notable que, hasta la época en que vivió Buffon, no se haya asignado lugar oportuno a sentido tan importante, habiéndolo confundido o mejor clasificado junto con el tacto.

Sin embargo, nada de común tiene con el tacto la sensación que en dicho sentido reside. Radica en aparato tan completo como la boca o los ojos; y es raro que, presentándose en cada sexo todo lo necesario para experimentar esta sensación, se requiera además necesariamente que ambos se junten a fin de conseguir el objeto de la naturaleza.

Ahora bien, siendo indisputablemente el *gusto*, que sirve para la conservación del individuo, uno de los sentidos, con mayor razón merecerán tal nombre los órganos destinados a la conservación de la especie.

Demos en consecuencia a lo generador el sitio correspondiente, que no puede negársele, y confiemos en que nuestros descendientes le asignarán el rango debido.

MODO DE OBRAR DE LOS SENTIDOS

2. Si retrocedemos con la imaginación a la existencia primitiva del género

humano, se hallará que las primeras sensaciones fueron sólo directas; es decir, que uno veía entonces con vaguedad, oía confusamente, olía sin elegir, comía sin paladear y gozaba a manera de brutos.

Mas siendo el alma centro común de toda sensación, atributo especial del género humano y causa siempre activa perficiente, reflexionóse sobre tales impresiones, y de su comparación y análisis se obtuvo como resultado que en breve todos los sentidos recíprocamente se ayudaban, para utilidad y comodidad del *yo sensitivo*, o lo que viene a ser lo mismo, *del individuo*.

En consecuencia, el tacto ha corregido los errores de la vista; el sonido, mediante la palabra articulada, se ha hecho intérprete de todos los sentimientos; con la vista y el olor se auxilia el gusto; el oído ha comparado los sonidos, pudiendo apreciar las distancias, y por último, la parte generadora ha invadido los órganos de todos los demás sentidos.

El torrente de los siglos, inundando sin cesar al género humano, acarrea nuevas mejoras, cuyas causas siempre activas, aunque a menudo ocultas, son en su origen exigencias de nuestros sentidos, que sucesiva y perpetuamente necesitan agradable entretenimiento.

En consecuencia, tenemos que la vista fue origen de la pintura, escultura y de los espectáculos de toda especie.

El sonido originó la armonía, el baile y la música, con todas sus ramificaciones y sistemas de ejecución.

El olfato hizo buscar, indagar, cultivar y aplicar los perfumes.

El gusto ocasionó que se examinase y preparase cuanto puede servir para alimentos.

Del tacto emanan las artes todas, la destreza y habilidad, y por último, cuantas industrias conocemos.

Lo generador ha preparado cuanto conduce a embellecer la reunión de ambos sexos, desde la época de Francisco I hasta el amor romántico, terminando en la coquetería y la moda. La coquetería nació en Francia; sólo tiene nombre en el idioma francés y las primeras naciones del mundo acuden diariamente a la capital del Universo para estudiar y aprender el coquetismo.

Por muy extraña que la anterior afirmación parezca, nada más fácil, sin embargo, que demostrar la verdad que encierra. Los idiomas antiguos son incapaces de expresar claramente los tres móviles de nuestra actual sociedad.

Sobre este asunto tenía escrito un diálogo, que no estaba desprovisto de interés, pero lo he suprimido a fin de reservar a mis lectores la satisfacción de que cada cual lo presente a su manera. La materia de que se trata se presta perfectamente para proferir agudezas y hasta para demostrar en cualquier tertulia dotes de ingenio durante una noche entera.

Apuntamos más arriba que la parte generadora había invadido los órganos de todos los demás sentidos. Del mismo modo ha influido enérgicamente sobre todas las

ciencias, cuyas partes más ingeniosas y sutiles, atentamente examinadas, resultan debidas al deseo, a la esperanza o al agradecimiento que de la unión de ambos sexos nace.

Tal es, hablando el lenguaje severo de la realidad, la genealogía de las ciencias, sin excluir ninguna por muy abstracta; porque todas resultan inmediatamente de nuestros esfuerzos perseverantes, para alcanzar sensaciones gratas a los sentidos.

ÚLTIMA PERFECCIÓN DE LOS SENTIDOS

3. La predilección constante que a los sentidos conferimos, no evita que disten mucho de ser perfectos, y en demostrar esto no pienso detenerme. Sin embargo, únicamente voy a observar que sentidos que forman en cierta manera los dos extremos de una serie que empieza por el más etéreo, la vista, y termina con el tacto, han adquirido, transcurriendo el tiempo, poder adicional notabilísimo.

Auxiliada la vista de *gafas*, precave hasta cierto punto la debilidad senil que oprime la mayor parte de los demás órganos.

El *telescopio* ha descubierto astros desconocidos e inaccesibles a cuantos medios humanos existían hasta la época de su invención. Las distancias que alcanza son tan enormes que nos hace percibir cuerpos luminosos, necesariamente inmensos, que con la vista desnuda aparecen como manchas nebulosas casi invisibles.

El *microscopio* nos ha iniciado en el conocimiento de la estructura interior de los cuerpos. Nos ha hecho ver vegetaciones con plantas de cuya existencia ni aun siquiera sospechábamos. Deja observar, por último, animales que son cien mil veces más pequeños que el menor de los que el ojo desnudo puede percibir; y como tales animalitos se mueven, alimentan y reproducen, hay que suponerlos dotados con órganos tan tenues, que ni aun la imaginación es capaz de concebir lo diminuto de su tamaño.

De otra parte, las fuerzas se han multiplicado por la mecánica; el hombre, con su auxilio, puede ejecutar cuanto ha ideado y es capaz de mover cargas que la naturaleza creó inaccesibles a la debilidad humana.

El hombre, con las armas de fuego y la palanca, ha subyugado a la naturaleza entera, y la ha sometido a sus placeres, necesidades y caprichos, trastornando la superficie terráquea hasta convertir al débil bípedo en rey de la creación.

Engrandecidas de tal modo las facultades de la vista y del tacto, estos sentidos corresponden a seres muy superiores al hombre; o mejor dicho, el género humano sería totalmente otro, si los demás sentidos tuviesen la misma perfección.

Hay que notar forzosamente, sin embargo, que si como fuerza muscular es grande el desarrollo adquirido por el tacto, éste, como órgano sensitivo, nada debe a la civilización; pero no desesperemos por eso, recordando que el género humano todavía cuenta pocos años, y para que los sentidos consigan ensanchar su dominio,

aún tienen que transcurrir muchos siglos.

Por ejemplo, cerca de cuatro siglos nada más van pasados desde el descubrimiento de la *armonía*, ciencia celestial que, respecto del sonido, es lo mismo que los colores para la pintura^[1].

Indudablemente, los antiguos sabían cantar acompañados de instrumentos unísonos; pero con esto quedaban limitados sus conocimientos porque ignoraban la manera de descomponer los sonidos, así como la de apreciar sus relaciones.

Desde el siglo decimoquinto, únicamente, existe fija la tonalización, regularizado el movimiento de los acordes y descubiertos los medios para sostener la voz y dar fuerza a la expresión de los sentimientos.

Este descubrimiento tardío, aunque natural, ha duplicado el oído, donde ha demostrado que existen dos facultades, independientes hasta cierto punto, sirviendo una de ellas para recibir los sonidos y la otra para apreciar la resonancia.

Los alemanes eruditos dicen que las personas sensibles a la armonía tienen un sentido más.

Debemos observar respecto de los individuos que en la música sólo encuentran un cúmulo de sonidos confusos, que casi todos desafinan cuando cantan; y es necesario pensar que tienen el aparato auditivo formado de manera que sólo recibe vibraciones breves sin ondulaciones, o que no encontrándose los dos oídos en el mismo diapasón, resulta que la diferencia en longitud y en sensibilidad de sus partes constituyentes produce que únicamente transmitan al cerebro sensaciones oscuras e indeterminadas, como dos instrumentos tocados en tonos y medidas diversas, que impedirían oír cualquier melodía continuada.

Los últimos siglos que acaban de transcurrir también han dado a la esfera del gusto extensiones de importancia.

El descubrimiento del azúcar con sus diversas preparaciones: los licores, los helados, la vainilla, el té y el café, nos han transmitido sabores de naturaleza antes desconocida.

¿Quién sabe si al tacto no le llegará su vez, y si alguna feliz casualidad no abrirá por este lado manantiales de nuevos goces? Quizás haya mayores probabilidades, porque la sensibilidad tangible existe en toda la superficie del cuerpo humano y puede recibir excitación en cualquiera de sus partes.

FUERZA DEL GUSTO

4. Se ha visto que el amor físico ha invadido todas las ciencias, procediendo en el particular con esa tiranía que perpetuamente le caracteriza.

El gusto, como facultad más prudente, más moderada, aunque no menos activa; el gusto, decimos, ha llegado al mismo fin con una lentitud que asegura la duración de favorable éxito.

Más adelante describiremos los progresos del gusto; pero aquí desde luego podemos fijar la atención acerca de sus deleites, que siempre destacan y se encuentran colocados en cuadros magníficos, a lo que las ciencias todas han contribuido. De esto puede convencerse cualquiera, sin violentar la imaginación, al asistir a banquetes suntuosos, en estancias ricamente adornadas, cubiertas de espejos, pinturas, esculturas y flores; con la atmósfera embalsamada de aromas y fragancias, el aire inundado por torrentes de armonía y sonidos melodiosos, y formando parte principal de la concurrencia, mujeres hermosas y hechiceras, ricamente ataviadas.

TÉRMINO DEL EFECTO DE LOS SENTIDOS

5. Tendamos la vista sobre el sistema general de nuestros sentidos, tomados en conjunto, y observemos que dos fines ha tenido el Creador, siendo el uno consecuencia del otro, a saber: la conservación del individuo y la duración de la especie.

Tal es del hombre el destino, considerado como ser sensitivo y, a dicho doble fin, todas sus acciones se encaminan.

La vista observa los objetos exteriores, revela las maravillas alrededor del hombre y le enseña que de un gran todo forma parte.

El oído percibe los sonidos, ya produzcan sensaciones agradables, ya sirvan de advertencias, por provenir del movimiento de cuerpos que puedan ocasionar algún peligro.

La sensibilidad sirve de vigilante, dando aviso de cualquier lesión inmediata por medio del dolor.

Como servidor fiel, la mano prepara la retirada del hombre, asegura sus pasos, y toma con preferencia cuantos objetos juzga por instinto a propósito para reparar las pérdidas que el sostener la vida produce.

Sirve de explorador el olfato, porque las sustancias deletéreas, en sí, siempre huelen mal.

Entonces el gusto se decide, los dientes se ponen en movimiento, la lengua acompaña al paladar con objeto de percibir sabores, y pronto el estómago dará principio a la asimilación.

En tal estado experimentase una languidez desconocida, los objetos parecen sin color, dóblase el cuerpo, ciérranse los ojos, todo se desvanece y los sentidos entran en reposo absoluto.

Al despertar, el hombre ve que alrededor suyo nada ha cambiado; sin embargo, en su seno arde y fermenta fuego misterioso; se ha desarrollado un órgano nuevo y advierte la necesidad de compartir su existencia.

Sensación semejante, en tales momentos siempre activa, inquieta e imperiosa, es común a ambos sexos; los aproxima, los une y después, ese par de individuos pueden

dormir tranquilamente, porque han cumplido la obligación más sagrada, asegurando la continuidad de la especie^[2].

Cuanto hasta aquí llevo expuesto, forma la ojeada general y filosófica que considero obligatorio deber presentar a mis lectores, a fin de conducirlos naturalmente a examen más detenido del órgano del gusto.

MEDITACIÓN II

DEL GUSTO

DEFINICIÓN DEL GUSTO

6. Llámase gusto al sentido que nos relaciona con los cuerpos sápidos, por medio de la sensación que sobre el órgano destinado a apreciarlos causan.

El gusto, que se excita por apetito, hambre y sed, es base de varias operaciones, de donde resultan crecimiento, desarrollo y conservación en los individuos, haciendo que se repongan de las pérdidas originadas por las evaporaciones vitales.

Los cuerpos organizados, respecto a su alimentación, presentan diferencias. La naturaleza de todas las cosas, con métodos variadísimos, de resultados siempre seguros, tiene, para la conservación de las especies, diferentes sistemas.

Los vegetales, colocados en el extremo inferior de la escala de los seres vivientes, se alimentan por medio de raíces y, estando ingeridos en terreno nativo, mediante la acción de mecanismos especiales, eligen diversas sustancias dotadas de cualidades propias para su crecimiento y conservación.

Situados algo más elevados, encontramos cuerpos dotados de vida animal; pero desprovistos de locomoción. Éstos nacen en lugares favorables para su existencia, donde conservan la vida durante el tiempo que tienen concedido, y poseen organismos especiales para extraer cuanto necesiten, no yendo a buscar alimento, viniendo éste a aquéllos.

Distinto modo existe establecido para la conservación de los animales que recorren el Universo y, sin duda alguna, entre éstos el más perfecto es el hombre. Por un instinto especial sabe que necesita alimentarse; busca los objetos que supone con cualidades propias para satisfacer sus necesidades, apoderarse de ellos, y fortaleciéndose al comerlos, prosigue así su vida sujeto al destino que tenga señalado.

Puede el gusto considerarse dividido en los tres órdenes siguientes:

En el hombre físico, es aparato propio para apreciar los sabores.

Respecto al hombre moral, es la sensación que en el sistema nervioso central excita el órgano de que se trata, impresionado por algún cuerpo sabroso.

Por último, considerado en su causa material, el gusto es la propiedad de ciertos cuerpos para impresionar dicho órgano, originando sensaciones.

Los usos principales del gusto parece que son los dos siguientes:

1.º Nos estimula con placeres, a fin de que reparemos las continuas pérdidas resultantes de la acción vital.

2.º Nos sirve de auxilio con objeto de elegir, entre las diversas sustancias que la Naturaleza ofrece, las más adecuadas para la alimentación.

En la elección indicada, tiene el gusto siempre poderosa ayuda en el olfato, según veremos más adelante; porque podemos establecer como máxima general, que las sustancias nutritivas no repugnan ni al gusto ni al olfato.

MECANISMO DEL GUSTO

7. No puede fácilmente determinarse con precisión el sitio que ocupa, ni lo que constituye el órgano del gusto: asunto es éste mucho más complicado que a primera vista parece.

El papel que la lengua representa en el mecanismo de la degustación tiene ciertamente gran importancia, porque está dotada con fuerza muscular, bastante intensa, y vemos que sirve para amasar, revolver, exprimir y tragar los alimentos.

Además, por medio de las papilas, que en mayor o menor número contiene esparcidas sobre su superficie, se impregna de las partículas sápidas y solubles de los cuerpos que llegan a ponerse con ella en contacto.

Sin embargo, falta todavía algo para el completo desarrollo del mecanismo de que se trata, y a fin de que tenga efecto la sensación del gusto, contribuyen otras varias partes adyacentes a la lengua, como las mejillas, el paladar y muy particularmente las fosas nasales, sobre cuya circunstancia quizá no hayan insistido según debieran los fisiólogos.

Las mejillas suministran la saliva necesaria, igualmente tanto para la masticación como para la formación del bolo alimenticio, y están dotadas, lo mismo que el paladar, de numerosas facultades apreciativas. De éstas dudo si en casos determinados no participan también algún tanto las encías, y si al faltar la odorabilidad que funciona en la parte posterior de la boca, la sensación del gusto sería obtusa y de todo punto imperfecta.

Las personas que carecen de lengua, ya provenga esta falta de nacimiento o amputación, conservan todavía en regular estado la sensación del gusto: todos los libros relativos al asunto refieren casos de lo primero, y en cuanto a lo segundo tengo noticias por un infeliz, cuya lengua amputaron los argelinos en castigo del intento de evasión y fuga proyectadas junto con algunos compañeros de cautiverio.

Aquel desgraciado, al cual conocí en Amsterdam, donde se ganaba la vida haciendo mandados, había recibido alguna instrucción, y era fácil entenderse con él por escrito.

Después de observar que le habían extraído toda la parte anterior de la lengua hasta el filamento, pregunté si encontraba sabor a lo que comía y si la sensación del gusto sobrevivió a la cruel operación llevada a efecto.

Respondió que el tragar (que no podía hacer sino difícilmente), le fatigaba mucho; pero que había conservado el gusto, pudiendo distinguir, como los demás, lo insípido y lo agradable, mas que percibía dolores intolerables cuando tomaba sustancias ácidas o amargas.

Manifestó, además, que la amputación de la lengua se practicaba a menudo en los reinos africanos, sirviendo especialmente como castigo para jefes de conspiraciones y que se efectuaba con instrumentos particulares destinados al objeto. Hubiera deseado anotar detalles sobre esa operación, pero tan gran repugnancia demostraba el desgraciado, que no pude insistir.

Reflexioné sobre lo que me había dicho y, al recordar los siglos de la ignorancia, cuando horadaban y cortaban a los blasfemos la lengua, meditando en qué época se hacían leyes semejantes, ocurrióme naturalmente que su origen debió de ser africano y que se introdujeron al terminar las Cruzadas.

Hemos visto más arriba que principalmente la sensación del gusto reside en las papilas de la lengua. Pero conviene saber que la anatomía enseña que, de éstas, todas las lenguas tienen distinta cantidad, habiéndolas donde se encuentra un número tres veces mayor que en otras.

Esta circunstancia explica el porqué, entre los convidados al mismo banquete, vemos deliciosamente conmovidos a algunos mientras que con repugnancia parecen otros hallarse. La razón es que la lengua de los últimos tiene pobreza papilaria, pues también el imperio del sabor presenta sordos y ciegos.

SENSACIÓN DEL GUSTO

8. Cinco o seis distintas teorías explican la manera según la cual se verifica la sensación del gusto. También tengo yo una, que presento a continuación:

Es la sensación del gusto, operación química, verificada por vía húmeda, como se decía en otros tiempos; esto significa que hay necesidad de tener disueltas en cualquier líquido las moléculas sápidas, a fin de que puedan absorberlas los lóbulos nerviosos, papilas o chupadores de que está sembrado interiormente el aparato degustador.

Este sistema, nuevo o viejo, se funda en demostraciones físicas que casi son tangibles.

El agua pura no causa sensación en el gusto porque carece de partículas sápidas. Disuélvase en ella un grano de sal o algunas gotas de vinagre, y se verificará la sensación correspondiente.

Las demás bebidas, al contrario, hacen impresión porque están compuestas con disoluciones más o menos densas de partículas que pueden apreciarse.

Inútilmente llenaríamos la boca de partículas divididas, por muy molidas que estén, de cualquier cuerpo insoluble; porque sólo la sensación del tacto aparecería en

la lengua y nunca la del gusto.

Respecto de los cuerpos sólidos y sabrosos, a fin de extraerles algún jugo lleno de sapidez, que puedan apreciar las papilas gustativas, es necesario que la dentadura los divida, que queden empapados con la saliva y demás fluidos hipoglósticos, y que la lengua los comprima sobre el paladar, exprimiendo el mencionado jugo, el cual sirve como de pasaporte para que tales cuerpos triturados puedan admitirse dentro del estómago.

Tal sistema, que es susceptible de mayor desarrollo, responde, sin violencia, a las cuestiones principales que puedan presentarse.

Si por ejemplo uno pregunta lo que se entiende por cuerpos sápidos, contestaremos que se llama así cualquier cuerpo soluble capaz al propio tiempo de que el órgano del gusto le absorba.

Si de otra parte preguntan cómo obra un cuerpo sávido, responderemos que se notan sus efectos siempre que se encuentre disuelto en tal estado que pueda penetrar las cavidades destinadas a recibirlo y a transmitir su sensación.

En una palabra, no existe cosa alguna que tenga sabor, sino cuando las substancias se hallan disueltas o próximas a desleírse.

DE LOS SABORES

9. Existen sabores en número infinito, porque cada cuerpo soluble tiene uno especial, que con todos los demás carece de semejanza.

De otra parte, se modifican los sabores, ya sea que simplemente se agreguen, ya que juntemos dos iguales, o si acumulamos diversos y en consecuencia no hay medio de presentarlos en un solo cuadro que contenga desde el más atractivo hasta el más insoportable, desde la fresa hasta la coliquintida o calabaza silvestre. Cuantas empresas de este linaje se intentaron, salieron mal.

No debe sorprender resultado semejante porque admitiendo, según corresponde, que existen series indefinidas de sabores simples, capaces de sufrir modificaciones, uniéndose recíprocamente en cualquier número y cantidad, haría falta un nuevo idioma para expresar todos esos efectos y montañas de tomos en folio para definirlos, necesitándose además, por último, cifras desconocidas con objeto de numerarlos.

Pero puesto que hasta ahora todavía no se ha presentado circunstancia alguna que exigiese la definición rigurosamente exacta de un sabor cualquiera, ha sido forzoso limitarse a determinadas expresiones generales, como *dulce*, *suave*, *ácido*, *áspero* y otras semejantes; las cuales se hallan comprendidas en las dos siguientes: *agradable* o *desagradable* al paladar, que bastan para hacerse entender e indicar aproximadamente la propiedad gustable del cuerpo sávido de que se trate.

Las generaciones venideras tendrán mayores conocimientos, porque los adelantos de la química, no hay duda, descubrirán las causas o los elementos primitivos de los

sabores.

INFLUENCIA DEL OLFATO SOBRE EL GUSTO

10. El orden adoptado me ha conducido insensiblemente al caso de conferir al olfato los derechos que le pertenecen y a reconocer los importantes servicios que nos hace el apreciar los sabores, porque ninguno de los muchos libros que han pasado por mis manos le trata con entera y completa justicia.

Acerca de mi dictamen sobre el asunto, puedo afirmar, pues estoy persuadido de ello, que sin el olfato no hay degustación completa. Pero adelanto más todavía y abrigo la creencia que constituyen un solo sentido el olfato y el gusto, cuyo laboratorio es la boca, que tiene su chimenea formada en la nariz, o expresándome con mayor exactitud, sirviendo la primera para la degustación de los cuerpos táctiles y la segunda para la de los gaseosos.

Tal sistema admite defensa vigorosa, pero no obstante, como no tengo la pretensión de crear una secta, lo expongo a fin de suministrar a mis lectores asunto propio de meditación y para hacer ver que he examinado de cerca la materia que me ocupa. Ahora continúo mi demostración sobre la importancia del olfato, si no como parte constituyente del gusto, al menos como su accesorio forzoso.

Cualquier cuerpo sávido es, necesariamente, odorífero, lo cual hace que tenga sitio lo mismo en el imperio del olfato que en el del gusto.

Nada se come sin que percibamos más o menos reflectivamente su olor; y tratándose de alimentos desconocidos, la nariz funciona siempre como centinela avanzado, gritando: *¿Quién vive?*

Interceptando el olfato, paralizamos el gusto; como cualquiera puede probar con tres experimentos, que tendrán siempre buen éxito:

Primer experimento. Hallándose la membrana nasal irritada por una *coriza* violenta (catarro de la mucosa), se borra completamente el gusto, no se encuentra sabor ninguno a lo que se traga y, no obstante, la lengua permanece en su estado natural.

Segundo experimento. Si comemos tapándonos las narices, admira que la sensación del gusto se percibe entonces vaga e imperfecta y, aplicando este mismo procedimiento, podemos tragar, casi sin advertir mal gusto, las medicinas más repugnantes.

Tercer experimento. Igual efecto se observa si al tragar sostenemos la lengua unida al paladar en vez de dejarla colocada en su sitio ordinario, y esto es porque entonces interceptamos la circulación del aire, y no recibiendo impresión alguna del olfato, se impide que se verifique la gustación.

Tales efectos, aunque diversos, dependen de la misma causa: la falta de cooperación del olfato, produciéndose que los cuerpos sávidos, en casos semejantes,

se aprecien sólo por sus jugos y no por los gases odoríferos que despiden.

ANÁLISIS DE LA SENSACIÓN DEL GUSTO

11. Establecidos los principios que anteceden, debo ahora, además, manifestar que considero como cierto que el gusto produce tres órdenes diferentes de sensaciones, a saber: la sensación *directa*, la sensación *completa* y la sensación *reflejada*.

La sensación *directa* es el primer indicio que se origina por resultado del trabajo inmediato de los órganos de la boca, durante el tiempo que permanece todavía sobre la parte anterior de la lengua el cuerpo susceptible de ser apreciado.

La sensación *completa* se compone del primer indicio mencionado más la impresión que nace cuando se traslada el alimento del primer sitio, se coloca en la parte posterior de la boca e influye sobre la totalidad del órgano a causa de su sabor y fragancia.

Por último, entiéndese por sensación *reflejada* el juicio del alma, relativo a las impresiones que el órgano del cual se trata transmite.

Imaginemos que semejante sistema se pone oportunamente en práctica y veamos lo que al hombre que come o bebe le pasa.

El que come, por ejemplo, un albérchigo, experimenta la sensación agradable del olor que despide; metiéndolo en la boca percibe frescura y acidez que le excitan a que prosiga; pero solamente en el momento de tragar, y cuando el bocado pasa debajo de las fosas nasales, se revela su fragancia, lo cual completa la sensación que debe producir un albérchigo. Finalmente, después de tragado, se forma juicio de la sensación producida y se dice uno a sí mismo: «¡Qué delicioso estaba!»

De igual suerte acontece algo parecido cuando se bebe: mientras permanece en la boca el vino, la impresión es agradable sin ser perfecta: pero únicamente en el momento después de haberse tragado es cuando se puede verdaderamente catar, apreciar y descubrir la fragancia particular de cada especie, necesitándose un corto intervalo de tiempo para que el bebedor inteligente pueda decir: «Es bueno, mediano o malo. ¡Demonios, esto es peleón! ¡Qué exquisito *Burdeos* es éste!»

De lo expuesto hasta aquí es fácil deducir, como consecuencia de los principios y en virtud de práctica inteligente, por qué los aficionados verdaderos beborrotean el vino (*they sip it*), pues deteniéndose a cada trago, reciben la cantidad entera de placer que les hubiera cabido bebiendo el vaso de un solo tirón.

Sucedo lo mismo, pero con mucha más energía, cuando hay necesidad de producir algún efecto desagradable en el gusto.

Obsérvese al enfermo que ha recibido del facultativo una receta prescribiendo que beba un vaso de medicina negra, igual a los que se daban todavía durante el reinado de Luis XIV.

Como fiel consejero, le advierte el olfato que el líquido traicionero tiene sabor repugnante y, en consecuencia, cierra los ojos lo mismo que cuando está el peligro cercano; aparece sobre los labios el disgusto y, mientras tanto, experimenta que se levanta el estómago. No obstante, oye exhortaciones, escucha ruegos, revístese de valor, hace gárgaras con aguardiente, se tapa las narices... y bebe.

Durante el intervalo, cuando el brebaje pestífero llena la boca y cubre el órgano, la sensación resultante es confusa y el caso soportable; pero al tomar el último trago se desenvuelven los sabores ulteriores, los olores nauseabundos obran con fuerza y todas las facciones del enfermo expresan horror grande y tan mal gusto, que son capaces de conllevarse únicamente por miedo a la muerte.

Si se trata, por lo contrario, de cualquier bebida insípida, como el agua por ejemplo, no se siente gusto, anterior ni posterior; no se percibe sabor alguno; en nada se piensa; se ha bebido uno un vaso de agua y nada más sucede.

ORDEN DE LAS DIVERSAS IMPRESIONES DEL GUSTO

12. Las dotes del gusto no son tan ricas como las del oído, porque mientras el último puede percibir y comparar varios sonidos a la vez, el gusto, a la inversa, en su actividad es simple, no pudiendo caberle impresión de dos sabores a un mismo tiempo.

Pero puede resultar duplicado y aun multiplicado sucesivamente, esto es: tiene la facultad de percibir en una misma función guturo-palatina, sucesivamente una segunda y hasta una tercera sensación que, por grados, son más débiles, y las cuales se designan con las palabras deajo, saborcillo o fragancia. De manera análoga, al darse un sonido principal, el oído ejercitado distingue una o más series de consonancias cuyo número todavía no se conoce perfectamente.

Las personas que comen de prisa y distraídamente, no perciben las impresiones del segundo grado, correspondientes nada más que a un corto número de elegidos, los cuales, utilizándolas, pueden clasificar y ordenar, según el mérito que tengan las diversas sustancias sometidas a su examen.

Los matices fugaces de los manjares permanecen ocasionando vibraciones en el órgano del gusto durante largos intervalos y, mientras tanto, los maestros inteligentes, sin sospecharlo, conservan una postura adecuada a las circunstancias, presentando al pronunciar sus fallos, cuello estirado con las narices a babor.

PLACERES PRODUCIDOS POR EL GUSTO

13. Echemos ahora una ojeada filosófica sobre el placer o dolor que puede originar el gusto.

En primer término, encontramos aplicada aquella verdad, por desgracia demasiado general, que proclama que el hombre está más fuertemente organizado para el dolor que para el placer.

En efecto: la inyección de sustancias acres, agrias o amargas en sumo grado, son capaces de hacernos sufrir sensaciones extremadamente mortificantes o dolorosas. Hay quien opina que la causa porque el ácido hidrocianico mata instantáneamente, consiste en el dolor vivísimo que produce, que sin extinguirse no lo resisten las fuerzas vitales.

A la inversa, muy pequeña extensión posee la escala que recorren las sensaciones agradables, y aunque la diferencia sea bastante notable entre el sabor insípido y el que lisonjea al gusto, no aparece, por cierto, grande el intervalo entre lo que está reconocido como bueno y lo que tiene fama de excelente. Esto queda explicado con el ejemplo siguiente: Tómese como *primer grado* de la escala cocido confortante, sin grasa y substancioso; como *segundo*, un buen trozo de vaca, y como *tercero*, faisán asado hábilmente.

No obstante, el gusto, considerando a fondo cuanto le concierne y tal como la Naturaleza lo dio al género humano, es todavía, entre todos los sentidos, el que más deleites proporciona:

1.º Porque comiendo moderadamente, se recibe el único deleite del cual no resulte cansancio.

2.º Porque es placer propio de todos los tiempos, edades y condiciones.

3.º Porque se repite al menos una vez cada día y puede renovarse sin inconveniente alguno, en este espacio de tiempo, dos o tres veces.

4.º Porque puede promiscuarse con los demás y en la ausencia de los otros nos consuela.

5.º Porque las impresiones que recibe son de mayor duración y más subordinadas a nuestra voluntad.

6.º En fin, porque comiendo experimentamos un bienestar único en su clase e indefinible, que proviene de la conciencia instintiva, que nos revela que por la acción de comer nos reponemos de las pérdidas sufridas y prolongamos nuestra existencia.

De lo anterior trataremos ampliamente, presentando los desenvolvimientos necesarios, en el capítulo dedicado en particular a los *placeres de la mesa*, en el concepto donde están colocados por nuestra actual civilización.

SUPREMACÍA DEL HOMBRE

14. Nos hemos criado en la dulce creencia de que el ser humano tiene el gusto más perfecto de cuantas criaturas andan, nadan, trepan o vuelan.

Se notan síntomas que amenazan cambios cercanos en creencia semejante.

Sostiene el doctor Gall, fundándose en no sé qué clase de observaciones, que hay animales que presentan más desenvuelto el aparato digestivo y que por consecuencia, tienen más perfecto este sentido que el hombre.

Disuena tal doctrina y hasta parece herética.

El hombre, por derecho divino rey de la Naturaleza, y para quien la tierra entera fue cubierta y poblada, forzosamente ha de estar provisto de órganos que le faciliten la comunicación necesaria con cuanto existe a él subordinado, y tenga cualidades sápidas.

No aventaja la lengua de los animales a su inteligencia; aquélla en los peces la forma un hueso móvil; generalmente, los pájaros tienen por lengua un cartílago membranoso, y en los cuadrúpedos con frecuencia está revestida de escamas o asperezas y es incapaz de efectuar movimientos circunflejos.

La lengua del hombre, al contrario, revela suficientemente lo sublime de las funciones para las cuales está destinada, tanto por la delicadeza de su contextura como por las diversas membranas próximas que la rodean.

Además tiene la lengua humana por lo menos tres movimientos desconocidos en los animales y que designo con palabras formadas del latín como sigue: movimientos de *espicación* (en latín *spica*, espiga), de *rotación* y de *verrición* (*à verro* en latín, yo barro). Efectúase el primero cuando la lengua sale formando espiga y atraviesa los labios que la comprimen; el segundo, al moverse circularmente en el espacio comprendido entre el interior de las mejillas y el paladar, y el tercero, si se encorva por arriba y por abajo a fin de recoger las partículas que se hallan depositadas en el canal semicircular formado por los labios y las encías.

El gusto de los animales está limitado, porque unos se alimentan con vegetales, otros comen carne únicamente, los hay que se sustentan en exclusiva con granos, y todos desconocen los sabores compuestos.

A la inversa, el hombre es *omnívoro*, y cuanto existe comible está sometido a su vasto apetito, lo que le obliga, por consiguiente, a poseer facultades gustativas proporcionadas al uso general en que se han de ejercitar. En efecto, el aparato del gusto en el hombre es de una rara perfección, y para convencernos de ello veámosle funcionar.

Así que se ha introducido en la boca cualquier cuerpo comestible, sufre confiscación irredimible, extensiva a los gases y jugos que contenga.

A que vuelva a salir se oponen los labios, los dientes lo desgarran y trituran, lo empapa la saliva y la lengua lo amasa y revuelve. Por un movimiento aspiratorio, pasa al gástrico; se levanta la lengua para dejarlo escurrir, oliéndolo de paso el olfato, y en seguida se precipita al estómago, donde sufre transformaciones ulteriores, sin que durante tan complicado procedimiento haya podido escaparse partícula, gota o átomo alguno, que no estuviese sometido a la facultad apreciadora propia del gusto.

A consecuencia de semejante perfección, puede establecerse que la gastronomía

es propiedad exclusiva del hombre.

Esta gastronomía es asimismo contagiosa y la transmitimos prontamente a los animales que hemos domesticado y que hasta cierto punto nos acompañan, como a elefantes, perros, gatos y aun a las cotorras.

Si encontramos determinados animales con lengua más gruesa, paladar de más desarrollo y gástrate de mayor latitud, es porque les sirve la lengua de músculo para remover objetos de gran peso, el paladar de prensa y el gástrate para tragar cantidades grandes; pero cualquier analogía razonable que se establezca, impide deducir que el sentido en cuestión sea más perfecto.

De otra parte, como el gusto ha de estimarse por la naturaleza de la sensación que transporta a los nervios centrales del cerebro, es inadmisibles comparaciones alguna entre la manera como los animales reciben impresiones y aquéllas propias del hombre, porque resultando las del último a la vez más claras y precisas, hay que suponer necesariamente cualidades superiores en el órgano que para transmitir las sirve.

Por último, ¿qué se puede pedir al órgano capaz de perfeccionarse hasta grado tan supremo, que los gastrónomos de Roma distinguían por el gusto si los peces los sacaban de la parte del río comprendida entre los puentes o si los habían pescado más abajo? Actualmente, ¿no vemos que por el sabor particular del muslo de una perdiz se averigua de qué lado se inclina al dormir? ¿No estamos rodeados de inteligentes que indican la latitud bajo la cual ha madurado un vino, con la misma seguridad que pronostica un eclipse cualquier discípulo de Biot o de Arago?

De todo ello, ¿qué puede deducirse? Que hay necesidad de dar al César lo que es del César y forzosamente proclamaremos al hombre como *el gran gastrónomo de la Naturaleza*, no debiendo admirarnos si al bueno del doctor le pasa a veces lo que a Hornero: *Auch zuweilen schlaeft degute G.* (A menudo también se duerme el bueno de G.)

MÉTODO ADOPTADO POR EL AUTOR

15. Hasta la presente, sólo hemos examinado el gusto con referencia a su constitución física, y exceptuando algunos detalles anatómicos, que pocos echarán de menos pesarosos, nos hemos mantenido al nivel de la ciencia. Mas aquí no termina nuestra tarea; porque, sobre todo, la gloria e importancia de dicho sentido reparador en su historia moral estriba.

En consecuencia, hemos clasificado, siguiendo el orden analítico, las teorías y los hechos que forman el conjunto de esta historia de manera que pueda ésta resultar instructiva sin que sobrevenga cansancio.

En su virtud, explicaremos en los capítulos siguientes de qué modo las sensaciones, a fuerza de repetirse y reflejarse, han perfeccionado el órgano

extendiendo la esfera de sus facultades. Veremos que no siendo al principio más que instinto la necesidad de comer, se convirtió en poderosa pasión que ha llegado a dominar muy notablemente cuanto a la sociedad atañe.

También diremos a continuación de qué manera las ciencias todas que tratan de la composición de los cuerpos están conformes para clasificar y colocar separadamente aquellos cuerpos capaces de ser apreciados por el gusto, y cómo los viajeros han caminado a idéntico fin, sometiendo a nuestros ensayos substancias destinadas quizá por la Naturaleza a permanecer siempre sin descubrir.

Seguiremos cada paso de la química desde el momento en que penetró en nuestros laboratorios subterráneos para alumbrar a los que operaban, establecer principios, crear métodos y descubrir causas hasta entonces ignoradas.

Por último, veremos de qué manera, gracias a las fuerzas combinadas de la experiencia y del tiempo, ha brotado de repente una nueva ciencia que alimenta, repara, conserva, persuade, consuela y, no satisfecha con arrojar a manos llenas flores sobre la carrera del individuo, contribuye todavía poderosamente a dar vigor y prosperidad a los imperios.

Si de vez en cuando tan graves lucubraciones se interrumpen por alguna anécdota picante, por cualquier amable recuerdo, o bien por ciertas aventuras de vida alegre, las dejaremos correr para que descanse un poco la atención de los lectores. El número de éstos no nos asusta y platicar con ellos en confianza nos causará gusto, pues si corresponden a la clase de los hombres, su indulgencia e instrucción de seguro rivalizan, y si a la de las mujeres, por fuerza han de ser hechiceras.

Llegando aquí el catedrático, embebido en la materia, dejó caer la mano y se remontó a elevadas regiones.

Ascendió el torrente de los siglos y tomó en su nacimiento aquellas ciencias cuyo objeto es la gratificación del gusto; siguió sus adelantos por la noche de los tiempos, y observando que respecto a los placeres que proporcionan, las edades primitivas siempre fueron menos aventajadas que las posteriores, tomó su lira y cantó en estilo dórico la melopea histórica de los antiguos griegos.

MEDITACIÓN III

DE LA GASTRONOMÍA

ORIGEN DE LAS CIENCIAS

16. No se aparecieron las ciencias a Minerva, que salió completamente armada del cerebro de Júpiter. Son hijas del Tiempo e insensiblemente se forman, primero, mediante la colección de métodos que indica la experiencia y, más tarde, por el descubrimiento de principios que combinando aquéllos se deducen.

Así los primeros médicos fueron ancianos cuya experiencia hizo que los llamaran al lecho de personas enfermas o cuya compasión movía a cuidar heridas.

Los primeros astrónomos fueron pastores de Egipto que observaron que ciertos astros volvían a colocarse en idéntico lugar del cielo transcurrido determinado período.

El primero que por medio de guarismos y signos expresó esta proposición tan sencilla: *dos más dos son cuatro*, creó las matemáticas, poderosísima ciencia que verdaderamente colocó al hombre sobre el trono del Universo.

Durante los sesenta últimos años que acaban de transcurrir, varias ciencias nuevas han entrado a formar parte del sistema de nuestros conocimientos, entre otras, la estereotipia, la geometría descriptiva y la química de los gases.

Todas estas ciencias, cultivadas durante un infinito número de generaciones, harán progresos tanto más seguros cuanto que la imprenta evita el peligro del retroceso. ¡Quién sabe, por ejemplo, si al cabo la química de los gases no dominará estos elementos tan rebeldes hasta ahora, mezclándolos y combinándolos en proporciones no imaginadas hasta el presente, y alcanzará por este medio sustancias y efectos que dilatarán muchísimo los límites de nuestras facultades!

ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA

17. A su vez apareció la gastronomía y todas sus hermanas se acercaron para dejarle sitio.

¿Podía acaso negarse cosa alguna a esta ciencia que nos sostiene desde la cuna hasta el sepulcro, que aumenta las delicias del amor y la confianza amistosa, que desarma la cólera, facilita los negocios y nos ofrece durante el corto espacio de nuestra vida el único placer que, sin que tenga por consecuencia ni aun el cansancio

leve, alivia además cuantas fatigas experimentamos?

Sin duda, mientras se confiaban exclusivamente las preparaciones a servidores asalariados; mientras permanecían secretas en subterráneos; mientras sólo cocineros se reservaban esta materia sobre la que únicamente existían libros recetarios, no resultaban de tales trabajos más que productos de un arte: al fin, empero, quizá demasiado tarde, las personas doctas abordaron el asunto, examinaron, analizaron y clasificaron las substancias alimenticias y las redujeron a sus elementos primitivos.

Sondearon los misterios de la asimilación y siguiendo a la materia inerte en su metamorfosis, vieron cómo podía tomar vida.

Han observado los efectos de la dieta, ya fuesen pasajeros, ya permanentes, siguiendo su manera de obrar durante días determinados, en el curso de algunos meses o por espacio de una vida entera.

Han apreciado su influencia hasta sobre la facultad de pensar, ya se impresione el alma por los sentidos, ya sea en casos donde sin auxilio de tales órganos el espíritu siente; y de todos estos trabajos han deducido una teoría elevada que comprende al hombre entero, abrazando también toda aquella parte de la creación susceptible de animalizarse.

Mientras pasaban en los estudios de los doctos cuantas cosas quedan indicadas, se decía en voz alta en los salones que por lo menos la ciencia que alimenta a los hombres vale tanto como la que enseña a matarlos; los poetas cantaban los placeres de la mesa y los libros relativos a la buena comida presentaban puntos de vista más profundos, con máximas de interés mucho más general.

Las anteriores son circunstancias que el advenimiento de la gastronomía precedieron.

DEFINICIÓN DE LA GASTRONOMÍA

18. Entiéndese por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.

Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos.

Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos.

La gastronomía está en relación con las materias siguientes:

Con la historia natural, por la clasificación que practica de las substancias alimenticias.

Con la física, por el examen de sus partes componentes y cualidades.

Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones que les hace experimentar.

Con la cocina, por el arte de guisarlas y de hacerlas agradables al gusto.

Con el comercio, porque se ocupa en buscar lo que consume al precio más barato posible y en expender con las mayores ventajas lo que presenta a la venta.

Por último, con la economía política, por los recursos que presenta a fin de recaudar contribuciones y por las facilidades de cambios que entre las naciones establece.

La vida entera está gobernada por la gastronomía: pues el llanto del recién nacido llama al pecho que lo amamanta y el moribundo todavía recibe con cierto placer la pócima suprema que por desgracia ya no puede digerir.

También se ocupa la gastronomía de todas las jerarquías sociales, porque si dirige los banquetes de soberanos reunidos, calcula asimismo el número de minutos necesarios a fin de que no hierva más que lo preciso un huevo convenientemente pasado por agua.

El objeto material de la gastronomía abraza todo cuanto es comible, su fin directo es la conservación del individuo y sus medios de ejecución están constituidos por la labranza que produce, el comercio que verifica transacciones, la industria que elabora productos y la experiencia que inventa cómo debe disponerse todo para su aplicación más ventajosa.

OBJETOS DIVERSOS DEL DOMINIO DE LA GASTRONOMÍA

19. La gastronomía considera al gusto así en la órbita del placer como en la del dolor: descubrió las excitaciones graduales que puede recibir, habiendo regularizado su acción y establecido los límites que deben contener a todo hombre que se respete a sí mismo.

También considera la acción de los alimentos sobre la moral del hombre y de qué modo obran en su imaginación, espíritu, valor y comprensión, ya esté despierto, ya durmiendo, bien en ejercicio, bien descansando.

La gastronomía determina fijamente el grado apetitoso propio de cada substancia alimenticia, porque las circunstancias con que respectivamente deben presentarse no son siempre iguales.

Hay substancias que conviene tomar antes de que alcancen completo desarrollo, como alcaparras, espárragos, lechoncillos, pichones y demás animales que se comen en su primera edad; otras se consumen cuando han llegado al mayor grado de perfección que pueden recibir, como melones y casi toda clase de frutas, carnero, vaca y todo animal adulto; otras así que empiezan a descomponerse, como nísperos, chochas y principalmente el faisán; por último hay otras, como patatas, raíces de yuca y demás, que sólo se emplean después que unas operaciones artísticas les han quitado sus cualidades dañinas.

Además, la gastronomía clasifica todas estas substancias según sus diversas propiedades, indica las que pueden asociarse, midiendo los diversos grados de

aleación que tienen, y distingue las que deben formar la base de nuestras comidas, de las que sólo son accesorias, lo mismo que aquellas que, sin ser indispensables, prestan, no obstante, grata distracción, haciéndose compañeras unidas estrechamente a los coloquios de nuestros banquetes.

Con no menor interés se ocupa también de las bebidas que destinamos para nuestro uso, teniendo en cuenta el tiempo, el clima y los sitios donde nos hallamos. Enseña a prepararlas, a conservarlas y, sobre todo, las presenta con orden tan bien calculado que resulta un placer siempre creciente que va aumentando de continuo hasta que llega al límite donde termina el goce y tiene principio el abuso.

La gastronomía examina hombres y cosas, a fin de transportar de un país a otro cuanto merezca conocerse, y de esto resulta que un festín ordenado sabiamente, es hasta cierto punto compendio del mundo entero, donde cada país está representado dignamente.

UTILIDAD DE LOS CONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS

20. Los conocimientos gastronómicos son necesarios para todos los hombres, porque propenden a aumentar la suma de placeres que les están destinados.

Esta utilidad aumenta proporcionalmente si se refiere a las clases más acomodadas de la sociedad. Dichos conocimientos, por último, son indispensables para los que, disfrutando de grandes rentas, reciben mucha gente, ya sea esto motivado porque desempeñen alguna elevadísima representación, ya por satisfacer sus deseos, o ya, en fin, por prestar obediencia a la moda.

De poseer tales conocimientos, reportarán la especial ventaja de que sus mesas tengan, en la manera de presentarlas, alguna característica personal, y podrán vigilar hasta cierto punto a los depositarios indispensables de su confianza, dirigiéndolos en muchas ocasiones.

En cierto día intentó el príncipe de Soubise celebrar una fiesta que debía terminar con una cena para la cual reclamó la correspondiente lista.

Al levantarse entró el jefe de cocina con un hermoso papelón dibujado, siendo el primer artículo donde fijó la vista el príncipe el siguiente: *Cincuenta jamones*. — Mira, Bertrand —exclamó—, creo que desatinas: ¡cincuenta jamones! ¿Piensas obsequiar a todo mi regimiento? —No, señor príncipe; en la mesa sólo aparecerá uno; pero los restantes son también indispensables para varios destinos, como la salsa española, los guarnecidos, rellenos... —¡Bertrand, esto es un robo y tal artículo no pasará! —¡Ay; señor príncipe! —replicó el artista, que apenas podía reprimir su cólera—. Su Alteza no conoce cuáles son nuestros recursos. Dé S. A. la orden y haré entrar en un frasco de cristal del tamaño de mi dedo todos esos cincuenta jamones que tanto ofuscan a S. A.

¿Qué podía contestarse a tan positiva afirmación? El príncipe se sonrió, bajó la

cabeza y aprobó la partida.

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LOS NEGOCIOS

21. Es notorio que los pueblos semibárbaros siempre tienen costumbre de tratar sólo durante la comida asuntos de cierta importancia. En los festines deciden los salvajes declarar la guerra o hacer la paz; y sin ir tan lejos, vemos que son las tabernas en donde los aldeanos verifican toda clase de negocios.

Tal observación no ha sido perdida para los que con frecuencia tienen que ocuparse de grandes intereses y, consiguientemente, descubrieron que el hombre después que ha comido no era el mismo que cuando ayunaba, que la mesa establece una especie de lazo entre el anfitrión y el convidado, haciendo a éste más apto para recibir ciertas impresiones y someterse a determinadas influencias. De todo esto, ha nacido la gastronomía política. Las grandes comidas se han convertido en cierta especie de gobierno y en los banquetes se decide la suerte de los pueblos. Esto ni es paradójico, ni siquiera nuevo; pero sencillamente sirve para consignar observaciones de hechos. Ábranse todos los escritores históricos, desde Herodoto hasta nuestros días, y se verá que, sin exceptuar siquiera las conspiraciones, jamás se ha verificado ningún gran acontecimiento que en su correspondiente festín no estuviese concebido, preparado y dispuesto.

ACADEMIA DE LOS GASTRÓNOMOS

22. Se ha indicado ligeramente en los anteriores párrafos cuál es el campo de la gastronomía, tan fértil en toda clase de resultados y cuyos límites aumentarán necesariamente todavía con los descubrimientos y trabajos de las personas doctas dedicadas a su cultivo; pudiendo asegurarse que así que transcurra un corto número de años, la gastronomía tendrá académicos, cátedras, maestros y certámenes para la distribución de premios.

Primero se celebrarán periódicamente asambleas en casa de cualquier gastrónomo rico y celoso, donde, reunidos teóricos y artistas, habrá discusiones a fin de profundizar las diferentes partes de la ciencia alimenticia.

En seguida (como se ve demostrado por la historia de todas las Academias), el Gobierno intervendrá, regularizando, reglamentando, arreglando y protegiendo la materia; publicará las correspondientes ordenanzas y aprovechará la ocasión para dar compensación al pueblo por todos los huérfanos de la guerra y por todas las Arianas que el toque de generala hace llorar.

¡Feliz aquel depositario del poder que a semejante establecimiento, tan necesario, deje unido su nombre! Éste lo pronunciarán los siglos, junto con los de Baco, Noé,

Triptolemo y demás bienhechores del género humano; ocupará entre los ministros lugar análogo al de Enrique IV entre los reyes, y todos los labios pronunciarán elogios suyos, sin que necesariamente lo prescriba reglamento alguno.

MEDITACIÓN IV

DEL APETITO

DEFINICIÓN DEL APETITO

23. El movimiento y la vida producen pérdidas continuas de sustancias de los cuerpos vivientes y una máquina tan complicada como el cuerpo humano se descompondría pronto si la Providencia no hubiese colocado dentro un resorte que instantáneamente avisa si las fuerzas y las necesidades están en equilibrio.

Este avisador es el apetito, palabra que da a entender la primera impresión de que se necesita alimento.

Anunciase el apetito por una cierta languidez en el estómago y por un leve sentimiento de fatiga.

Al propio tiempo, se ocupa el alma de los objetos que sirven para satisfacer sus necesidades, recuerda la memoria las cosas que mejor sabor infundieron al gusto, cree la imaginación que los está viendo y resulta de todo esto algo parecido a un sueño. Estado semejante no carece de encantos y a millares de gastrónomos inteligentes oímos exclamar con cordial alegría: «¡Qué gran placer hay en sentir buen apetito, cuando se tiene la seguridad de satisfacerlo pronto con excelente comida!»

No obstante, el aparato nutritivo se conmueve, el estómago se pone impresionable, se exaltan los jugos gástricos, los gases interiores cambian de sitio ruidosamente, la boca se humedece llenándose de saliva y todas las facultades digestivas están armadas como los soldados que sólo esperan la voz de mando para acometer. Si pasan todavía algunos momentos más, se experimentarán movimientos espasmódicos, se bostezará, se padecerá y sentirá uno hambre.

Los diversos matices de estas sensaciones varias pueden observarse en cualquier sitio donde se aguarde la hora de comer.

Tan arraigados se encuentran en la naturaleza que ni la política más exquisita puede disimular sus síntomas; de donde he deducido el siguiente apotegma: *La más indispensable de todas las cualidades del cocinero es la exactitud.*

ANÉCDOTA

24. Sentencia tan grave se funda en los detalles contenidos y suministrados por observaciones hechas en una casa entre convidados de los que formé parte

Quorum pars magna fui,
(En la que tuve gran parte).

y donde no padecí angustias horribles, gracias a mi placer de observar.

Estaba convidado a comer en casa de un alto funcionario público. Marcaba la esquila de convite las cinco y media como hora de la comida y, al momento indicado, todos acudieron exactamente, pues se sabía que gustaba el anfitrión de mucha puntualidad y que solía algunas veces regañar a los perezosos.

Cuando llegué, me sorprendió el aire de consternación que dominaba a toda la asamblea; se hablaban al oído, miraban al patio a través de los cristales de las ventanas y algunos semblantes anunciaban estupor. Por fuerza tenía que haber sucedido alguna cosa extraordinaria.

Me acerqué al convidado que me pareció más a propósito para satisfacer mi curiosidad y le pregunté si ocurría algo nuevo. «¡Ay de mí! —respondió con entonación llena de profundísima pena—, acaban de llamar al señor al Consejo de Estado, adonde se dirige ahora mismo, y ¿quién sabe cuándo volverá? —¿No hay más que eso?, respondí con aire indiferente, muy distante por cierto de mi corazón. Lo más que puede invertir es un cuarto de hora, quizá tenga que suministrar algún dato; saben que hoy hay aquí comida oficial y ninguna razón existe para que nos obliguen a permanecer en ayunas». Así me expresaba, mas en el fondo de mi alma sentía grandísima inquietud y hubiera dado cualquier cosa por verme muy lejos de donde estábamos.

Pasó la primera hora bien, tomando cada cual asiento próximo a sus conocidos, agotando los asuntos comunes de conversación y divirtiéndose en formar conjeturas sobre el porqué habría sido llamado a las Tullerías nuestro querido anfitrión.

A la segunda hora se notaron algunos síntomas de impaciencia; unos a otros se miraban con inquietud, y los primeros que murmuraron fueron tres o cuatro convidados que, no habiendo encontrado sitio donde sentarse, se hallaban en postura poco cómoda para esperar.

El descontento fue general a la tercera hora y entonces eran todos que se quejaban. «¿Cuándo volverá? —decía uno—. ¿En qué estará pensando? —observaba otro—. ¡Esto es para morirse! —añadía un tercero; y sin que nunca se oyera contestación alguna, todos preguntaban: ¿Nos vamos o nos quedamos?».

Los diversos síntomas se agravaron a la cuarta hora, desperezándose cada cual; corríase el peligro de que uno le saltara un ojo al vecino al estirar los brazos; de todas partes bostezos cantantes llegaban al oído; los colores en cada rostro marcaban señales de malestar y sufrimientos nerviosos, y nadie escuchaba cuando me aventuré a observar que el más desgraciado de todos sería sin duda alguna la persona cuya ausencia nos contristaba.

Cierta aparición excitó momentáneamente una atención general. Un convidado, de mayor confianza en la casa que los demás, llegó hasta la cocina y volvió sin

aliento; su aspecto indicaba el fin del mundo, y con ese tono sordo, al que van unidos temores de hacer ruido y ganas de que le oigan a uno, exclamó: «El amo —dicen los criados— se fue sin dejar orden alguna, y por grande que sea su ausencia, no se servirá la comida hasta que vuelva». Tal dijo, y espanto tan grande causó su alocución que no serán mayores los efectos al oírse la trompeta del Juicio final.

El más desgraciado entre tantos mártires era el bueno d'Aigrefeuille, a quien todo París ha conocido: su cuerpo entero padecía y el tormento de Laoconte dibujábase en su rostro. Pálido, absorto, sin poder ver cosa alguna, cayó sobre un sillón cruzando las pequeñas manos encima del gran vientre y cerró los ojos, no para dormir, sino a fin de aguardar la muerte.

Ésta sin embargo no llegó. Serían las diez aproximadamente, cuando oímos en el patio el ruido de un carruaje, y todos al momento se levantaron. Gran hilaridad reemplazó a aquella pesadumbre, y a los cinco minutos, nos sentamos a la mesa.

Mas la sensación de apetito ya había pasado. Se observaba notoriamente gran extrañeza en todos por empezar a comer en hora tan impropia; las mandíbulas no tenían el movimiento isócrono que anuncia un trabajo regular, y supe después que varios convidados habían caído enfermos a consecuencia del retraso extraordinario.

En casos semejantes, está indicado que no debe comerse tan pronto como desaparecen los obstáculos ocurridos, sino que es conveniente beber un vaso de agua con azúcar o una taza de caldo para consolar el estómago y, en seguida, debe aguardarse doce o quince minutos, porque, de lo contrario, el peso de los alimentos con que se carga el estómago, oprime este órgano que se halla convulso.

APETITOS GRANDES

25. Leyendo en libros antiguos cuántos preparativos se hacían para recibir a dos o tres personas y las enormes cantidades servidas a un solo huésped, forzoso es creer que los hombres que estuvieron más próximos que nosotros de la cuna del mundo, poseían también apetitos mucho mayores.

Se consideraba de otra parte que el apetito aumentaba en razón directa de la dignidad del personaje invitado y, al mismo tiempo, que se le servía nada menos que un lomo entero de toro de cinco años, le presentaban para que bebiese una copa de tanto peso, que apenas si con gran trabajo podía levantarla.

Posteriormente, han existido algunos individuos que podían dar testimonio de lo que otras veces sucedía, y hay colecciones donde abundan casos de voracidad apenas creíble, extensiva a todo, hasta a los objetos más inmundos.

Excuso presentar a mis lectores estos detalles, a veces asquerosos, prefiriendo contar dos hechos particulares que he presenciado y que no requieren una fe implícita.

Hace aproximadamente cuarenta años estuve de paso a visitar al cura de Bregnier,

hombre de gran estatura, con un apetito que tenía fama en toda la comarca.

Apenas dieron las doce, ya lo encontré en la mesa. Habían servido la sopa y el cocido, y después de esos dos platos de rúbrica, trajeron una pierna de carnero a la real, un capón bastante hermoso y ensalada abundante.

Así que me vio entrar, pidió un cubierto para mí, que no acepté e hice muy bien, porque solo y sin ayuda de nadie se comió con la mayor serenidad todo cuanto tenía delante; la pierna de carnero hasta el hueso, el capón hasta la osamenta y la ensalada hasta el fondo de la fuente.

Entraron en seguida un queso blanco bastante grande, donde abrió una brecha angular de noventa grados, y todo lo humedeció con una botella de vino, más un botijo de agua, y así que terminó se puso a descansar.

Lo que más me agradaba durante toda esta operación, que ocupó tres cuartos de hora, era ver al venerable cura sin que pareciese ni siquiera levemente atareado. Los grandes trozos que arrojaba a su profunda boca no eran impedimento para hablar ni reír, despachando cuanto le sirvieron con la misma indiferencia que emplearía al comer tres cogujadas.

Asimismo, cuando el general Bisson bebía sus ocho botellas diarias de vino en el almuerzo, estaba como si no probase una sola gota. El vaso que usaba era mayor que los demás, vaciándolo incesantemente, pero se diría que no prestaba atención alguna y el que sorbiera de este modo dieciséis libras de líquido no era obstáculo para verle de broma y transmitir sus órdenes lo mismo que si sólo hubiese bebido un jarro.

El segundo hecho que voy a referir me recuerda al valiente general Próspero Sibuet, paisano mío, que fue por mucho tiempo ayudante de campo del general Massena y murió en 1813 al pasar el Bober sobre el campo del honor.

Tenía Próspero dieciocho años, con uno de esos dichosos apetitos, anunciador que la naturaleza emplea cuando intenta desarrollar completamente al hombre bien formado. Se presentó una tarde en la cocina del posadero Genin, donde los ancianos de Belley acostumbraban reunirse para comer castañas y beber vino blanco nuevo, o sea mosto.

Acababan de retirar del asador un pavo magnífico, hermoso, bien preparado, dorado, asado a punto y con un husmillo delicioso capaz de hacer caer en tentación a un santo.

Los viejos, que ya estaban sin hambre, apenas lo notaron, mas las facultades digestivas del joven Próspero conmoviéronse hondamente y haciéndosele la boca agua, exclamó: «Acabo de levantarme de la mesa y, sin embargo, apuesto a que yo solo soy capaz de comerme ese gran pavo».

Bouvier de Bouchet, labrador de gran corpulencia, que estaba presente, respondió en el dialecto del país: «Pago si usted se lo come; pero si deja algo, usted pagará y yo me comeré lo que quede».

Acto continuo fue aceptada la apuesta. El joven atleta arrancó primorosamente un alón, que tragó en dos bocados; en seguida limpióse los dientes royendo el pescuezo

del ave y acompañando un vaso de vino por vía de entreacto.

En breve, dio ataque a una pierna, comiéndosela con igual sangre fría, y despachó el segundo vaso de vino, a fin de preparar las vías para tragar el resto que quedaba.

Seguidamente el segundo alón bajó por el mismo camino, desapareciendo al momento, y el operador cada vez más animado, se apoderaba de la última extremidad, cuando el desgraciado labrador exclamó con voz doliente: «¡Ay de mí!, veo que se acabó esto; pero, señor Sibuet, puesto que yo tengo que pagar, al menos déjeme usted comer un pedazo^[1]».

Próspero, tan amable entonces como buen militar ha llegado a ser después, accedió a la súplica de su contrincante, al cual tocó la osamenta, todavía bastante óptima del pájaro en cuestión, y acto continuo pagó el mismo Próspero con galantería generosa el gasto principal y los accesorios anejos.

Mucho se complacía el general Sibuet contando esta proeza de su juventud. Observaba, refiriéndola, que sólo por cortesía dio parte al labrador, porque podía asegurar que sin semejante auxilio tenía fuerzas sobradas para ser vencedor de la apuesta, aserto sobre el cual no debe haber la menor duda a juzgar por el apetito que a los cuarenta años aún le distinguía.

MEDITACIÓN V

DE LOS ALIMENTOS EN GENERAL

SECCIÓN PRIMERA

DEFINICIONES

26. ¿Qué se entiende por alimentos?

Respuesta popular: Llámense alimentos cuanto sirve para la manutención.

Respuesta científica: Alimentos son todas las sustancias que, sometidas al estómago, pueden animalizarse por la digestión y reponer las pérdidas que el cuerpo humano experimenta en el transcurso de la vida.

Por consiguiente, la cualidad distintiva del alimento consiste en la propiedad que le es propia para adaptarse a la asimilación animal.

TRABAJOS ANALÍTICOS

27. Hasta la presente, los reinos animal y vegetal son los únicos que suministran alimentos al género humano. De los minerales no se han sacado todavía más que medicamentos o venenos.

Desde que la química analítica está convertida en ciencia exacta, profundos conocimientos se han adquirido sobre la doble naturaleza de los elementos que componen nuestro cuerpo y acerca de las sustancias que la Naturaleza parece haber destinado para reponer las pérdidas.

Estos estudios presentaban entre sí gran analogía, porque el hombre principalmente está compuesto de iguales sustancias que los animales que se destinan para alimentos, y porque, al propio tiempo, fue necesario indagar y descubrir la afinidad de los vegetales, en cuya virtud se convierten en materia animalizable.

En estas dos direcciones se han practicado trabajos muy loables y a la par esmeradísimos, siguiéndose, ya el cuerpo humano, ya los alimentos reparadores, primero en sus partículas secundarias y luego en sus elementos, límite que todavía no ha podido traspasarse.

En este lugar fue intención mía intercalar un tratado compendioso de química alimenticia y enseñar a mis lectores el número de milésimas de carbono, hidrógeno, etc., a que podían quedar ellos reducidos y los manjares que los sustentan; pero me ha detenido la consideración de que el medio de llenar cumplidamente tal propósito sería

copiar aquí cualquiera de los excelentes tratados de química que en las manos de todos se encuentran. Además he temido incurrir en dar detalles estériles, por lo que me he limitado a una nomenclatura razonada, suficiente para comprender en alguna que otra parte ciertos resultados químicos, en términos menos arduos y más inteligibles.

OSMAZOMO

28. El mayor servicio que a la ciencia alimenticia ha hecho la química es el descubrimiento del osmazomo, o más bien, de la manera según la cual se determina.

El osmazomo es la parte eminentemente sávida de la carne soluble en agua fría, distinguiéndose de la parte extractiva en que la última sólo la disuelve el agua hirviendo.

El mérito de una buena sopa lo forma el osmazomo; éste, caramelizándose, da color rojo a la carne, constituye el dorado de los asados y de él, por último, proviene la fragancia o husmillo de la carne de caza.

Principalmente, existe el osmazomo en los animales adultos de carne roja-negra, que se ha convenido en llamar carne hecha; ninguno o casi ninguno puede encontrarse en el cordero, marranillo de leche, el pollo, ni en las pechugas de las aves más gruesas; y por esta razón, los verdaderos inteligentes siempre han preferido la pierna, notándose aquí que el instinto del gusto se había adelantado a la ciencia.

La presencia del osmazomo también ha sido causa para despedir a tantos cocineros culpables de sacar el primer caldo; al osmazomo se debe la reputación de las sopas de prima; el empleo de las costras del puchero como confortantes en los baños, y la invención de las ollas cerradas con llave, del canónigo Chevrier, el mismo que nunca tomaba los viernes espinacas si no se habían cocido el domingo anterior, y que encargaba diariamente que las colocaran sobre el fuego, añadiendo cada vez más cantidad de manteca fresca.

Por último, al objeto de que no se desperdicie la substancia en cuestión, se ha introducido la máxima que para hacer buen caldo sólo debe *sonreír* el puchero; frase muy distinguida, teniendo en cuenta el país de donde procede.

El osmazomo, descubierto después de causar las delicias de nuestros padres por tanto tiempo, es comparable al alcohol, que emborracha a infinidad de gentes mucho antes de que se supiera que por medio de la destilación podía ponerse de manifiesto.

Tratando la carne con agua hirviendo, después del osmazomo, se presenta lo que especialmente entendemos por materia extractiva y este producto, unido al osmazomo, compone el jugo de la carne.

PRINCIPIO DE LOS ALIMENTOS

El tejido de la carne, constituido por la fibra, es lo que a la vista aparece después de la cocción. Resiste la fibra al agua hirviente, conservando la misma forma, aunque pierde parcialmente sus envolturas. A fin de convertir la carne en tajadas, debe cuidarse que sea recto o poco menos el ángulo que la fibra forme con la hoja del cuchillo. Trinchada la carne así, presenta más agradable aspecto, sabe mejor y se mastica con mayor facilidad.

Principalmente, compónense los huesos de gelatina y fosfato cálcico.

Con la edad disminuye la porción de gelatina. Los huesos de una persona de setenta años no son otra cosa más que mármol imperfecto; esto los hace tan fáciles de romper e impone como ley forzosa de la prudencia que los ancianos eviten ocasiones de dar caídas.

Encuétrase igualmente albúmina en la carne y en la sangre, coagulándose la primera a una temperatura inferior a los 40 grados. La albúmina forma la espuma del puchero.

También se encuentra la gelatina en los huesos y en partes fofas y cartilagosas. La gelatina tiene la cualidad distintiva de coagularse a la temperatura ordinaria de la atmósfera, y esto también se consigue tomando para cien partes de agua caliente dos partes y media de gelatina.

La gelatina sirve de base para todas las jaleas grasas y secas, manjares blancos y otras composiciones análogas.

Es la grasa un aceite concreto que se forma en los intersticios del tejido celular, aglomerándose algunas veces en masa en los animales que tienen para ello disposición natural o que la adquieren por el arte, como los cerdos, las aves, las verdaulas y las ficédulas. En varios de estos animales pierde la grasa su insipidez y toma ligero aroma que la hace agradable.

La sangre se compone de serosidad albuminosa, de fibriona y de pequeñas cantidades de gelatina y osmazomo; con el agua caliente se coagula convirtiéndose en alimento muy nutritivo; por ejemplo, la morcilla.

Todos los principios que hemos enumerado son comunes al hombre y a los animales de que habitualmente se sirve para alimentarse. No debe extrañar, en consecuencia, que la dieta animal sea eminentemente reparadora y fortificante; porque sus partículas constituyentes tienen gran similitud con las humanas y habiéndose animalizado ya, vuelven otra vez a animalizarse fácilmente sometidas a la acción vital de nuestros órganos digestivos.

REINO VEGETAL

29. Sin embargo, no escasean menos las variedades ni los recursos que para la alimentación el reino vegetal ofrece.

La fécula alimenta perfectamente y en tanto mayor grado cuanto carece de

mezclas con principios extraños.

Se entiende por fécula, el polvo o harina obtenido de los granos de cereales, de las leguminosas y de varias clases de raíces, entre las cuales hasta ahora ocupa la primera línea la patata.

La fécula es la base del pan, de los pasteles y de las sopas de todas clases, figurando como parte principal en la alimentación de casi todos los pueblos.

Se ha observado que dicha alimentación feculenta reblandece la fibra y asimismo, el ánimo. Para demostrarlo se cita a los indios que, manteniéndose exclusivamente con arroz, se han sometido a cualquiera que los ha querido dominar.

Casi todos los animales domésticos comen fécula ávidamente y a la inversa de lo que sucede con los seres humanos, resultan muy fortificados; porque es alimento más sustancioso que los vegetales secos o verdes que les sirven de pasto habitual.

No es menos importante el azúcar, ya sea como alimento o como medicamento.

En otros tiempos estaba relegada esta sustancia a las Indias y a las colonias; pero desde principios de este siglo se ha hecho indígena. Se descubrió y siguió en la uva, el nabo, la castaña y sobre todo en la remolacha; de suerte que hablando con rigor podría afirmarse que Europa es capaz de producir lo suficiente, sin necesidad de abastecerse en América o las Indias. La ciencia con esto ha conseguido para la sociedad eminentes servicios y de ejemplos análogos podrían derivarse en lo sucesivo resultados más vastos. (*Véase a continuación el epígrafe AZÚCAR*).

El azúcar es extraordinariamente nutritivo, tanto en su estado sólido como en las diversas plantas donde la Naturaleza le ha colocado. Los animales lo comen con ansia, habiendo observado los ingleses, que dan mucho a sus caballos de lujo, que éstos resisten así mejor las tareas que les imponen.

El azúcar se vendía únicamente en las boticas en tiempo de Luis XIV; pero actualmente es origen de varias profesiones lucrativas, como la de los pasteleros, confiteros, fabricantes de licores y otros comerciantes de golosinas.

También provienen del reino vegetal los aceites dulces, pero sólo son propios para la comida cuando se agregan a otras sustancias y deben tomarse únicamente para sazonar.

El gluten, que se encuentra más particularmente en el trigo, concurre en grado enérgico para la fermentación del pan de que forma parte y hasta han llegado los químicos a asignarle naturaleza animal.

En París se fabrican pastas para niños y pájaros y, en algunos departamentos, para hombres, dominando en las mismas el gluten, porque parte de la fécula la han extraído con el agua.

El mucílago debe su cualidad nutritiva a las diversas sustancias para las cuales sirve de vehículo.

En caso necesario, puede servir la goma de alimento y esto no debe sorprender porque, con cortas diferencias, se compone de iguales elementos a los del azúcar.

La gelatina vegetal que se extrae de varias especies de frutas, y principalmente de

manzanas, grosellas, membrillos y de algunas otras, también puede servir de alimento. Acompañada de azúcar, llena mejor dicho fin; pero siempre menos que las gelatinas animales, que se sacan de huesos, de cuernos, de pies de vaca y de cola de pescado. Este manjar generalmente es ligero, dulcificante y sano. En consecuencia, la cocina y la repostería se apoderan de él y se lo disputan.

DIFERENCIA ENTRE LA COMIDA DE CARNE Y LA DE PESCADO

Encuétrase en los pescados la mayor parte de las sustancias que tienen los animales terrestres; exceptuando el jugo, compuesto, como hemos dicho, de osmazono y parte extractiva, tales como fibrina, gelatina, albúmina y, en consecuencia, puede con razón decirse que el expresado jugo es lo que separa el régimen de la comida de carne del de la de pescado. Esta última presenta además otra cualidad particular, a saber:

Que el pescado contiene, fuera de lo enumerado, notable cantidad de fósforo e hidrógeno, es decir, de lo más combustible que en la Naturaleza existe. De aquí se deduce que la ictiofagia es comida enardeciente y así están justificadas las alabanzas hechas en tiempos pasados a ciertas órdenes religiosas cuyo régimen tenía dirección enteramente opuesta al más oportuno para cumplir sus votos; bien que de otra parte, estos últimos estaban reputados de fragilísimos.

OBSERVACIÓN PARTICULAR

Me abstengo de añadir más palabras respecto del punto fisiológico anterior; pero no debo omitir un hecho cuya verdad fácilmente puede comprobarse.

Hace algunos años fui a ver una casa de campo en una aldeilla situada a orillas del Sena, delante de la isla de San Dionisio, compuesta principalmente de ocho chozas de pescadores. La cantidad de chiquillos que bullían por el camino llamó mucho mi atención.

Manifesté mi admiración al barquero que me conducía para atravesar el río. «Señor —dijo—, aquí sólo somos ocho familias y tenemos cincuenta y tres hijos, de los que cuarenta y nueve son hembras y únicamente hay cuatro varones, y de estos cuatro vea usted uno que es mío». Al pronunciar estas palabras se levantó con aire triunfal y me enseñó un chico pequeño de cinco o seis años, tendido en la proa de la barca, donde se divertía royendo cangrejos crudos. Esta pequeña aldea se llama...

De la anterior observación, que conservo desde hace más de diez años, y de algunas otras que no puedo indicar tan fácilmente, he deducido que el movimiento genital causado por la dieta ictiofaga es más bien irritante que pletórico y sustancioso. Confirma mi teoría la demostración dada por el doctor Bailly, fundándose en una

serie de hechos observados durante cerca de un siglo, que prueban que el mayor número de nacimientos anuales de hembras se verifica siempre por circunstancias debilitantes. También presenta esto un indicio para hallar el origen de las bromas que se han dado en todas las épocas a los maridos cuyas mujeres paren hijas.

Todavía faltan por decir muchas cosas acerca de los alimentos considerados en su totalidad y sobre las diversas modificaciones de que son susceptibles mezclándolos entre sí; mas espero que lo que he expuesto hasta ahora sea ya suficiente y aun sobrado para el mayor número de mis lectores. Los demás pueden consultar tratados ex profeso, y voy a terminar presentando un par de consideraciones que no dejan de ser algo interesantes.

La primera es que la animalización se verifica casi del mismo modo que la vegetación, esto es, que la corriente reparadora formada por la digestión se absorbe distintamente por las cribas o chupadores de nuestros órganos y se convierte en carne, uña, hueso o pelo, de igual manera que la tierra regada con una misma agua produce rábanos, lechugas o tarajacones, según las semillas depositadas por el jardinero.

Es la segunda que en la organización vital no se obtienen los mismos productos que en la química absoluta; porque los órganos destinados a producir vida y movimiento obran poderosamente sobre los principios sometidos a su acción.

Mas la naturaleza, que no se complace tapándose con velos para detenerlos al segundo o tercer paso, tiene oculto el laboratorio donde practica sus transformaciones y, la verdad, es difícil darse cuenta de cómo existiendo en el cuerpo humano cal, azufre, fósforo, hierro, y todavía diez substancias más, subsisten todas y se renuevan durante varios años únicamente con pan y agua.

MEDITACIÓN VI

DE LOS ALIMENTOS EN GENERAL

SECCIÓN SEGUNDA

ESPECIALIDADES

31. Cuando empecé a escribir este libro, tenía redactados los índices y en mi mente compuesta toda la obra; sin embargo, adelantaba despacio por consagrar parte de mi tiempo a trabajos más serios.

Durante los días transcurridos, se han dado a la estampa tratados sobre algunas partes de los asuntos que pensaba haberme reservado; hállanse en manos de todos libros elementales de química y materia médica, y cosas que pensé enseñar el primero, son ya vulgares. Por ejemplo: dedicaba varias páginas a la química del puchero, y lo esencial de mi trabajo se encuentra en dos o tres obras publicadas reciente mente.

En consecuencia, he tenido que repasar esta parte de mi obra y la he compendiado de tal modo que ahora se encuentra reducida a varios principios elementales, a teorías cuya propagación, por dilatada que sea, nunca pueden conocerse bastante y a algunas observaciones, fruto de larga experiencia, las cuales confío que presentarán alguna novedad para la mayor parte de mis lectores.

I. Cocido, sopa, etc.

32. Llamamos cocido al pedazo de vaca que se somete al agua hirviendo, con aditamento de poca sal, para extraer las partes solubles.

El caldo es el líquido resultante, después de terminada la operación.

Por último, se llama carne del puchero al pedazo de vaca después de separadas sus partes solubles.

En primer lugar, disuelve el agua parte del osmazomo, en seguida la albúmina, la cual se coagula antes de que la temperatura se eleve a 50 grados de Réaumur, formando espuma, que, por lo general, se separa, después lo restante del osmazomo con la parte extractiva o jugo, y por último, algunas partes de la envoltura de las fibras, que se desprenden por la continuidad de la ebullición.

A fin de conseguir un buen caldo se necesita calentar despacio el agua, con objeto de que la albúmina no se coagule en el interior antes de que quede extraída; también

es necesario conducir la ebullición de forma que no se perciba apenas, para que las diversas partes que sucesivamente se disuelven puedan unirse íntimamente y sin disturbio.

Añádense al caldo hierbas o raíces para realzar el gusto y pan o pasta a fin de hacerlo más nutritivo, de donde resulta lo que se llama sopa.

La sopa es alimento sano, ligero, nutritivo, que sienta bien a todos y alegra el estómago, preparándolo para recibir otras cosas y digerirlas. Las personas amenazadas de obesidad, no deben tomar más que caldo.

Generalmente se ha convenido que en ninguna parte se come mejor sopa que en Francia, verdad que en mis viajes he visto confirmada. Resultado semejante no debe admirarnos, pues la sopa en Francia es la base del régimen regulador de los alimentos y forzosamente la experiencia de los siglos ha dado por resultado para prepararla métodos perfectos.

II. De la carne del puchero

33. La carne del puchero es alimento sano, que con prontitud apacigua el hambre y se digiere fácilmente; pero tomada sola no restaura mucho, porque tal carne, por ebullición, ha perdido parte de sus jugos animalizables.

Es regla general de administración, considerar la vaca cocida como la mitad de su peso primitivo.

Se subdividen en cuatro categorías a las personas que comen carne del puchero:

1.^a Los rutinarios, que comen porque sus padres la comían y que siguiendo esta práctica con obediencia implícita, esperan también que sus hijos los imiten.

2.^a Los impacientes, que aborreciendo en la mesa todo lo que sea inactividad, han contraído la costumbre de abalanzarse sobre la primera materia que se les pone por delante (*materiam subjectam*).

3.^a Los descuidados, que sin haber recibido del cielo el fuego sacro, miran las comidas como tiempo de trabajo obligatorio, colocan a igual nivel todo cuanto alimenta y permanecen en la mesa como ostras sobre roca.

4.^a Los tragones, que estando dotados con inmenso apetito, cuya extensión procuran tener oculta, se apresuran a echar al estómago la primera víctima para amortiguar el fuego gástrico que las devora, a fin de que sirva de base a las distintas remesas que con el mismo destino intentan poner en camino.

Los maestros jamás comen carne del puchero, por respeto a los principios y porque han pronunciado desde la cátedra esta verdad incontestable: *La carne del puchero es carne sin jugos naturales*^[1].

III. Aves

34. Partidario soy de las causas secundarias y creo firmemente que el género entero de las gallináceas fue creado únicamente para abastecer nuestras despensas y enriquecer nuestros banquetes.

En efecto, desde la codorniz hasta el pavo, en cualquier parte donde encontremos a algún individuo de tan dilatada familia, existe la seguridad de hallar alimento ligero, sabroso, conveniente, lo mismo para el que está en convalecencia como para el que disfruta de una salud perfecta. Y cualquiera que obedeciendo a su médico cumpla el mandato de reducirse a la dieta de los habitantes del desierto, ¿no ha sonreído al poder tomar un alón de pollo trinchado primorosamente, presagiándole por último su vuelta a la vida social?

No satisfaciéndonos las cualidades naturales de las gallináceas, el arte se apoderó de ellas y, con pretexto de mejorarlas, hízolas mártires. No sólo quedaron privadas de los medios de reproducirse, reducidas al aislamiento y arrojadas en la oscuridad, sino que al obligarlas a comer alcanzaron una gordura para la que no estaban destinadas.

Es cierto que esta gordura fuera de lo natural es asimismo deliciosa y que, gracias a tan abominable proceder, reciben esa delicadeza y esa succulencia que forman los placeres de nuestras mejores comidas.

Mejorada como se ha dicho, es la gallina para los cocineros lo mismo que el lienzo para los pintores y que el sombrero de fortuna para los charlatanes. Sírvese cocida, asada, frita, fría o caliente, entera o en pedazos, con salsa o seca, sin huesos, en pepitoria, rellena y constantemente con el mismo éxito ventajoso.

Tres provincias de la antigua Francia se disputan el honor de suministrar las mejores gallinas, a saber: las de Caux, Mans y Bresa.

Acerca de los capones hay dudas y debe parecer mejor el que tenemos delante; pero respecto de las pollas, corresponde la preferencia a las de Bresa, llamadas *pollas finas*, redondas como manzanas. Lástima grande que sean tan raras en París, donde sólo llegan en canastas votivas.

IV. Del pavo

35. Sin disputa es el pavo uno de los regalos más bellos que el nuevo ha hecho al viejo mundo.

Los que pretenden estar mejor informados que los demás sostienen que el pavo fue conocido por los romanos y que lo sirvieron en las bodas de Carlomagno y, de consiguiente, que se equivocan los que atribuyen a los jesuítas esta sabrosa importación.

Contra tales paradojas, no hay sino que oponer dos cosas:

1.^a El nombre del ave en francés designado como gallo de Indias (*coq-d'Inde*) y la frase *Indias Occidentales* que significaba antigua mente el país americano.

2.^a La figura del pavo, que evidentemente parece del todo extranjera.

Una persona docta no se equivocaría sobre este punto.

Pero aunque yo estaba muy convencido acerca del particular, practiqué extensas indagaciones de las cuales libraré al lector, pero que me han dado los resultados siguientes:

1.^a El pavo apareció en Europa a finales del siglo XVII.

2.^a Lo importaron los jesuítas, criando gran número, en particular, en una hacienda cerca de Bourges.

3.^a Partiendo de dicho punto, se extendió por la superficie de Francia, de donde tiene su origen la voz local y familiar usada todavía de llamar *jesuítas* a los pavos.

4.^a No hay localidad alguna fuera de América donde se encuentre el pavo silvestre y sin domesticar (en África no existe).

5.^a En las haciendas de campo de la América septentrional, donde abunda mucho, proviene ya de los huevos que se toman para empollar o de los pavitos traídos de las selvas y domesticados. Todo esto puede hacerse, porque allí están más cerca de su estado natural y conservan en mayor grado su primitivo plumaje.

Y vencido por tantas pruebas, siento doble reconocimiento hacia los buenos padres, porque también importaron la quina, que se llama en inglés *jesuit's bark* (cáscara de los jesuitas).

Las mismas indagaciones demuestran que, insensiblemente, con el tiempo se aclimata el pavo en Francia. Hábiles observadores me han enseñado que, hacia mediados del siglo anterior, de cada veinte pavos nacidos, diez apenas llegaban a prosperar; y por el contrario, actualmente, en circunstancias iguales, de veinte nacidos se crían quince. Las lluvias tempestuosas, sobre todo, les son funestas. Las gotas gordas de la lluvia, arrojadas por el viento, golpean sobre las cabezas tiernas y mal abrigadas y ocasionan su muerte.

De los pavófilos

36. La mayor de las aves domésticas es el pavo y aunque no finísima, parece al menos la más sabrosa.

Goza además de la ventaja única de reunir todas las clases de la sociedad al derredor suyo.

Cuando los viñeros y labradores de nuestras campiñas quieren festejarse en las noches largas de invierno, ¿qué es lo que vemos que asan en el fuego brillante de la

cocina, donde está la mesa puesta? Un pavo.

Cuando el fabricante industrioso o cuando el artista trabajador convida a ciertos amigos para disfrutar el día de descanso, tanto más dulce cuanto que raramente ocurre, ¿qué plato hay de rúbrica en la comida que ofrece? Un pavo relleno de salchicha o de castañas de León.

Y en nuestros círculos eminentísimamente gastronómicos, en esas reuniones selectas donde la política tiene que ceder el puesto a disertaciones sobre el gusto, ¿qué es lo que se oye? ¿Qué se desea? ¿Qué vemos al segundo plato? ¡Un pavo trufado! Acerca de esto mis memorias secretas contienen una nota, relativa al poder vigorizador del jugo del pavo trufado, que en más de una ocasión ha impreso complacencia en caras graves y eminentemente diplomáticas.

Influencia financiera del pavo

37. La importación del pavo ha sido causa de cuantiosos aumentos en la fortuna pública y da lugar a un comercio bastante considerable.

Con la cría del pavo los labradores aumentan sus ingresos y con mayor facilidad satisfacen el importe de los arrendamientos; las chicas pobres reúnen con frecuencia dinero para formarse dote suficiente y los vecinos de la ciudad, que quieren regalarse con esta carne deliciosa, no tienen más recurso que soltar sus escudos en cambio.

Estando en el presente artículo puramente financiero, los pavos trufados reclaman particular atención.

Tengo algún motivo para creer que, desde principios de noviembre hasta últimos de febrero, se consumen en París trescientos pavos trufados por día: total, treinta y seis mil pavos.

El precio corriente de cada pavo preparado como queda dicho, es por lo menos de 20 francos; en suma 720 000 francos. Esto, naturalmente, produce un movimiento bastante bonito de numerario. Además debe añadirse otra suma igual para aves, tales como faisanes, pollas y perdices también trufadas, las cuales diariamente vemos en los aparadores de las tiendas de comestibles, sirviendo para suplicio de los mirones que carecen del dinero suficiente para comprarlas.

Hazaña del catedrático

38. Durante mi estancia en Hartford, en Connecticut, tuve la felicidad de matar un pavo silvestre. Digna es semejante hazaña de transmitirse a la posteridad y la referiré con tanto más gusto cuanto que yo mismo he sido el héroe.

Un propietario, venerable americano (*american farmer*) me había convidado para que le acompañase de caza. Vivía en una zona remotísima de la comarca (*back grounds*) y me prometió perdices, ardillas, pavos silvestres (*wild cocks*), dándome

facultad para que llevara uno o dos amigos de mi elección.

En consecuencia, *Mr. King* y yo, montados sobre caballos de alquiler, nos encaminamos un hermoso día de octubre de 1794, con la esperanza de llegar por la tarde a la hacienda de *Mr. Bulow*, situada a cinco leguas mortales de Hartford, en Connecticut.

Mr. King era cazador de naturaleza extraordinaria; apasionadamente amaba este ejercicio; pero cuando había matado un venado se consideraba a sí propio como asesino y pronunciaba acerca de la suerte del difunto reflexiones morales y elegías luctuosas, sin que esto le impidiese comenzar de nuevo la caza.

Aunque escasamente estaba trazado el camino, llegamos sin contratiempo alguno, siendo recibidos con esa hospitalidad cordial y silenciosa que con hechos se pone de manifiesto, esto es, que en pocos instantes todo fue examinado, acariciado y albergado, tanto personas como caballos y perros respectivamente, según convenía.

Cerca de dos horas se invirtieron para examinar la hacienda y sus dependencias: yo escribiría todo esto si quisiese; pero me gusta más mostrar al lector cuatro tipos perfectos de muchachas (*Buxom lasses*), cuyo padre era *Mr. Bulow*, y para las cuales fue gran acontecimiento nuestra llegada.

Su edad era de dieciséis a veinte años; radiantes de frescura y de salud, y en todo su exterior había tanta sencillez, tanta flexibilidad y abandono, que les bastaba el más leve movimiento para desplegar mil atractivos.

Poco después del regreso de paseo, nos sentamos alrededor de la mesa abundantemente servida. Un pedazo soberbio de *corn'd beef* (vaca medio salada), un ganso adobado (*stew'd*) y una magnífica pierna de carnero (*gigot*), en seguida raíces de todas clases (*plenty*) y en ambos extremos de la mesa, dos jarros enormes de excelente sidra de la cual no podía hartarme.

Después que demostramos a nuestro anfitrión que éramos verdaderos cazadores, al menos en lo tocante al apetito, se ocupó del objeto de nuestro viaje: nos indicó como mejor pudo los sitios donde encontraríamos venado, las señales que nos servirían de guías al regreso y, sobre todo, las haciendas donde podríamos encontrar alguna cosa de refresco.

Durante esta conversación, las señoras habían preparado excelente té, del cual sorbimos varias tazas, indicándonos en seguida un cuarto con dos camas, donde el ejercicio y la comida abundante nos proporcionaron delicioso sueño.

Al día siguiente emprendimos la cacería un poco tarde y llegamos al término de los desmontes practicados por disposición de *Mr. Bulow*; me encontré por primera vez en mi vida en una selva virgen, dentro de un bosque donde jamás se había oído el golpe del hacha.

Paseaba con deleite observando los beneficios y estragos del tiempo, que crea y destruye y me divertía siguiendo los períodos de la vida de una encina, desde que sale de la tierra con dos hojas hasta aquél donde ya no hay de ella más que una línea larga negra formada por el polvo de su médula.

Reconvínome *Mr. King* por mis distracciones e inmediatamente nos pusimos a cazar. Primero matamos dos perdices pardas, de esas bonitas, tan redondas y tiernas. Después derrumbamos seis o siete ardillas grises, que llaman mucho la atención en aquel país; y por último, nuestra feliz estrella nos llevó en medio de una bandada de pavos.

Partieron unos después de otros en cortos intervalos, con vuelo ruidoso, rápido y dando grandes chirridos. *Mr. King* disparó y echó a correr detrás; los demás estaban fuera de alcance; por último, el más perezoso levantóse a diez pasos de mí, disparé en un claro y cayó mortalmente herido.

Se necesita ser cazador para concebir la alegría, extremada que tan buen tiro me proporcionó. Agarré aquella soberbia ave, dándole vueltas en todas direcciones durante un cuarto de hora, cuando oí que *Mr. King* pedía socorro a gritos; corrí a buscarle y encontré que me llamaba para que le ayudase a buscar un pavo que pretendía haber matado y que, no obstante, había desaparecido.

Hice que mi perro siguiera la pista, pero nos conducía a unos jarales tan espesos y llenos de espinas, que ni una serpiente podría penetrar; de consiguiente, fue forzoso desistir, lo que puso a mi compañero de malísimo humor, sin que variase hasta la vuelta.

Lo demás de nuestra cacería no merece los honores de darse a la estampa. A la vuelta nos perdimos en aquellas selvas sin límites y corríamos peligro de pasar allí la noche si no hubiéramos oído las voces argentinas de las señoritas Bulow y la de bajo de su padre. Tuvieron la bondad de salir a nuestro encuentro, ayudándonos para poder regresar.

Las cuatro hermanas iban con armas; llevaban trajes muy frescos, cinturones nuevos y calzado primoroso, anunciando todo eso que se habían compuesto para nosotros. Mi propósito quedó firme de mostrarme amable sólo con la señorita que vino a apoderarse de mi brazo con el mismo aire de dueña que si hubiese sido mujer mía.

Una vez llegados a la hacienda, encontramos la cena servida, pero antes de empezar a cenar nos sentamos un instante al lado del fuego vivo y brillante que ardía en nuestro obsequio, aunque el tiempo no indicara semejante precaución como necesaria. Nos sentó perfecta mente y descansamos lo mismo que por ensalmo.

La costumbre de que se trata provenía sin duda de los indios, que mantienen constantemente fuego en sus casas. Quizá sea también una tradición de San Francisco de Sales, que decía que el fuego era bueno durante doce meses del año (*Non liquet*).

Comimos lo mismo que hambrientos; una gran ponchera llena nos ayudó a terminar la noche y permanecimos hasta altas horas en conversación con nuestro amigo, que ya se expresaba con mayor franqueza y libertad que el día antes.

Hablamos de la guerra de la independencia, donde estuvo *Mr. Bulow* de oficial superior de La Fayette, cuyo recuerdo aumenta sin cesar en la memoria de los americanos, quienes le designan por su título (*the marquis*); de la agricultura que

entonces enriquecía a los Estados Unidos y, por último, de esa Francia querida, que yo amaba mucho más desde que a abandonarla me obligaron.

Para descansar de la conversación, *Mr. Bulow*, de vez en cuando, decía a su hija mayor: *Mariah! Give us a song*. Y ella cantaba sin hacerse rogar, con cierta timidez encantadora, la copla nacional *Yankee dudle*, «Los lamentos de la reina María» y «La canción del sargento mayor», todas las cuales son muy populares en aquel país. María había tomado algunas lecciones y pasaba por gran aficionada en aquellas remotas comarcas; mas el mérito principal de su canto provenía de la calidad de su voz, que era al mismo tiempo dulce, fresca y acentuada.

Salimos al día siguiente, a pesar de amistosísimos ruegos, porque yo tenía también allí deberes que cumplir. Mientras alistaban los caballos, llamándome aparte *Mr. Bulow*, me dijo las siguientes notables palabras:

«Querido amigo, si hay hombre feliz debajo del cielo, ése soy yo; cuanto rodea a usted y todo lo que ha visto en mi casa proviene de mis fincas. Estas medias están hechas por mis hijas, mi calzado y vestidos salen de mis rebaños; éstos también, con mi jardín y corral, contribuyen para suministrarme alimentos sencillos y sustanciosos, y lo que hace el elogio de nuestro Gobierno, es que tan contentos como yo, hay en Connecticut millares de labradores cuyas partes, lo mismo que las mías, no tienen llaves.

—Las contribuciones aquí son casi nulas y mientras las paguemos podemos dormir a pierna suelta. El Congreso favorece con todas sus fuerzas nuestra naciente industria, por todas partes circulan agentes para tomar lo que tengamos en venta, y yo tengo dinero efectivo por mucho tiempo porque acabo de vender al precio de veinticuatro dólares la barrica de harina que doy ordinariamente por ocho.

»Todo proviene de la libertad que hemos conquistado y basado sobre buenas leyes. Yo soy amo en mi casa y usted no se admirará al saber que jamás se oye el ruido del tambor y que, exceptuando el 4 de julio, glorioso aniversario de nuestra independencia, nunca se ven soldados, uniformes, ni bayonetas».

En el transcurso del tiempo que invertimos para regresar, presentaba yo aspecto de persona absorta en profundas reflexiones; quizá pensarían que me ocupaba en la última arenga de *Mr. Bulow*; mas el asunto de mis meditaciones era muy distinto: entreteníame la manera de preparar mi pavo y no dejaba de tener cierta inquietud, temeroso de no poder hallar en Hartford todo lo que yo deseaba, pues quería levantarme un trofeo donde ostentar ventajosamente mis opimos restos.

Doloroso es el sacrificio que hago, suprimiendo los detalles de aquel trabajo profundo, cuyo objeto era agasajar con distinción a los americanos que había invitado. Bastará decir que se sirvieron las alas de perdiz en papillota y las ardillas grises adobadas con vino de Madera.

Respecto al pavo, que era nuestro único plato de asado, diremos que a los ojos parecía encantador, halagaba el olfato y deleitaba el gusto. Así, hasta que se consumió la postrera de sus partículas, se oía por todas partes en la mesa: *Very good!*

Exceedingly good! Oh! Dear sir, what a glorious bit! ¡Muy bueno, extremadamente bueno! ¡Oh, amigo querido, qué pieza tan gloriosa^[2]!

V. De la caza

39. Se entiende por caza todo animal propio para alimento que viva en el campo o en los bosques, en estado natural de libertad.

Decimos *propio para alimento*, porque algunos de esta clase de animales no se comprenden en la palabra caza. Tales como las zorras, tejones, cuervos, urracas, gatos de algalia y otros: éstos se llaman *animales hediondos*.

Dividiremos la caza en tres series:

Empieza la primera por el tordo y contiene, descendiendo, todos los pájaros de menor volumen llamados pájaros pequeños.

La segunda empieza en orden ascendente por los rascones, siguiendo con las chochas, perdices, faisanes, hasta los conejos y liebres. Esta serie es la caza propiamente dicha, caza terrestre y acuática, caza de pelo y pluma.

La tercera se conoce generalmente con el nombre de carne de monte y encierra el jabalí, el venado y todos los demás fisípedos.

La caza constituye las delicias de la mesa; es alimento sano, cálido, sabroso, de gusto fuerte y de digestión fácil, siempre que sea joven la pieza que se coma.

Pero tales cualidades no le son inherentes más que hasta cierto punto y dependen en gran parte del hábil preparador que guise la caza. Échese en un puchero sal, agua y un pedazo de vaca, y se obtendrá carne cocida y caldo. Póngase en sustitución de la vaca, jabalí o venado y lo que resulte será malo, porque en este concepto, las ventajas todas corresponden a la carne del matadero.

Mas bajo la dirección de un cocinero instruido, recibe la caza gran número de modificaciones y transformaciones ingeniosas, y forma la mayor parte de los platos de gusto fuerte, que constituyen la cocina trascendental.

La caza varía de valor según la clase de terreno donde se cría; el sabor de la perdiz colorada de Perigord es distinto del de la Sologne, y así como no llama la atención por su especial sabor un plato de liebre cazada en las llanuras de las cercanías de París, el lebrato nacido en las laderas quemadas de Valromey o del alto Delfinado es probablemente de todos los cuadrúpedos el más aromático.

El primero entre los pájaros pequeños, empezando por los mejores, es, sin disputa, el papafigo.

Engorda por lo menos tanto como el petirrojo o la verdaula y le dotó la Naturaleza además con cierto amargor ligero y con aroma especial tan exquisito que excitan, satisfaciendo y beatificando, todas las facultades gustativas. Si tuviese el papafigo el mismo tamaño del faisán, seguramente pagaríamos por él lo que vale una fanega de tierra.

Lástima grande que sea tan raro en París este pájaro privilegiado; alguno que otro se encuentra, pero sin la gordura que constituye todo su mérito y puede asegurarse que apenas se asemejan a los que se ven en los departamentos del este y mediodía de Francia^[3].

Pocos conocen cómo se comen los pájaros pequeños; véase el método según me fue transmitido confidencialmente por el canónigo Parcot, comilón por su estado y perfecto gastrónomo, treinta años antes que se conociera esta calificación.

Tómese por el pico al pájaro pequeño que esté gordo; rociándolo con poca sal, sepárese la molleja, introdúzcase diestramente en la boca, muérdase y córtese inmediato a los dedos y mastíquese con viveza. Así resultará jugo bastante copioso para cubrir todo el órgano, y se experimentará cierto placer que el vulgo ignora:

Odiprofanum vulgus, et arceo (Horacio)

De la caza propiamente dicha, nada hay más lindo ni más amable que la codorniz. Ésta, siendo gorda, agrada tanto por el gusto como por la forma y color. Todo el que presente la codorniz de cualquier manera que no sea asada o en papillota, demuestra ser ignorante; porque el aroma es muy volátil y en contacto el ave con algún líquido, se disuelve, se evapora y se pierde.

También es la chocha pájaro distinguido, pero corto número de personas conocen sus encantos. Para presentarla con toda su gloria, requiere la chocha que algún cazador esté delante al asarla y, principalmente, el cazador que la haya muerto; entonces se confecciona el asado según las reglas exigidas y la boca se inunda de delicias.

Encima de los precedentes y sobre todos los pájaros tiene que colocarse el faisán; pero hay pocos mortales que sepan presentarlo como corresponde.

Comido el faisán la semana siguiente de matado, no vale lo que una perdiz o una polla, porque su mérito depende del aroma que tenga.

La expansión de este aroma fue tomada en consideración por la ciencia, dándole uso la práctica y el faisán en sazón bien preparado es pieza digna de los más exaltados gastrónomos.

Más adelante daremos la receta para asar el faisán a la santa alianza. Llegado es el momento de publicar este método, que hasta hoy pertenecía sólo al dominio de pocos amigos, para felicidad del género humano. Faisán con trufas resulta inferior a lo que se piensa; el pájaro es demasiado seco para que pueda prestar grasa al tubérculo y, por otra parte, el husmillo del uno y el aroma del otro, uniéndose, quedan neutralizados y mutuamente no se adaptan bien.

VI. Del pescado

Personas doctas, no muy ortodoxas, han opinado que el Océano fue común de cuanto existe, que hasta el género humano nació en la mar y que su actual estado proviene sólo de la influencia del aire y de las costumbres que le fue forzoso seguir para permanecer en este nuevo elemento.

Como quiera que sea, por lo menos el imperio de las aguas contiene de seguro cantidad inmensa de seres de todas formas y dimensiones, con facultades vitales peculiares en proporciones muy diversas y cuya manera de existir se diferencia de la de los animales de sangre caliente.

No es menos cierto que en todas las épocas y sitios, de enorme puede calificarse la masa de alimentos, etc., que los mares presentan y que en el actual estado de nuestra ciencia suministran a la mesa agradabilísima variedad.

Alimenta el pescado menos que la carne, aunque más que los vegetales, y se presenta como *mezzo termine*, conveniente a todos los temperamentos, puesto que está permitido que lo disfruten hasta enfermos y convalecientes.

Aunque menos adelantados los griegos y los romanos que nosotros en el arte de condimentar el pescado, le daban gran importancia y llegó la delicadeza de su paladar a tal punto que por el sabor adivinaban el sitio de las aguas de donde provenía.

Lo conservaban en viveros y todos conocen la crueldad de Vadio Polliono, que hacia matar esclavos para alimentar con esa carne humana las murenas; crueldad que mereció en alto grado la desaprobación del emperador Domiciano, quien debió, empero, sin duda alguna, haberla castigado.

Grandes debates se han promovido sobre la cuestión de saber si la preferencia corresponde al pescado de mar o al de agua dulce.

Tal problema quizá nunca pueda resolverse, de acuerdo con el refrán español: Sobre gustos no hay disputa. Cada cual recibe impresiones de distinta manera; estas sensaciones fugaces no se pueden representar por tipo alguno conocido y no existe medida para comparar si son mejores los abadejos, lenguados o rodaballos, que las truchas asalmonadas, las tencas de seis o siete libras de peso o los sollos de las mejores riberas.

Es mucha verdad que el pescado reúne menos alimento que la carne, ya porque no contenga osmazomo, ya porque de peso leve en volumen igual hay menos materia. Los mariscos, y especialmente las ostras, suministran poca substancia nutritiva, lo cual es causa que puedan consumirse muchas, sin perjudicar la comida que inmediatamente sigue.

Recordamos que en otros tiempos, cualquier festín de algún aparato ordinariamente comenzaba por ostras y siempre había convidados numerosos que sólo paraban después de comer una gruesa (doce docenas, ciento cuarenta y cuatro). He querido averiguar lo que pesaba esta vanguardia y he hallado que la docena de ostras (incluyendo el agua) pesa cuatro onzas, de donde se ve que la gruesa tiene tres libras. Ahora bien, estoy seguro que las mismas personas que no dejaron de comer muchísimo después de las ostras, se habrían hartado tomando igual cantidad de carne,

aunque fuese de polla.

Anécdota

Estaba yo en Versalles el año 1798, como comisario del Directorio, y tenía frecuentes comunicaciones con el señor Laperte, escribano del tribunal provincial, apasionadísimo de ostras y que se quejaba de que nunca había comido cantidad suficiente para saciarse.

Resolví darle este gusto y, al efecto, le invité a comer en mi casa para el día siguiente.

No faltó. Acompáñele hasta la tercera docena y después le dejé comerlas sólo; continuó hasta consumir treinta y seis docenas, esto es, durante más de una hora, porque el abridor no era muy listo.

Sin embargo, yo permanecía inactivo, estado verdaderamente penoso en la mesa y deteniendo a mi convidado, que seguía siempre con grandes ánimos, le dije: «Querido, hoy no es el día destinado para que usted tome la cantidad suficiente que le satisfaga, vamos a comer». Comimos, en efecto, y demostró tanto vigor y firmeza como hombre en ayunas.

Muria - Garum

41. Los antiguos hacían del pescado dos salsas de sabor fuerte: la *muría* y el *garum*.

La primera consistía en la salmuera de atún o, hablando más correctamente, en la substancia líquida que la mezcla de sal producía con ese pescado.

El *garum*, que era más caro, se conoce mucho menos. Créese que se extraía comprimiendo las entrañas escabechadas de la caballa pequeña, sarda o jurel; pero, en tal caso, no se explica su elevado precio. Hay motivo para pensar que sería una salsa extranjera y quizá la misma que el soy que recibimos de las Indias, que se sabe está hecho de pescado fermentado con hongos.

La situación de algunos pueblos los obliga a vivir casi exclusivamente de pescado; también sirve para mantener animales domésticos que la costumbre somete al fin a tan insólito alimento; hasta se emplea como abono, y a pesar de tan gran consumo, la mar que a dichos pueblos rodea suministra siempre igual cantidad.

Se ha observado que tales pueblos son menos valientes que los que comen carne y presentan sus semblantes un color pálido, lo cual no debe extrañarse porque, según los elementos que componen el pescado, más sirve para aumentar la linfa que para reponer la sangre.

Se ha observado igualmente que, en las naciones ictiófagas, se encuentran numerosos ejemplos de longevidad, ya resulten de que el alimento poco substancial y

más ligero evita los inconvenientes pletóricos, ya de los jugos que contiene, destinados por la Naturaleza para formar principalmente espinas y cartílagos de escasa duración, que usados como mantenimiento diario del hombre detienen por algunos años la solidificación de todas las partes del cuerpo humano, causa al fin necesaria de la muerte natural.

Como quiera que sea, el pescado en manos de un operador hábil puede convertirse en manantial inagotable de placeres gustosos; se sirve entero, en trozos, en tajadas, con agua, con aceite, con vino, frío, caliente; pero siempre tiene recibimiento cordial y benévolo, si bien sólo merece acogida distinguidísima cuando se presenta a la marinera.

Este guisado, impuesto por necesidad a los marineros que navegan por nuestros ríos y mejorado por los bodegoneros de las riberas, es en alto grado deudor a los primeros por aquella bondad que nada sobrepuja; y siempre que los ictiófilos lo ven, expresan su alborozo, ora a causa del sabor marcado que tiene, ora por reunir varias cualidades, o ya, por último, en atención a que puede comerse casi indefinidamente, sin temor de hartura ni de indigestiones.

Objeto de indagación en gastronomía analítica ha sido el examen de los efectos sobre la economía animal del régimen ictiófago y unánimes observaciones han demostrado que obra fuertemente sobre los órganos genitales y que en ambos sexos exalta el instinto de la reproducción.

Conocidos tales efectos, se descubrieron primero dos causas inmediatas que estaban al alcance de todo el mundo, a saber: 1.^a, diversas recetas para preparar pescados, cuyos condimentos son evidentemente irritantes, tales como el caviar, los arenques curados, el atún escabechado, el bacalao, el pejepero y otros análogos; 2.^a, los diferentes jugos de que está empapado el pescado, que son eminentemente inflamables y que se oxidan y se enrancian por la digestión.

Cierto análisis más profundo ha descubierto una tercera causa todavía más activa, a saber: la presencia del fósforo que se encuentra completamente formado en las lechecillas de los pescados y que no tarda en descomponerse.

Sin duda alguna ignoraban estas verdades físicas los legisladores eclesiásticos, que prescribieron la dieta cuadregesimal para diversas comunidades de frailes, como los Cartujos, los Recoletos, los Trapistas y los Carmelitas descalzos reformados por Santa Teresa; porque no se puede suponer que su objeto fuera hacer todavía más difícil la observancia del voto de castidad, tan opuesto en sí a los principios sociales.

Pero tomando las cosas según vemos que estaban, no hay duda que se alcanzarían victorias brillantes y que se dominarían sentidos tan rebeldes; pero también, ¡cuántas caídas hubo! ¡Cuántas derrotas! Tan bien averiguadas están, que acabaron por reputar una de esas órdenes religiosas del mismo modo que lo estaba Hércules con las hijas del Danao o como el mariscal de Sajonia respecto de la señorita Lecouvreur.

Por lo demás, debía haberles servido de advertencia una anécdota ya vieja, porque es del tiempo de las Cruzadas:

Quiso el sultán Saladino experimentar hasta qué punto llegaría la continencia de los derviches y llevó dos a su palacio, a quienes durante cierto tiempo hizo mantener con manjares de carnes succulentísimas.

En breve, no quedaron ni aun vestigios de las severidades que sobre sus cuerpos habían practicado y nuevamente empezó a desarrollarse su gordura.

En tal estado, recibieron por compañeras dos odaliscas de beldad irresistible; pero fracasaron en sus ataques mejor dirigidos, saliendo ambos santos de prueba tan delicada, puros como el diamante de Kisapour.

Todavía los detuvo el Sultán en su palacio y, en celebridad del triunfo, los alimentó con el mismo esmero, pero exclusivamente de pescado.

Pocos días después, fueron sometidos nuevamente a las fuerzas reunidas de la juventud y hermosura; pero, esta vez, venció la naturaleza y los felicísimos cenobitas, causando gran asombro, sucumbieron.

En el actual estado de nuestros conocimientos, es probable que si el curso de los sucesos hiciera reaparecer alguna orden monástica, los superiores encargados de la dirección adoptarían algún régimen más favorable para el cumplimiento de sus deberes.

REFLEXIÓN FILOSÓFICA

42. Tomado en conjunto con todas sus diversas variedades para los filósofos, es el pescado asunto inagotable de pasmo y meditación.

Las variadas formas de esos animales extraños, los sentidos de que carecen, la limitación de los que les fueron concedidos, los diversos modos de existencia, el influjo que sobre todo eso ha debido ejercer la diferencia del elemento donde están destinados a vivir, respirar y moverse, dilatan la esfera de nuestras ideas y el círculo de las modificaciones indefinidas que pueden resultar de la materia, del movimiento y de la vida.

Por lo que a mí se refiere, tengo para los pescados un sentimiento parecido al respeto, que nace de la convicción íntima que abrigo de que son criaturas antidiluvianas; porque el gran cataclismo que ahogó a los hermanos de nuestros abuelos, hacia el siglo XVIII de la creación del mundo, fue seguramente para los pescados época de alegría, de conquistas y de fiestas.

VII. De las trufas

43. El que dice *trufa*, pronuncia una gran palabra, que evoca recuerdos libidinosos y gastronómicos en el sexo que gasta faldas, y memorias gastronómicas y también libidinosas en el sexo barbudo.

Proviene semejante honorífica duplicación de que este tubérculo eminente está reputado por delicioso para el paladar y, además, porque se piensa que eleva la fuerza de una potencia de cuyo ejercicio son dulcísimos placeres, compañeros inseparables.

Se ignora el origen de la trufa: se la encuentra; pero sin saberse cómo nace, ni cómo vegeta. De esto se han ocupado los hombres más hábiles: se figuraron que tenían semilla, y prometieron sembrarlas según su antojo. ¡Inútiles esfuerzos! ¡Mentirosas promesas! Nunca se ha visto cosecha alguna después de la siembra y puede que no sea esto desgracia; porque como depende el precio de la trufa algo del capricho, quizá se estimaron menos encontrándolas abundantes y baratas.

«Alégrese usted, querida amiga —decía yo un día a la señora de V...; acaban de presentar a la sociedad de Fomento un aparato para hacer encajes soberbios casi de balde. ¡Y qué! —respondió aquella hermosura, con mirada de soberana indiferencia—. ¿Si estuviesen baratos los encajes, cree usted que alguien querría llevar andrajos semejantes?»

De la virtud erótica de las trufas

44. Conocían los romanos la trufa; pero no parece que a ellos llegara la especie francesa de dicho tubérculo. Las que formaban sus delicias procedían de Grecia, de África y en particular de Libia; la substancia interiormente blanca y rojiza, si de Libia, considerábase entre todas apreciabilísima, porque tenía mayor delicadeza y fragancia.

Gustus elementa per omnia quoerunt. (Juvenal)

Del tiempo de los romanos al nuestro ha pasado mucho tiempo y se prueba lo reciente de la resurrección de las trufas, leyendo antiguos libros de cocina, donde de ellas ninguna mención se hace. De dicha resurrección es testigo el siglo que está acabando en los momentos en que escribo.

Por el año 1780, las trufas eran muy difíciles de encontrar en París, sólo muy pocas se hallaban en la fonda de los americanos o en la de Provenza; el pavo trufado, objeto de gran lujo, se servía únicamente en las mesas de poderosísimos señores o en casas de mancebas.

El aumento que han tenido las trufas se debe a los comerciantes de comestibles, cuyo número ha crecido mucho, y los cuales viendo que se despachaban en grande, las encargaban por todo el reino, pagándolas a buen precio y haciéndolas conducir, por el correo o por la diligencia. Así han hecho general la rebusca de las trufas, único medio de aumentar su consumo, porque cultivarlas es imposible.

Se puede decir que, en el momento en que escribo (1823), es el del apogeo de la gloria de la trufa. Nadie se atreve a manifestar que ha asistido a comida alguna donde

no hayan servido algún plato trufado. Por muy bueno que sea el principio, se presenta mal si las trufas no lo han enriquecido. ¿A quién no se le hace la boca agua, oyendo hablar de *trufas a la provenzala*?

Un guisado de trufas es plato cuyos honores quedan reservados para que los haga la dueña de la casa. En una palabra, la trufa es el diamante de la cocina.

He indagado cuál era la razón de tal preferencia; porque a tan gran honor me parecía que tienen igual derecho otras sustancias; y la he descubierto en la convicción bastante general que existe de que la trufa dispone para los placeres. Además, me he persuadido de que la mayor parte de nuestros adelantos, de nuestras predilecciones y de nuestras admiraciones, provienen de la misma causa. ¡Tan poderosa y general es la servidumbre a que nos somete ese tiránico y caprichoso sentido!

Este descubrimiento ha hecho nacer mi deseo de averiguar si es tal efecto positivo y si la opinión que reina se funda en la realidad.

No hay duda que el problema propuesto es escabroso y podría ocasionar la risa de algunos malignos; pero, apartando al que mal piense, prosigamos; porque siempre es bueno descubrir la verdad.

Primero me dirigí a las señoras, porque tienen golpe de vista penetrante y tacto delicado; mas percíbime pronto que debí haber empezado esta indagación cuarenta años ha, porque sólo recibí contestaciones irónicas o evasivas. Únicamente una me habló sin malicia y pondré aquí sus palabras. Es mujer de talento sin pretensiones, virtuosa sin ridiculeces, que ya no considera el amor más que como recuerdo agradable.

«Ha de saber usted —me dijo—, que en la época cuando todavía se cenaba, cierto día estaban en mi mesa, mi marido y un amigo suyo. Verseuil (así se llamaba el amigo), era un muchacho guapo que no carecía de talento y que me visitaba a menudo; pero jamás pronunció palabra alguna por la que pudiese calificarse de amante mío y si me hacía la corte, era tan encubiertamente que sólo una tonta podría enfadarse. En aquel día pareció destinado a acompañarme lo que estaba de hora de tertulia, porque mi marido iba a una cita sobre negocios y nos dejaba pronto. Nuestra cena, no muy grande por cierto, tenía por base, sin embargo, un ave trufada. Procedía del subdelegado de Périgueux y, entonces, era un regalo cuya perfección se da a entender recordando su origen. Sobre todo, las trufas eran deliciosas, y ya sabe usted que me gustan mucho; pero me contuve, y tampoco bebí más que una copa de champaña. Yo tenía un presentimiento vago de que aquella noche debía sobrevenir algún acontecimiento. En breve se fue mi marido, dejándome sola con Verseuil, puesto que no le daba mi esposo la más leve importancia. Giró la conversación, primero, sobre asuntos indiferentes, pero no tardó mucho en tomar un sesgo íntimo e interesante. Verseuil estuvo sucesivamente lisonjero, expansivo, afectuoso, cariñoso y, viendo que yo tomaba a broma tantas cosas bonitas, se mostró tan insistente que no pude equivocarme acerca del objeto de sus pretensiones. Desperté entonces como de

un sueño y me defendí desahogadamente, porque mi corazón no se interesaba por él. Persistía con un movimiento que pudo llegar a ser completamente ofensivo. Me costó mucho trabajo apaciguarle, y con vergüenza confieso que sólo pude conseguirlo valiéndome de artificio para que creyese que no debía perder la esperanza. Al fin se fue y me acosté para dormir tranquilamente. Pero el siguiente fue el día del juicio y examiné mi conducta de la víspera, que encontré reprensible. Debí haber interrumpido a Verseuil desde las primeras palabras y no oír una conversación que nada bueno presagiaba. Debió mi orgullo haberse despertado antes, revestirse de severidad mi mirada; debí haber tirado de la campanilla, gritar, incomodarme y, por último, debí haber practicado todo lo que no ejecuté. ¿Pero qué quiere usted que le diga, amigo mío? Toda la culpa la echo a las trufas y estoy realmente persuadida que me dieron predisposiciones peligrosas. Si no renuncio a ellas por completo (que hubiera sido demasiada severidad), al menos nunca las como sin que el placer que recibo no vaya acompañado de cierta desconfianza».

Una declaración, por muy franca que sea, no puede jamás formar doctrina. En consecuencia, he buscado indicios ulteriores, he reunido mis apuntes, he consultado a hombres que por su estado están investidos de más confianza individual. Reunidos en comisión, en tribunal, en senado, en sanedrín o en areópago, se ha dictado la siguiente resolución para que sea comentada por los escritores del siglo xxv:

«La trufa no es un afrodisíaco positivo; pero en ocasiones determinadas hace más tiernas a las mujeres y a los hombres más amables».

En el Piamonte se encuentran trufas blancas que son muy estimadas; tienen cierto sabor leve a ajo que no perjudica su perfección, porque no produce repeticiones desagradables.

Las mejores trufas de Francia vienen del Perigord y de Alta Provenza. La época en que tienen todo su aroma es a mediados de enero.

También las hay en Bugey de calidad superior, pero esta especie tiene el defecto de que no se conserva. Para ofrecerlas a los paseantes de las márgenes del Sena he hecho cuatro tentativas y sólo tuvo un buen éxito; pero entonces disfrutaron de la bondad del género y del mérito de la dificultad vencida.

Las trufas de la Borgoña y del Delfinado son de calidad inferior, duras y sin grano.

Para encontrar trufas se utilizan perros y cerdos, enseñados a este objeto; pero hay hombres con golpe de vista tan práctico, que al ver el terreno pueden decir con alguna certeza si contendrá trufas y de qué tamaño y calidad.

¿Son indigestas las trufas?

Falta únicamente, todavía, que examinemos si la trufa es indigesta.

La respuesta es negativa.

Esta resolución oficial y definitiva se funda:

1.º En la naturaleza misma del objeto que se examina (la trufa es alimento de fácil masticación, de peso leve y que no contiene nada que sea duro o correoso).

2.º En nuestras observaciones durante cincuenta años, en cuyo transcurso no hemos visto con indigestión a ninguno que coma trufas.

3.º En lo que atestiguan los médicos de París, ciudad admirablemente gastronómica y truffívora por excelencia.

4.º Por último, en la vida diaria de los doctores en jurisprudencia, que en igualdad de circunstancias consumen más trufas que cualquiera de las otras clases de ciudadanos. Testigo de esto, entre varios, es el doctor Malouet, que absorbía cantidades capaces de producir a un elefante indigestión y, sin embargo, vivió 86 años.

Así puede admitirse como cierto que la trufa es alimento tan sano como agradable, y que tomada con moderación va como una carta por el correo.

No es esto lo mismo que decir que después de una gran comida, donde entre otras cosas se coman trufas, no pueda uno sentirse indispuerto; pero sólo pasa esto a los que se han atacado como cañones de los primeros platos y se atestan además con los siguientes para no dejar que se lleven intactas las cosas buenas que les presentan.

Entonces, no es culpa de las trufas, y puede asegurarse que estarían peor todavía si en lugar de trufas tragasen igual cantidad de patatas con las mismas circunstancias.

Terminemos refiriendo un hecho que prueba cuan fácil es equivocarse si cuidadosamente no se hacen observaciones.

Convidé un día a comer al señor S..., viejo muy amable y gastrónomo en grado superior. Tanto porque conocía sus gustos como para probar a mis convidados que yo deseaba en el alma que gozasen, no economicé las trufas, que se presentaron bajo la égida de un pavo virginal, relleno ventajosamente.

El señor S... comía pavo con energía y, como hasta entonces no había muerto, le dejaba continuar, rogando que fuese despacio, porque nadie quería atentar contra la propiedad que tenía adquirida.

Concluyó todo perfectamente y nos separamos bastante tarde; pero cuando llegó el señor S... a su casa, experimentó cólicos violentos de estómago, con ansias de vomitar, tos convulsiva y malestar general.

Semejante estado duró algún tiempo y producía inquietud. Se clamaba contra la indigestión de trufas cuando la naturaleza acudió en socorro del enfermo, pues el señor S... abrió su gran boca y emitió con violencia un solo fragmento de trufa, que chocó contra la alfombra rebotando con fuerza, no sin peligro de los que prodigaban cuidados al paciente.

Acto continuo cesaron todos los síntomas graves, reapareció la tranquilidad, volvió a seguir la digestión su marcha, el enfermo se durmió y despertó al día siguiente, dispuesto a todo y sin rencor de ninguna especie.

Pronto se descubrió la causa del mal. Desde hace mucho tiempo los dientes del señor S... no han podido resistir el trabajo que se les ha impuesto, por cuya causa emigraron varios de estos huesecitos preciosos y los restantes no guardan la coincidencia deseada.

Por causa de semejante estado, se escapó una trufa sin ser masticada y, casi entera, se precipitó en el abismo; el acto de la digestión la llevó hacia el píloro donde permanecía momentáneamente. Esta permanencia fue la causa del mal, así como su expulsión fue el remedio.

Por consiguiente, tal indigestión no ha existido; hubo únicamente esa permanencia del cuerpo extraño aludida.

Tal fue lo que decidió la comisión consultiva en vista de todos los datos y antecedentes, la cual me honró nombrándome ponente.

El suceso anterior no ha disminuido la afición a las trufas del señor S..., quien sigue acometiéndolas con la misma audacia; pero cuida de masticarlas por completo, las traga con mayor prudencia y rinde con cordial alegría a Dios gracias porque tales precauciones sanitarias le proporcionan prolongados placeres.

VIII. Del azúcar

45. Según los adelantos científicos actuales, el azúcar es una sustancia dulce al paladar y cristalizable, que por la fermentación se descompone en ácido carbónico y alcohol.

En otros tiempos, por azúcar se entendía el dulce espeso y cristalizado de la caña (*arundo saccharifera*).

Esta caña es originaria de las Indias, pero los romanos ciertamente ignoraban que el azúcar fuese cosa usual, cuya cristalización también desconocían.

Algunas páginas de libros viejos pueden dar margen a creer, fundándose en observaciones practicadas, que ciertas cañas contenían parte extractiva y dulce. Lucano dijo:

Quique bibunt teñera dulces ab arundine suecos.

Pero hay gran distancia del agua dulcificada por la caña dulce al azúcar como actualmente se obtiene, y las artes del tiempo de los romanos carecían de adelantos suficientes para producirlo.

El lugar verdadero del nacimiento del azúcar es el Nuevo Mundo, a cuyas colonias fue importado hace cerca de dos siglos y donde desde entonces prospera. Se trató de utilizar el jugo dulce de la caña y, haciendo tanteos, se ha logrado extraer sucesivamente miel, almíbar, azúcar terciada, melote y azúcar refinada hasta varios grados.

El cultivo de la caña dulce es de la mayor importancia, ya se considere como manantial de riqueza para los cultivadores, para los que hacen este comercio y para los fabricantes, o ya se atienda al cobro de las contribuciones que, impuestas al artículo, perciben los Gobiernos.

Del azúcar indígena

Durante mucho tiempo se ha creído que para la elaboración del azúcar era preciso el calor tropical; pero por el año 1740, Margraff la descubrió en ciertas plantas de la zona templada y, entre otras, en la remolacha.

Los trabajos practicados por el profesor Achard en Berlín, demostraron hasta la evidencia la verdad descubierta por Margraff.

A principios del siglo XIX, las circunstancias hicieron muy raro el azúcar y, por consiguiente, de precio elevado en Francia, con cuyo motivo el Gobierno sometió el asunto a las indagaciones de personas científicas.

El resultado fue brillante porque se encontró que el azúcar era bastante común en el reino vegetal, conteniéndolo la uva, la castaña, la patata y, principalmente, la remolacha.

La última se convirtió en planta objeto de gran cultivo y se sometió a muchos experimentos que demostraron que, respecto al particular, el viejo mundo no necesitaba del nuevo. Francia se llenó de fábricas que trabajaron con diversos resultados y la sacarificación tomó carta de naturaleza como arte nuevo que cualquier día, otra vez, pueden exigir las circunstancias.

Entre las fábricas de esta clase se distinguía principalmente la establecida en Passy, cerca de París, por el señor Benjamín Delessert, respetable ciudadano cuyo nombre está siempre unido a lo bueno y útil.

Mediante una serie de operaciones ingeniosas consiguió desembarazar el procedimiento de todo lo innecesario; no hizo misterio alguno de sus descubrimientos, ni aun para aquellos que pudieran convertirse en competidores suyos; fue visitado por el jefe del Gobierno y recibió el nombramiento de abastecedor del palacio de las Tullerías.

Las circunstancias nuevas, la restauración y la paz, volvieron a hacer bajar los precios del azúcar de las colonias y las fábricas de azúcar de remolacha han perdido en consecuencia gran parte de su utilidad. Sin embargo, existen varias todavía que prosperan; y el señor Benjamín Delessert fabrica considerables cantidades al año, sin que tenga pérdidas, conservando así métodos a los cuales algún día podrá ser útil volver a recurrir^[4].

Extendidos por el comercio los azúcares de remolachas, la gente de espíritu de partido, los rutinarios y los ignorantes, manifestaban que tenían mal gusto, que no dulcificaban bien y hasta los calificaban de nocivos para la salud.

Experimentos multiplicados y exactos han demostrado todo lo contrario, y este resultado lo inserta el conde de Chaptal en su excelente obra titulada: *La Química aplicada a la Agricultura*, tomo II, pág. 13, 1.^a edición.

«Los azúcares procedentes de estas diversas plantas —dice el célebre químico— son rigurosamente de naturaleza idéntica y no se diferencian en manera alguna, cuando por el refinado se ha conseguido igual grado de pureza. El gusto, la cristalización, el color y el peso son absolutamente idénticos y puede retarse a que distinga unos de otros a la persona más acostumbrada a juzgar de estos productos o a consumirlos».

Ejemplo notable de la fuerza de las preocupaciones y del trabajo que para establecerse encuentra la verdad, es lo observado en la Gran Bretaña donde, de cada cien individuos tomados indistintamente, no hay diez que crean que puede hacerse azúcar de la remolacha.

Diferentes aplicaciones del azúcar

Las boticas han dado entrada en el mundo al azúcar, y principal debía ser el papel que en la Farmacia representa, porque para designar falta de algo esencial, se decía: *Es como boticario sin azúcar*.

Bastaba tal procedencia para que se recibiese desfavorablemente. Unos decían que era ardoroso, otros, que atacaba el pecho y algunos, que predisponía a ataques apopléticos; pero la calumnia fue forzada a huir ante la verdad y ya hace más de ochenta años que se profirió este memorable apotegma: *El azúcar sólo al bolsillo daña*.

Bajo égida tan impenetrable se ha hecho cada día más frecuente, así como más general el uso del azúcar, y de las sustancias alimenticias, ninguna ha sido objeto de mayor número de amalgamas y transformaciones.

Gusta a muchos comer azúcar puro y, en algunos casos, desesperados casi siempre, la facultad médica lo receta como remedio que no puede hacer daño y que al menos nada tiene de repugnante.

Mezclada con agua produce agua azucarada, bebida refrescante, saludable, grata y a veces remedio que cura.

Mezclado en mayor cantidad con agua y reconcentrado por el fuego, produce jarabes que, adicionados con diversas esencias, sirven para refrescos agradables a todos por su variedad.

Mezclado con agua, a la que después se haga abstraer calórico, según el arte, da helados. Éstos son de origen italiano y su importación parece que se debe a Catalina de Médicis.

Mezclado con vino produce un cordial confortativo hasta tal punto que en algunos países sirve para humedecer tostadas y dárselas en la noche del día de boda a los que han contraído esponsales, así como en Persia, con igual motivo, suministran pies de

carnero preparados en vinagre.

Mezclado con harina y huevos da bizcochos, almendrados, sequillos, bollos, hojaldres y esa multitud de pastas ligeras que forman el arte bastante moderno de la pastelería ambulante.

Mezclado con leche produce cremas, natillas, manjares blancos y demás platos de repostería, que tan agradablemente terminan la primera parte de una comida, sustituyendo al sabor sustancioso de las carnes otro aroma más fino y etéreo.

La fragancia del café es mayor mezclado con azúcar. Con café y leche da un alimento ligero, agradable, fácil de hacer y que sienta perfectamente a los que están obligados a trabajar al instante después del almuerzo. El café con leche también agrada soberanamente a las señoras; pero la vista perspicaz de la ciencia ha descubierto que, tomándolo con demasiada frecuencia, puede perjudicarles lo que tienen en mayor estimación.

Mezclado con frutas y flores produce dulces, compotas, conservas, tortas, confites y constituye métodos de conservación que nos permite disfrutar del aroma de frutas y flores por mucho tiempo después de terminada la época que la Naturaleza les fijó de vida.

Quizá considerándolo en este último punto de vista, podrían los azúcares emplearse ventajosamente en el arte de embalsamar, tan poco adelantado todavía entre nosotros.

Por último, mezclado con aguardiente, da licores espirituosos que, como es sabido, se inventaron para reanimar la vejez de Luis XIV, y los cuales, apoderándose del paladar por su energía y del olfato por los gases aromáticos que contienen, forman actualmente el *nec plus ultra* de los placeres del gusto.

Las aplicaciones del azúcar no se limitan a las indicadas hasta aquí. Puede decirse que es el condimento universal y que no echa a perder cosa alguna. Algunos comen los platos de carne con azúcar, a veces se toma con legumbres, y, frecuentemente, con las frutas del tiempo. Es aditamento de mesa de las bebidas compuestas más a la moda, tales como el ponche, el *negus*, el *sillabub* y otras de origen exótico. Los usos del azúcar varían infinitamente porque se modifican al antojo de los pueblos e individuos.

Tal es esa substancia que los franceses del tiempo de Luis XIII apenas si de nombre conocían y que para los del siglo XIX es artículo de primera necesidad; porque no hay mujer alguna, sobre todo de clase acomodada, que no gaste más dinero en azúcar que en pan.

El señor Delacroix, escritor tan amable como fecundo, se quejaba en Versalles del precio del azúcar, que costaba entonces más de 5 francos la libra. «¡Ay! —decía con voz dulce y tierna—, si el azúcar se pone alguna vez a 30 sueldos, no beberé más que agua endulzada». Están cumplidos sus deseos; todavía vive y creo que hará lo que se había propuesto.

IX. Origen del café

46. La primera cofeácea (árbol del café) se encontró en Arabia y no obstante las diversas trasplantaciones de que el árbol ha sido objeto, el mejor café sigue produciéndose en las tierras de aquella comarca.

Cierta tradición antigua explica que descubrió el café un pastor, observando que su ganado se ponía agitado y alegre en grado extraño, siempre que ramoneaba las bayas de la cofeácea.

Aunque tenga algo de verdad tal conseja, el honor del descubrimiento no correspondería sino a medias al cabrero observador, pues lo restante, incontestablemente pertenece al que se le ocurrió primero tostar el haba.

En efecto, el cocimiento de café crudo es bebida insignificante, pero la carbonización desarrolla aromas y produce aceites volátiles, ambos distintivos del café según lo tomamos, y cuyas propiedades y efectos se desconocerían eternamente sin la acción del calórico.

Los turcos, que son en este asunto nuestros maestros, no usan molino, pues lo machacan en almireces con manos de madera; y cuando estos utensilios han servido mucho para tal objeto, adquieren mérito extraordinario y se venden carísimos.

Por varios conceptos, era incumbencia mía practicar el examen necesario para deducir si había alguna diferencia y determinar el más preferible de ambos métodos.

En consecuencia, procedí a tostar cuidadosamente una libra de buen *moka*, la cual dividí en dos partes iguales, moliendo en seguida una de éstas y machacando la otra a estilo turco.

Con ambos polvos hice café, tomé de cada uno pesos iguales y eché la misma cantidad de agua hirviendo, sin dejar de seguir en todo una marcha perfectamente idéntica.

He probado este café y lo he dado a probar a algunos entendidísimos. Según opinión unánime, el que resultaba del polvo machacado era evidentemente superior al que provenía del molido.

Cualquiera puede repetir el experimento y, entre tanto, citaré un ejemplo bastante raro de la influencia que hay manipulando de esta o de la otra manera.

«Diga usted —preguntó cierto día Napoleón al senador Laplace— la causa por la que sabe mucho mejor el vaso de agua con azúcar derretida de un terrón, que el agua dulcificada con igual cantidad de azúcar molida». «Señor -respondió el sabio—, hay tres substancias cuyos principios son exactamente los mismos, a saber: el azúcar, la goma y el almidón; sólo se diferencian por ciertas condiciones, cuyo secreto se ha reservado la Naturaleza, y creo posible que en la trituración que la molienda ejerce, alguna parte del azúcar se convierte en goma o almidón y produce la diferencia observada en este caso».

El hecho que se acaba de citar se ha publicado algunas veces y observaciones posteriores lo han confirmado.

Métodos diversos de hacer café

Hace algunos años que muchas personas simultáneamente se dedicaron a averiguar el mejor modo de elaborar café; y sin duda alguna sucedía tal, porque el Jefe del Estado lo tomaba en grande.

Se propuso el método sin quemarlo, sin pulverizarlo, con agua fría, hirviéndolo tres cuartos de hora, cociéndolo en marmita con llave, etc.

En cierta época ensayé todos esos métodos mencionados y además cuantos hasta el día se han propuesto, y me he fijado con conocimiento de causa en el titulado método Dubelloy, que consiste en echar agua hirviendo sobre el café colocado en vasija de plata o porcelana y horadada con pequeños agujeros. Se toma esta primera decocción y se calienta hasta que hierva, se hace pasar otra vez y, de esta manera, se consigue un café claro y bueno.

Entre varios otros métodos, también he ensayado el de hacer café en caldera de alta presión, pero resulta una sustancia sobrecargada de extractos acres, que todo lo más sirve para raspar el gáznate de algún cosaco.

Efectos del café

Diversas son las opiniones emitidas por los médicos sobre las propiedades sanitarias del café; y por cierto que no están siempre del todo acordes, pero nosotros, dejando aparte tales divergencias, nos ocuparemos de la más importante, a saber: de su influencia sobre los órganos del pensamiento.

No cabe la menor duda de que el café produce gran excitación sobre las facultades cerebrales; así todo el que bebe por primera vez, de seguro pierde parte del sueño.

A veces se modifica o suaviza dicho efecto por la costumbre; pero existen muchos individuos sobre quienes constantemente se verifica tal excitación y que por consecuencia tienen que renunciar al uso del café.

Decía, que la costumbre modificaba los efectos, lo cual no impide que tengan lugar en otra forma; pues he observado que los que no pierden el sueño de noche si toman café, lo necesitan para estar despiertos de día y siempre duermen después de comer cuando se abstienen de beberlo al terminar la comida.

Hay muchos que están soporosos durante el día si no han tomado temprano su taza de café.

Voltaire y Buffon bebían mucho café; quizá deba el primero a esta costumbre la admirable claridad que observamos en sus obras y el segundo, la armonía entusiástica que en su estilo se encuentra. Es evidente que muchas páginas de los *Tratados sobre el hombre*, sobre el *perro*, el *tigre*, el *león* y el *caballo*, se escribieron en estado extraordinario de excitación cerebral.

El insomnio causado por el café no da molestias; todo lo que sucede

pareciéndolo, no es más sino que aparecen las percepciones clarísimas y no se tiene ninguna gana de dormir. No se experimenta agitación ni malestar, como cuando proviene el insomnio de otra causa, lo cual no impide que esta excitación intempestiva, a la larga, perjudique mucho.

Otras veces sólo tomaban café las personas de edad madura; ahora lo toma todo el mundo y quizá sea una espuela para el espíritu, que hace caminar la inmensa multitud que sitia todas las entradas del Olimpo y del Parnaso.

El zapatero autor de la tragedia *La Reina de Palmira*, que todo París oyó leer hace algunos años, tomaba mucho café: en consecuencia, se ha elevado mucho más que *El carpintero de Nevers*, que sólo era borracho.

El café es un líquido mucho más energético que lo que suele creerse. El hombre bien constituido puede vivir mucho tiempo bebiendo diariamente dos botellas de vino. El mismo hombre no podría soportar por tanto tiempo igual cantidad de café; se pondría imbécil o moriría de consunción.

Yo vi en Londres, en la plaza de Leicester, a un hombre tullido (*cripple*) por tomar café inmoderadamente. Cuando sus padecimientos terminaron, se habituó a semejante situación y se limitaba a cinco o seis tazas al día.

Es obligatorio para todos los papas y mamás que prohiban severamente a sus hijos el café, si no quieren que se conviertan en pequeños aparatos secos, desmirriados y viejos a los veinte años. Este consejo es muy a propósito, sobre todo, para los habitantes de París, cuyos hijos no tienen tantos elementos de fuerza y salud como los de ciertas comarcas, por ejemplo, la del Ain.

Yo figuro entre los que han tenido que renunciar al café, y termino este artículo refiriendo cómo y por qué un día estuve sometido rigurosamente a su dominio.

Me pidió el duque de Massa, ministro entonces de Justicia, un trabajo que yo deseaba presentar con esmero y para cuya ejecución el plazo era brevísimo, porque lo reclamaba para el día siguiente de haberlo encargado.

En consecuencia, tuve que resignarme a pasar la noche en claro y, para poder resistir el sueño, adiciné mi comida con dos tazas grandes de café tan fuerte como aromático.

Volví a mi casa a las siete para recibir los documentos anunciados; pero sólo encontré una carta, advirtiéndome que, por no sé qué formalidad de oficina, no llegarían hasta el día siguiente.

Frustrado de esta manera, en toda la fuerza de la expresión, volví a la casa donde había comido y jugué una partida de piqué sin experimentar alguna de esas distracciones que de costumbre padezco.

Hice por consiguiente honor al café, pero aunque reporté esa ventaja, dábame mucho que pensar la manera cómo pasaría la noche.

Sin embargo, me acosté a la hora acostumbrada creyendo que aun cuando mi sueño no fuese muy tranquilo, a lo menos podría dormir cuatro o cinco horas, y esto me conduciría suavemente hasta el siguiente día.

Me equivocaba, pasé dos horas en cama cada vez más despabilado, padecía agitación mental y se me figuraba mi cerebro un molino cuyas ruedas se mueven sin tener qué moler.

Juzgué que era necesario aplicar tal disposición, para que apareciera la necesidad del descanso; y me entretuve poniendo en verso un cuento que había leído en un libro inglés.

Terminé fácilmente y como nada adelanté para dormir, la emprendí con otro, pero esta vez inútilmente. Doce versos habían agotado mi vena poética y tuve que renunciar.

Pasé por consiguiente la noche sin dormir y ni siquiera un solo instante pude cerrar los ojos; me levanté y en igual estado pasé el día, sin que tuviese tampoco variación alguna por las comidas o por mis ocupaciones. En fin, cuando me acosté a la hora acostumbrada, calculé que habían pasado cuarenta horas sin que hubiese cerrado los ojos.

X. Del chocolate. Origen del mismo

47. A los que abordaron América por primera vez impulsábalos la sed del oro. En esta época no se conocían casi más valores que los que salían de las minas; estaban en la infancia la agricultura y el comercio, y por nacer la economía política. Los españoles encontraron metales preciosos, descubrimiento casi estéril, porque con multiplicarse pierden su precio y porque poseemos medios mucho más activos de aumentar la masa de riquezas.

Pero aquellos países, donde un sol de fuego hace fermentar los campos con extrema fecundidad, se encontraron a propósito para el cultivo del azúcar y del café, habiéndose descubierto allí además la patata, el añil, la vainilla, la quina, el cacao, etc., y éstos sí que son verdaderos tesoros.

Si tales descubrimientos se verificaron, no obstante las vallas que a la curiosidad oponían los celos de una nación, racionalmente puede esperarse que se decuplicarán en los años siguientes y que las indagaciones que practiquen personas doctas de la vieja Europa en tantos países sin explorar, enriquecerán los tres reinos de la Naturaleza con multitud de substancias capaces de proporcionar nuevas sensaciones, como sucedió con la vainilla, o que lo mismo que el cacao acrecentarán nuestros recursos alimenticios.

Se ha convenido en dar el nombre de *chocolate* a la mezcla compuesta de la semilla del árbol del cacao tostada, con azúcar y canela; tal es la definición clásica del chocolate. El azúcar forma parte integrante, porque con cacao solo resulta únicamente pasta de cacao y no chocolate. Cuando se añaden azúcar, canela y cacao con el aroma delicioso de la vainilla, se llega al *non plus ultra* de perfección adonde cabe conducir esta substancia.

A tan pequeño número de artículos han reducido el gusto y la experiencia los diversos ingredientes que se intentaron mezclar con el cacao, tales como pimienta, ambrosía, anís, jengibre y otros que sucesivamente se ensayaron.

El árbol del cacao es indígena de la América meridional, encontrándose tanto en las islas como en el continente; pero actualmente es incontestable que los árboles de mejores frutos crecen a orillas del Maracaibo, en las vegas de Caracas y en la rica provincia de Sokomusco. Las semillas de éstos son de mayor tamaño, el dulce menos acre y el aroma más fuerte. Desde que el tráfico es mayor con dichos países, diariamente pueden practicarse comparaciones y los paladares prácticos no se equivocan acerca del particular.

Las señoras españolas del Nuevo Mundo hasta con furor son aficionadas al chocolate y llegan al extremo de disponer que se lo lleven a la iglesia, no satisfaciéndolas tomarlo durante el día otras muchas veces. Semejante sensualidad ha merecido a menudo censuras de los obispos, mas éstos acabaron por hacer la vista gorda; y el reverendo padre Escobar, cuya metafísica era tan sutil como acomodadiza su moral, declaró formalmente que el chocolate con agua no quebranta el ayuno, estirando así a favor de sus penitentes el antiguo adagio: *Liquidum non frangit jejunium*.

A mediados del siglo XVII importaron el chocolate en España, donde se hizo muy pronto popular a causa de marcadísimas preferencias acordadas a esta bebida aromática por las mujeres y, sobre todo, por los frailes. Acerca del particular, no ha variado la costumbre y todavía actualmente, en toda la península, se ofrece chocolate en cuantas ocasiones aconseja la política presentar algún refresco.

El chocolate pasó las montañas con Ana de Austria, hija de Felipe II y esposa de Luis XIII. También lo dieron a conocer los frailes españoles, mediante regalos que de él hacían a sus compañeros de Francia. Asimismo, contribuyeron a ponerlo en boga diversos embajadores de España; y al principio de la regencia se tomaba más universalmente que el café, debido a que entonces servía de alimento agradable, mientras que el café únicamente se ingería como bebida de lujo y de curiosidad.

Es sabido que Linneo titula el cacao *cacao theobroma* (bebida de los dioses). Se ha intentado hallar el porqué de esta calificación tan enfática: unos atribuyen la causa a que este sabio amaba el chocolate con pasión, otros la atribuyen al deseo que tenía de agradar a su confesor, y otros, por último, a su galantería, habiendo sido una reina la que primero lo dio a conocer. (*Incertum*.)

Propiedades del chocolate

Origen de profundas disertaciones ha sido el chocolate, con objeto de determinar su naturaleza y propiedades y de comprenderlo, ya en la categoría de los alimentos cálidos, ya en la de los fríos o templados. Preciso es reconocer que tantos y tan doctos trabajos de poco han servido para la manifestación de la verdad.

Pero con el tiempo y la experiencia, estos dos grandes maestros han demostrado que el chocolate hecho con esmero es un alimento tan sano como agradable, nutritivo, de fácil digestión, y que carece de los inconvenientes para la belleza que al café se atribuyen, los cuales por la inversa curan; que es muy conveniente para personas que se dedican a trabajos de cabeza, a tareas de la cátedra o del foro, y, sobre todo, a los viajeros; que fortifica hasta los estómagos débilísimos, que ha producido buenos resultados en las afecciones crónicas y que se presenta como último recurso para padecimientos del píloro.

Todas esas propiedades provienen de que verdaderamente el chocolate, no siendo más que el *cloesaccharum*, hay pocas substancias que en igual volumen contengan más partículas alimenticias, lo cual hace que se animalice casi por completo.

Durante la guerra escaseó tanto el cacao que llegó a costar carísimo. Se trató de buscar un equivalente para sustituirlo, pero todos los esfuerzos resultaron estériles, y uno de los beneficios de la paz ha sido librarnos de los diferentes bodrios que había que probar por complacencia y que parecían al chocolate, lo mismo que la infusión de achicorias al café *moka*.

Quéjense algunos de no poder digerir el chocolate y, al contrario, sostienen otros que no alimenta bastante y que apenas lo toman sienten debilidad.

Los primeros tienen la culpa de lo que les sucede. Será malo o de mala fabricación el chocolate que toman; porque si es bueno y bien elaborado, sentará perfectamente a cualquier estómago donde quede alguna escasa fuerza digestiva.

Para los segundos hay fácil remedio, que consiste en adicionar su almuerzo con pastelillos, costillas, riñones asados en aguja, y al humedecer todo eso con un buen tazón de *sokonusco*, deben rendir gracias a Dios por haberlos dotado con estómagos de actividad tan superior.

Ahora es la ocasión de consignar aquí el siguiente hecho que observé yo mismo y sobre cuya certeza no cabe la menor duda:

Después de un copiosísimo almuerzo, si encima se toma una gran taza de chocolate superior, quedará la digestión concluida pasadas tres horas y se podrá en seguida comer cuando mejor parezca. Lleno de celo por la ciencia, y a fuerza de elocuentes discursos, hice practicar este ensayo a muchas señoras que aseguraban que se iban a morir, y todas se sintieron maravillosamente bien, sin que omitiesen glorificar al catedrático.

Los que toman chocolate gozan de salud constantemente igual y tienen menos propensión a multitud de pequeños males que enturbian la felicidad de la vida. Para probar la exactitud de ambas ventajas, que se cerciore cada cual informándose de las personas que trate, cuyo régimen de vida sea conocido.

Este sitio es el más propio para hablar de las cualidades del chocolate con ámbar, que he comprobado por numerosos ensayos, y siento orgullo al ofrecer sus resultados a mis lectores.

Conviene, pues, que se administre medio litro sobrado de chocolate con ámbar, a

razón de sesenta a setenta y dos granos del último por cada medio kilogramo del primero, y experimentarán maravillas los sujetos comprendidos en los estados siguientes: todo el que haya empinado con demasiada frecuencia la copa de la voluptuosidad; todo el que en su trabajo hubiese invertido parte considerable del tiempo que debió destinar al sueño; todo hombre de talento que temporalmente se vuelva tonto; todo el que siente el aire húmedo, el tiempo largo y pesada la atmósfera, y por último, todo el que, atormentado por alguna idea fija, esté privado de pensar libremente.

Según mi sistema particular con que especifico las cosas, designo al chocolate con ámbar como *chocolate de los afligidos*, porque en cada uno de los diversos estados que he enumerado se experimenta un no sé qué sentimiento común a todos, parecido a la aflicción.

Dificultades para hacer un buen chocolate

El chocolate en España es muy bueno, pero ya no se encarga, porque todos los fabricantes no lo elaboran igualmente bien, y cuando llega malo es forzoso consumirlo tal cual se recibe.

Los chocolates de Italia no son a propósito para los franceses; en general, tuestan demasiado el cacao, lo cual produce un chocolate amargo y poco nutritivo, porque parte del grano se ha convertido al estado de carbón.

Habiéndose generalizado mucho el consumo del chocolate en Francia, todos han intentado fabricarlo; pero pocos obtuvieron productos perfectos, porque esta manufactura presenta en bastante número dificultades peculiares.

En primer lugar es preciso conocer el cacao bueno y querer emplearlo en toda su pureza; porque no hay saco del más selecto que no contenga alguna parte del inferior, e intereses mal entendidos a menudo dejan pasar granos averiados que deberían rechazarse por deseo de hacer bien. El tostar el cacao es, por otra parte, una operación delicada; exige cierto tacto casi vecino de la inspiración. Hay operarios que tienen este don natural y que jamás se equivocan.

También se necesita talento especial para calcular bien la cantidad de azúcar que debe ponerse en la mezcla. No debe ésta ser invariable ni rutinaria, sino determinarse en razón compuesta del grado de aroma del grano y del de la torrefacción a que se ha sometido.

Cuidados no menores exigen la molienda y las mezclas, por cuanto que de su perfección absoluta depende parcialmente el mayor o menor grado de fácil digestión del chocolate.

Distintas consideraciones deben presidir en la elección y la cantidad de aditamentos aromáticos, los cuales para chocolates destinados a servir de alimento serán diferentes de los que se consuman como golosinas. También debe variar, según la masa que tenga o no que recibir vainilla, de suerte que para poder elaborar un

exquisito chocolate es necesario resolver numerosas ecuaciones muy sutiles, de las cuales nos aprovechamos sin averiguar cuánto trabajo su resolución acarrea.

Desde hace algún tiempo se emplean máquinas para la fabricación del chocolate, y no opinamos que esto aumente su bondad; pero disminuye mucho la mano de obra, pudiendo vender más barato los que han adoptado tal sistema. Sin embargo, suelen expenderlo ordinariamente a mayor precio, lo cual demuestra que el verdadero espíritu comercial todavía no se ha naturalizado en Francia, pues según recta justicia las facilidades alcanzadas usando máquinas deberían aprovechar igualmente a productores y consumidores.

Como apasionados del chocolate, hemos probado casi todos los que se fabrican; y preferimos los del señor Debauxe, calle de los Santos Padres, núm. 26, chocolatero del Rey. Es satisfactorio que el más digno haya merecido el honor de proveer a la real Casa.

No debe esto causar sorpresa; porque el señor Debauxe, farmacéutico distinguido, trajo consigo a la fabricación del chocolate luces adquiridas con destino a más dilatadas esferas.

Los que nunca han manipulado esta substancia, no sospechan las dificultades que es forzoso vencer para alcanzar perfección, ni cuánta atención, experiencia y tacto son necesarios para presentarnos un chocolate dulce sin que empalague, duro sin aspereza, aromático sin que perjudique y compacto sin que esté feculento.

Así son los chocolates del señor Debauxe, cuya supremacía deben a la buena elección de las primeras materias, al firme propósito de no dar salida de la fábrica a ningún género inferior, y al golpe de vista del dueño que abraza hasta los más pequeños detalles de su establecimiento.

Siguiendo las luces de sanas doctrinas, el señor Debauxe ha tratado además de que su numerosa clientela tenga medicamentos agradables para combatir ciertas disposiciones enfermizas.

Así, ofrece a las personas delgadas chocolate analéptico con *salep*; a los de nervios delicados, chocolate antiespasmódico con azahar; para los temperamentos propensos a irritaciones, chocolate con leche de almendras, a los que sin duda añadirá el *chocolate para afligidos*, con ámbar en cantidad correspondiente, *secundum artem*.

Pero su mérito principal consiste, sobre todo, en ofrecernos a precio módico un excelente chocolate de consumo diario, que nos basta para el desayuno, que nos deleita en la comida, unido a las cremas, y que todavía nos regocija por las noches en helados, dulces y demás golosinas de la sociedad elegante sin contar las distracciones agradables de pastillas y diabólicos, tengan o no motes y versos.

Conocemos al señor Debauxe sólo por los productos que vende, jamás le hemos visto, pero sabemos que contribuye eficazmente a libertar a Francia del tributo que otras veces a España pagaba, puesto que suministra en París y provincias chocolates cuya reputación sin cesar crece. También sabemos que diariamente recibe nuevos pedidos del extranjero. De consiguiente, por tal concepto y como individuo fundador

de la Sociedad para el Fomento de la Industria nacional, le concedemos aquí nuestro voto y hacemos esta mención, que podrá observarse que no prodigamos.

Sistema oficial de hacer chocolate

Los americanos preparan la pasta de cacao sin azúcar. Cuando les apetece tomar chocolate proceden así: piden agua hirviendo, cada cual raspa dentro de su taza la cantidad de cacao que gusta, vierte encima agua caliente y también añade azúcar y substancias aromáticas variadas, según juzga conveniente.

No obstante, este sistema no está en armonía con nuestras costumbres ni gustos, y así exigimos chocolate con todos sus requisitos.

En tal supuesto, la química trascendental nos enseña que no se debe raspar con cuchillo ni machacar en mortero, porque en ambos casos la colisión seca que se verifica convierte en almidón algunas partes de azúcar y produce gusto desabrido.

Así, para hacer chocolate, esto es, a fin de prepararlo destinado al consumo inmediato, se debe seguir el siguiente procedimiento: se toma cerca de una onza y media de cacao por cada taza, la cual se disuelve en agua suavemente, batiendo, a medida que se calienta, con una espátula de madera; se hace hervir durante un cuarto de hora, para que la solución tome consistencia y se sirve caliente.

«Mire usted —me decía hace más de cincuenta años la señora d’Arestrel, abadesa del convento de la Visitación, en Belley—; cuando quieran tomar un buen chocolate, mándelo hacer el día antes en cafetera de loza y consérvelo así. El reposo de la noche lo concentra y lo pone esponjoso, mejorándolo. Dios no puede ofenderse por este pequeño refinamiento».

MEDITACIÓN VII

TEORÍA DE LA FRITURA^[1]

48. Era un día hermoso del mes de mayo; el sol derramaba suave luz sobre los negruzcos tejados de la Villa de los placeres y las calles (cosa rara) no presentaban lodo ni polvo.

Las pesadas diligencias ya desde mucho tiempo habían cesado de estremecer el empedrado; todavía descansaban los macizos chirriones y sólo se veían circular carruajes descubiertos, donde bellezas indígenas y exóticas, cubiertas con sombreros elegantes, acostumbran a dirigir miradas desdeñosas hacia los desgraciados y de coquetería a los jóvenes guapos.

Serían, por consiguiente, las tres y media cuando el catedrático vino a sentarse en el sillón de las meditaciones.

Apoyaba la pierna derecha verticalmente sobre el suelo y la izquierda, tendida, formaba diagonal; tenía los riñones arrimados convenientemente al respaldo y colocadas las manos sobre las cabezas de leones con que terminaban los brazos de este mueble venerable.

Aquella frente espaciosa indicaba amor a los estudios severos y la boca, gusto a las distracciones amables. Con aspecto reconcentrado y colocado según se ha descrito, cualquiera al verle diría: «Este anciano ha de ser un sabio».

En tal postura mandó el catedrático llamar al jefe de cocina y a poco compareció este doméstico dispuesto a recibir consejos, a tomar lecciones o a oír mandatos.

ALOCUCIÓN

«La Planche —dijo el catedrático con ese acento grave que al fondo del corazón alcanza—, todos mis comensales proclaman a usted famosísimo en su clase para hacer sopas, lo cual merece loa, porque la sopa se reputa por el primer consuelo del estómago necesitado; pero observo con dolor que en el arte de freír carece usted de fijeza y seguridad.

»Oí ayer los gemidos que usted exhaló a causa de ese lenguado triunfal que nos sirvió, pálido, blandujo y descolorido. Mi amigo R...^[2] dirigió a usted miradas desaprobatorias; *Mr. H. R.* colocó al oeste su nariz gnomónica y el presidente S... deploró esta desgracia como una calamidad pública.

»Este triste acontecimiento sobrevino porque usted descuida teorías cuya completa importancia no penetra. Usted es algo terco y me cuesta trabajo hacer que entienda que los fenómenos que en su laboratorio se verifican, únicamente son

operaciones de leyes eternas de la Naturaleza, y que ciertas cosas que practica sin fijar su atención, y sólo porque ha visto que otros también las ejecutan, no dejan por esto de derivarse de elevadísimas abstracciones científicas.

»Escuche usted, pues, atentamente e instrúyase con cuidado para que en lo sucesivo no tenga que abochornarse de sus obras».

I. Química

«Los líquidos expuestos a la acción del fuego no pueden todos recibir igual cantidad de calor, porque la Naturaleza les ha dado distintas capacidades, siguiendo reglas cuyo secreto tiene reservado según ciertas proporciones que designamos con las palabras de *capacidad de calórico*.

»Así, impunemente, puede usted meter el dedo en el espíritu de vino hirviendo; pero pronto tendrá que sacarlo del aguardiente y más pronto todavía del agua, mientras que la inmersión rápida en aceite hirviendo causaría cruel herida, porque el aceite puede calentarse a lo menos tres veces más que el agua.

»A causa de esta capacidad, obran los líquidos calientes de distinto modo sobre los cuerpos sabrosos que bañan. Los sumergidos en agua se ablandan, se disuelven y se reducen a cocidos, resultando caldos o extractos. Al contrario, los que se introducen en aceite toman color más o menos oscuro y terminan carbonizándose.

»En el primer caso el agua disuelve y arrastra los jugos interiores de los alimentos que baña; en el segundo, se conservan dichos jugos, porque el aceite no puede disolverlos; y cuando resultan secos estos cuerpos es porque la continuidad del calor acaba por evaporar sus partes húmedas.

»Ambos métodos también tienen nombres distintos y se llama freír a la operación de cocer en aceite o grasa los cuerpos destinados al consumo. Creo haber dicho ya que oficialmente aceite o grasa son casi sinónimos, pues la grasa o manteca consta de aceite solidificado y el aceite, de grasa líquida».

II. Aplicación

«Las sustancias fritas se reciben con gusto en los festines, donde introducen picante variedad: para la vista son agradables; conservan su sabor primitivo y pueden comerse fácilmente, lo que siempre agrada a las señoras.

»La fritura suministra a los cocineros medios numerosos con que disfrazar lo que salió a la luz el día antes, y es buen recurso en faltas de casos imprevistos; porque freír una carpa de cuatro libras requiere igual tiempo que pasar un huevo por agua.

»El gran mérito de las buenas frituras proviene de la celeridad con que se hagan, para que el líquido hirviente carbonice o socarre al momento de la inmersión las

superficies exteriores del cuerpo que bañe.

»Por medio de esta celeridad se forma una especie de bóveda que cubre el objeto, impide que la grasa penetre, concentra los jugos, que experimentan así interiormente cocción y dan al alimento todo el gusto de que es susceptible.

»A fin de que pueda procederse con dicha celeridad, es preciso que el líquido, quemado, adquiera bastante calor para que su acción sea brusca e instantánea; pero no se consigue este extremo sino después de que haya permanecido expuesto bastante tiempo a fuego vivo con llama.

»Se conoce si la grasa está caliente a punto, por el medio indicado a continuación:

»Se corta una rebanadita de pan, que se sumerge en la sartén por espacio de cinco o seis segundos; si con esto se pone dura y toma color, practíquese la inmersión; pero si no quedase el pan como se ha dicho, hay necesidad de avivar el fuego y repetir la prueba.

»Conseguido esto, modérese el fuego para que la cocción no se haga demasiado precipitadamente y a fin de que los jugos que están encerrados puedan experimentar cambios que los amalgamen, por calórico continuado que realce su sabor.

»Sin duda, habrá observado que en la superficie de los objetos bien fritos no puede disolverse la sal ni el azúcar que respectivamente, sin embargo, necesitan, según su peculiar naturaleza. Por consiguiente, es preciso convertir ambas substancias en finísimo polvo, con objeto de que puedan adherirse sin ninguna dificultad cuando se vacíen del tarro con tapadera horadada a fin de sazonar por justa posición.

»No hablaré sobre la manera de elegir los aceites y las grasas, pues los libros de recetas que componen su biblioteca dan respecto al particular luces suficientes.

»Sin embargo, no olvide usted cuando reciba esas truchas, que apenas llegan a cuarterón y que se crían en arroyuelos de agua viva que lejos de la capital murmuran; no olvide usted, digo, freirlas con el aceite más fino y exquisito. Este plato tan sencillo, si está debidamente sazonado y adicionado con rajadas de limón, es digno de que se ofrezca a alguna eminencia^[3].

»Haga usted lo mismo con las menas, que tanto llaman la atención de los iniciados. La mena es el papafigo de las aguas: tienen ambos igual tamaño diminuto, la misma fragancia e idéntica superioridad.

»Las dos prescripciones que anteceden se fundan en la naturaleza de las cosas. Enseña la experiencia que no debe usarse aceite más que para las operaciones que brevísimamente puedan quedar terminadas y que no exijan gran calor, porque la ebullición prolongada desenvuelve un gusto empireumático y desagradable que proviene de algunas partes de parénquima contenidas en el aceite, muy difíciles de separar y que se carbonizan.

»Probó usted el gran fogón de esta casa, siendo el que primero tuvo la gloria de ofrecer a la admiración universal un rodaballo inmenso frito. Con este motivo, los elegidos experimentaron grandísimo júbilo.

»Retírese; prosiga esmerándose en todo lo que haga y no olvide jamás que desde el momento que entran convidados en casa, nosotros tomamos a nuestro cargo cuidar de su felicidad».

MEDITACIÓN VIII

DE LA SED

49. Llamamos sed al sentimiento interior que indica necesidad de beber.

La temperatura, próxima a treinta y seis grados de Réaumur, evapora continuamente los diversos fluidos cuya circulación mantiene la vida; la pérdida que es consiguiente haría pronto inadecuados a dichos fluidos para llenar su destino, si con frecuencia no se renovasen y refrescasen. Esta necesidad es la que hace experimentar sed.

En nuestra opinión, la sed reside en todo el sistema digestivo. Cuando se tiene sed (y en nuestra calidad de cazador la hemos experimentado a menudo) se percibe distintamente que todas las partes inhalantes de la boca, garganta y estómago están afectadas; y si algunas veces se apacigua la sed aplicando líquidos en sitios distintos de esos órganos, como por ejemplo al bañarnos, es porque desde el momento que se introducen en la circulación rápidamente son arrastrados al lugar del mal y obran aquí como remedios.

DISTINTAS CLASES DE SED

Considerada esta necesidad en toda su extensión, pueden contarse tres clases de sed, a saber: latente, artificial y ardiente.

La sed latente o habitual es el equilibrio insensible que se establece entre la evaporación transpiratoria y la necesidad de remediarla. Esta clase de sed, sin que nos cause dolor alguno, nos incita a beber en la comida y ocasiona que podamos hacerlo también en cualquier momento del día. Perpetuamente nos acompaña esta sed y, hasta cierto punto, forma parte de nuestra existencia.

La sed artificial, propia de la especie humana, proviene del instinto innato que nos conduce a buscar en las bebidas fuerzas que por naturaleza no tienen y que resultan de la fermentación. Constituye un placer artificioso más bien que una necesidad natural. Esta sed verdaderamente es inextinguible, porque las bebidas tomadas para apaciguarla causan el efecto indeficiente de reproducirla. Termina por hacerse habitual, formando los borrachos de todos los países; y casi siempre sucede que la imputación no acaba sino cuando falta la bebida o cuando ha vencido al bebedor, poniéndolo fuera de combate.

Al contrario, si se toma únicamente agua pura a fin de apaciguar la sed, su antídoto natural según parece, nunca se bebe un solo trago más de lo necesario.

La sed ardiente es la que resulta si aumentan las ganas de beber y hay

imposibilidad de satisfacer la sed oculta.

Se llama *ardiente* porque va acompañada de ardimiento en la lengua, de sequedad en el paladar y de calor consumitivo en todo el cuerpo.

La sed produce tan viva sensación que en casi todos los idiomas es voz que se usa como sinónimo de apetencia excesiva y de imperiosos deseos. Así, se tiene sed de oro, de riquezas, de poder, de venganza, etcétera, términos que no serían tan generales si no bastara haber estado sediento una vez sólo en la vida, para comprender su exactitud.

Son agradables las sensaciones que acompañan al apetito mientras no se convierte en hambre. En la sed no hay crepúsculo; y desde el momento que ocurre tenerla se experimentan malestar y ansiedad, y ésta es horrorosa cuando se pierde la esperanza de apagarla.

Mediante compensaciones justas, el acto de beber nos suministra, según las circunstancias, placeres extremadamente vivos; y al apaciguar la sed, cuando es grandísima, o al tomar, medianamente sediento, cualquier bebida deliciosa, todo el aparato papilar se pone en titilación desde la punta de la lengua hasta las profundidades del estómago.

También se muere uno mucho más pronto de sed que de hambre. Ejemplos hay de hombres que, teniendo agua, varios días vivieron sin comer, mientras que los que carecen absolutamente de toda bebida jamás llegan al quinto día.

El motivo de esta diferencia se deduce de que en el primer caso citado la muerte solamente resulta de extenuación y debilidad, mientras que en el último sobreviene ardiente fiebre que por instantes va exasperando.

No siempre puede resistirse tanto tiempo la sed, y en 1787 se vio morir a uno de los suizos de los cien guardias de Luis XVI, sólo porque permaneció veinticuatro horas sin beber.

Estando en la taberna con algunos compañeros, ponía su copa a llenar, cuando le echaron en cara que bebía más que nadie y que ni un momento paraba.

Al oír tal manifestación apostó que se abstendría veinticuatro horas de beber. Aceptaron y se convino que pagaría diez botellas de vino el que perdiese.

Desde este momento ya no bebió el soldado, aunque todavía permaneció más de dos horas viendo beber a los demás antes de retirarse.

Pasó bien la noche como era de creer; pero desde que amaneció ya le fue violento no poder tomar su copita de aguardiente, como siempre acostumbraba.

Estuvo toda la mañana muy inquieto y confuso; iba, venía, se levantaba, se sentaba sin motivo y sin saber lo que hacerse.

A la una, pensando que se tranquilizaría, se acostó. Padecía, estaba verdaderamente enfermo; pero eran inútiles las súplicas de los que le rodeaban para que bebiese; pretendía que hasta la tarde iría tirando. Deseaba ganar la apuesta y a tal deseo uníase sin duda algo de orgullo militar que resistía sucumbir al dolor.

Así se sostuvo hasta las siete; pero encontrándose muy malo a las siete y media

fue acometido por la muerte y expiró sin poder probar la copa de vino que le presentaron.

Aquella misma tarde supe todos los pormenores referidos, habiéndomelos contado el señor Schneider, honrado pífano de la compañía de guardias suizos, cuya casa yo habitaba en Versalles.

CAUSAS DE LA SED

50. Circunstancias diversas, unidas o separadas, pueden contribuir a aumentar la sed. Vamos a indicar algunas que no dejan de haber tenido influencia en nuestras costumbres.

El calor aumenta la sed y de aquí viene la inclinación constante del hombre de fijar sus habitaciones a orillas de los ríos.

Los ejercicios corporales aumentan la sed. Así, los propietarios que dan trabajo a jornaleros nunca cesan de suministrar bebidas para que se fortifiquen; de donde proviene el adagio de que el vino que se les da es siempre el que mejor se vende.

El baile aumenta la sed y por eso en las reuniones donde se baila hay siempre colección de bebidas fortificantes y refrescantes.

La declamación aumenta la sed; y por eso todo el que declama aprende a beber con gracia el vaso de agua que siempre se coloca junto a la cátedra al lado del pañuelo blanco^[1].

Los placeres sexuales aumentan la sed; es precisamente éste el motivo por el que nunca faltan arroyuelos que serpenteen, corran y murmuren, ni sombra fresca en las descripciones poéticas de Chipre, Amathonte, Gnido y otros sitios habitados por Venus.

El canto aumenta la sed, de donde proviene la reputación universal de que gozan los músicos como incansables bebedores. Siendo yo mismo músico, protesto contra tal preocupación que actualmente ni aun siquiera tiene gracia y que carece de verdad.

Los artistas que en nuestros salones discurren, beben con tanta discreción como sagacidad; pero lo que de una parte han perdido de otra lo ganan; y si ya no son borrachos, están convertidos en gastrónomos bajados del cielo, de tal modo que se asegura que en el Círculo de la Armonía trascendental las fiestas del día de Santa Cecilia duran algunas veces más de veinticuatro horas.

EJEMPLO

51. El permanecer expuestos a corrientes de aire rápidas es motivo poderoso para aumentar la sed. Quizá la siguiente observación que al particular hace referencia se lea con gusto, y principalmente por cazadores de oficio.

Es sabido que las codornices tienen gran afición a permanecer en las montañas elevadas, donde crían mejor, porque la cosecha se verifica mucho más tarde.

Terminada la recolección del centeno, van a las cebadas y avenas, y así que han segado las últimas se retiran a sitios donde está la siembra menos adelantada.

Entonces llega el momento propio de esa caza; porque en corto número de fanegas de tierra se encuentran multitud de codornices que el mes antes estaban diseminadas por toda la comarca y, además, como va a terminar la estación de caza, dichos pájaros, por su tamaño y gordura, tienen mucho mayor mérito. Con tal objeto, acompañado de varios amigos, me encontraba yo en un monte de la jurisdicción de Mantua, del distrito llamado *Plano de Hotonne*, y estábamos a punto de empezar la caza. El tiempo era magnífico, haciendo uno de esos hermosos días del mes de septiembre, con sol brillante desconocido de los *cockneys*^[2].

Pero mientras almorzábamos se levantó un viento norte extremadamente violento que amenazó desbaratar la diversión; no obstante, emprendimos nuestra salida a la hora oportuna.

Apenas transcurrieron quince minutos cazando, cuando el más delicado de los expedicionarios empezó a decir que tenía sed; y, sin duda alguna, hubiera sido por eso objeto de bromas, si cada uno de nosotros no experimentase igual necesidad.

Todos bebimos, pues el borrico cantinero venía detrás, pero no duró mucho el alivio. A poco, una sed grande volvió a molestarnos con tal intensidad que algunos se figuraban estar enfermos, otros que se iban en breve a poner malos, y debatimos si se debía regresar, lo que habría ocasionado una caminata inútil de diez leguas.

Tuve tiempo de reconcentrar mis ideas y descubrir las causas que motivaron una sed tan extraordinaria. Reuní a mis compañeros y les dije que nos hallábamos bajo la influencia de cuatro causas, las cuales se juntaban para producir la sensación experimentada: la disminución notable de la columna de aire que pesaba sobre nuestros cuerpos y que debía acelerar mucho la circulación; los efectos producidos por el sol, que calentaba directamente; el movimiento que activaba la exhalación de sudor, y más que todo eso, la fuerza del viento que por todos lados nos atravesaba, evaporando los productos de la transpiración, substrayendo la humedad y secando extraordinariamente el cutis.

Añadí que no eran peligrosos tales efectos; mas que conociendo al enemigo, había precisión de combatirlo, y en consecuencia quedó resuelto que cada hora beberíamos.

Sin embargo, esta precaución fue insuficiente: la sed era totalmente invencible y no la quitaba ni el vino, ni el aguardiente, ni el vino con agua, ni el agua con aguardiente. Teníamos sed aun durante el momento de beber y el día entero estuvimos sumamente incómodos.

Mas a pesar de todo, la jornada terminó como otra cualquiera. El dueño de las tierras de Latour estuvo hospitalario, agregando sus provisiones a las nuestras.

Comimos opíparamente y luego nos acostamos en la paja, donde disfrutamos de un sueño delicioso.

A la mañana siguiente, la experiencia confirmó mi teoría. Por la noche cesó completamente el viento y aunque el sol brillaba y calentaba todavía más que el día anterior, estuvimos cazando muchas horas sin tener sed que nos molestase.

Pero el mayor daño estaba hecho; porque aun cuando era grande la cantidad de bebida, que con sabia previsión llevamos, no bastó para resistir aquellos ataques. Los frascos, botellas y tarros no eran más que cuerpos sin almas y fue preciso recurrir a lo que había en las tabernas.

No hubo más remedio y nos resignamos aunque profundamente quejumbrosos. Yo tuve que dirigir alocuciones al viento desecante, copiosas en acres denuestos, cuando vi que un plato digno de mesa de reyes, una fuente de espinacas con grasa de codornices se humedecía con un vino ni siquiera tan bueno como el de Sureña^[3].

MEDITACIÓN IX

DE LAS BEBIDAS^[1]

52. Por bebida debe entenderse cualquier líquido que pueda mezclarse con nuestros alimentos.

El agua parece la bebida más natural. En todas partes donde hay animales, se encuentra: sustituye a la leche para los adultos y nos es tan necesaria como el aire.

AGUA

El agua es la única bebida que apaga verdaderamente la sed y por este motivo sólo puede beberse en cantidad bastante pequeña. La mayor parte de los otros líquidos que toma el hombre no son más que paliativos, y si éste se contentase únicamente con agua, nunca hubiera podido decirse que uno de los privilegios humanos era beber sin tener sed.

RÁPIDOS EFECTOS DE LAS BEBIDAS

La economía animal absorbe bebidas facilísimamente, las cuales producen efectos rápidos y dan alivio hasta cierto punto instantáneo. Sírvanse al hombre cansado alimentos de los más substanciosos, comerá con trabajo y no experimentará al principio más que un consuelo insignificante. Désele aguardiente; al instante siente alivio y se le ve revivir.

Puedo citar en apoyo de esta teoría un hecho bastante notable que me refirió mi sobrino el coronel Guigard, persona naturalmente poco aficionada a los cuentos y cuya veracidad es intachable.

Al mando de un destacamento, que procedía del sitio de Jaffa, se encontraba distante unos cien pasos del lugar de parada donde debían hallar agua, cuando vieron sobre el camino los cadáveres de algunos soldados que habían salido el día antes y que habían muerto de calor.

Entre las víctimas de este clima ardiente se encontraba un carabinero, conocido de varias personas del destacamento.

Parecía muerto desde hacía ya más de veinticuatro horas, y el sol durante la jornada le había puesto la cara negra como un grajo.

Acercáronse algunos, ya fuese para verlo por última vez o para recoger la herencia, si quedaba, y se admiraron al notar que todavía tenía los miembros flexibles

y que aún conservaba un poco de calor en la región del corazón.

«Dadle una gota de aguardiente —dijo el *lustig* de la compañía—; garantizo que si no está muy metido en el otro mundo, volverá para probarlo».

Efectivamente, con la primera cucharada del líquido alcohólico el muerto abrió los ojos, le gritaron, le frotaron las sienes, le hicieron tragar todavía más, y al cuarto de hora, con ayuda de otro, pudo sostenerse sobre un borrico.

Así le llevaron hasta la fuente, cuidándolo toda la noche, dándole dátiles y alimentándolo con precaución hasta la mañana siguiente, que, subido en burro, llegó a El Cairo con los demás.

BEBIDAS FUERTES

53. Muy digno de notarse es, por cierto, esa especie de instinto, tan general como imperioso, que nos impulsa a buscar bebidas fuertes.

El vino, de todas las bebidas la más amable, ya se deba a Noé que plantó la viña, ya a Baco que exprimió el jugo de la uva, data desde la infancia del mundo; y la cerveza, atribuida a Osiris, asciende a épocas remotas, inciertas y oscuras.

Todos los hombres, sin excluir a los que convenimos en llamar salvajes, han estado atormentados hasta tal punto por esta apetencia que mueve a desear bebidas fuertes, que han logrado encontrarlas por diversos que fuesen los límites de sus conocimientos.

Al efecto agriaban la leche de sus animales domésticos, extraían jugos de frutas y raíces diversas donde sospechaban la existencia de elementos fermentantes, y en todas las partes donde se han visto a hombres en sociedad, se les encontró surtidos de licores fuertes, que tomaban en sus festines, en sus sacrificios, en sus bodas, en sus funerales y, por último, en cuantas ocasiones había que tuviesen carácter de fiesta y solemnidad.

Por muchos siglos se bebía y se pronunciaban cantares al vino, sin que se sospechara que había medios de extraer la parte espirituosa contenida que constituye su fuerza; pero habiéndonos enseñado los árabes el arte de la destilación, que inventaron para extraer aromas de flores y, sobre todo, la esencia de las rosas, tan ponderada en sus escritos, empezaron a creer que era posible descubrir la causa de la exaltación del sabor del vino, que excita tan particularmente el gusto; y por diversos tanteos llegaron a descubrir el alcohol, el espíritu de vino y el aguardiente.

El alcohol es el monarca de los líquidos y lleva al último grado la exaltación del paladar. Las diversas composiciones de que forma parte han abierto nuevos manantiales a los placeres^[2]; a determinados medicamentos^[3] da fuerzas que no tendrían sin este intermedio; y hasta puede decirse que, en nuestras manos, se ha convertido en un arma formidable, porque las naciones del Nuevo Mundo sucumbieron y fueron destruidas tanto por el aguardiente como por las armas de

fuego.

El método que nos hizo descubrir el alcohol ha conducido además a otros resultados importantes; porque consistiendo aquél en separar y aislar las partes constitutivas y distintivas de un cuerpo, sirvió de modelo para los que practicaron indagaciones análogas, que nos han hecho conocer sustancias enteramente nuevas, tales como la quina, la morfina, la estriçnina y otras semejantes ya descubiertas o próximas a serlo.

Sea lo que quiera, tal sed por un líquido que la Naturaleza tenía envuelto con velos, tal apetencia extraordinaria que obra sobre los hombres de todas las razas, en distintos climas y en cualquier temperatura, es dignísima de fijar la atención del observador filósofo.

Como a otro cualquiera, a mí también me ha hecho esto discurrir y no parece desacertado colocar juntamente la apetencia por los licores fermentados, desconocida de los animales, con la inquietud por lo venidero, que tampoco experimentan, y considerar a ambas como los atributos distintivos de la obra maestra de la última revolución sublunar.

MEDITACIÓN X

Y EPISÓDICA

SOBRE EL FIN DEL MUNDO

54. He dicho: *la última revolución sublunar*, y tal pensamiento expresado así me ha llevado lejos, muy lejos.

Enseñan monumentos irrecusables, que nuestro globo ha experimentado varios cambios absolutos, que han sido otros tantos *finis del mundo*, y no sé qué instinto nos advierte que todavía han de sobrevenir más revoluciones.

Ha sucedido ya a menudo que se han creído próximas tales revoluciones y existen muchos que se prepararon confesando para morir cristianamente con motivo de la aparición del cometa acuoso, pronosticado por el bueno de Jerónimo Lalande.

Según lo que respecto al particular se ha dicho, existe la creencia de acompañar una catástrofe semejante con venganzas, con ángeles exterminadores y con otros accesorios no menos terribles.

¡Ay! No hace falta tanto estrépito para destruirnos, no merecemos tanta pompa; y si Dios quiere, puede cambiar la superficie del globo sin hacer uso de grande aparato.

Supongamos, por ejemplo, que uno de esos astros errantes, cuyo camino y misión todos desconocemos y que cuando aparecen imprimen un terror tradicional, supongamos, digo, que un cometa pase bastante cerca del Sol, para sobrecargarse de calórico superabundante, y que se aproxime lo suficiente para causar sobre la Tierra seis meses de una temperatura general de 60 grados de Réaumur (doble que cuando el cometa de 1811).

Al fin de semejante estación funeral, habrá perecido todo cuanto vive y vegeta, todo ruido habrá terminado, la Tierra rodará silenciosa, hasta que nuevas circunstancias hayan desarrollado otros gérmenes; y sin embargo, la causa de este desastre permanecerá perdida en las vastas regiones del aire y habrá subsistido distante de nosotros varios millones de leguas.

Este acontecimiento, tan posible como otro cualquiera, me ha parecido siempre hermoso asunto para la fantasía y no he vacilado un momento en detenerme sobre el particular.

Es curioso seguir con la imaginación tal calor ascendente, conjeturar sus efectos, su desarrollo, su acción y preguntarse:

¿Qué sucedería durante los días primero, segundo y demás hasta el último?

¿Qué, respecto del aire, de la tierra y el agua, acerca de la formación, mezcla y detonación de los gases?

¿Qué, relativamente a los hombres, considerados en razón de la edad, sexo, fuerza y debilidad?

¿Qué, acerca de la subordinación a las leyes, la obediencia a la autoridad, el respeto a personas y propiedades?

¿Qué, sobre los recursos que se buscarán, o las tentativas que se practiquen para librarse del peligro?

¿Qué, respecto de los lazos de amor, amistad, parentesco, egoísmo y de los sacrificios por el prójimo?

¿Qué, acerca de los sentimientos religiosos, de la fe, resignación, esperanza, etc.?

La Historia podría suministrar algunos datos respecto de las influencias morales, porque ya muchas veces se ha pronosticado el fin del mundo y hasta se ha señalado el día fijo para semejante acontecimiento.

Verdaderamente siento no poder dar a conocer a mis lectores el modo según el cual mi sabiduría ha arreglado todo eso; pero no quiero quitarles el gusto de que ellos mismos se ocupen del particular. Así, pueden disminuir los insomnios de noche y preparar algunas siestas de día.

Grandes peligros disuelven toda clase de vínculos. Se han visto durante la gran fiebre amarilla, que tuvo lugar en Filadelfia por el año 1792, a maridos cerrar las puertas del domicilio conyugal a sus mujeres, a hijos abandonar a sus padres y otros fenómenos parecido en gran número.

Quod a nobis Deus avortat!

MEDITACIÓN XI

DE LA GASTRONOMÍA^[1]

55. He buscado la palabra gastronomía en los diccionarios y no me satisface lo que encuentro. Se confunden perpetuamente los términos gastronomía y gula, con glotonería y voracidad; de donde he sacado la consecuencia de que los lexicógrafos, aunque muy apreciables en otros conceptos, no son de esas personas doctas que graciosamente toman la embocadura a un ala de perdiz emparrillada, con el dedo meñique levantado para humedecerla con una copa de vino de Lafitte o de Vougeot.

Olvidaron completamente, perdieron la memoria de la gastronomía social que reúne la elegancia ateniense, el lujo romano y la delicadeza francesa, que prepara con sagacidad, hace ejecutar sabiamente, saborear de un modo enérgico y juzgar en mil maneras profundas; preciosa calidad que perfectamente podía ser virtud y que con grandísima certeza está calificada por lo menos como manantial inagotable de purísimos placeres.

DEFINICIONES

Definamos, pues, y entendámonos.

La gastronomía es la preferencia apasionada, racional y habitual de cuantos objetos lisonjean el gusto.

La gastronomía es enemiga de los excesos; todo hombre que tiene indigestión o borrachera, corre peligro de que lo borren de la lista de los expertos.

La gastronomía también comprende la golosina, que no es sino la misma preferencia aplicada a manjares ligeros, delicados, de pequeño volumen, a los dulces, pastas, etc. Es una modificación introducida para favorecer a las mujeres y a los hombres que a ellas se parecen.

Sea cualquiera el punto de vista desde donde consideremos la gastronomía, elogio y estímulo únicamente merece.

Mirada desde el punto de vista físico, es resultante y prueba del estado sano y perfecto de los órganos destinados a la nutrición.

Considerada en el aspecto moral, es resignación implícita a las órdenes del Creador, que habiendo dispuesto que se coma para vivir, nos invita a cumplir con este deber por medio del apetito, nos sostiene en su realización con sabores agradables y nos recompensa por ello con placeres.

VENTAJAS DE LA GASTRONOMÍA

Con relación a la economía política, es la gastronomía el lazo común que une a los pueblos por los cambios recíprocos de cuantos objetos sirven para el consumo diario.

La gastronomía hace viajar de uno al otro polo a toda clase de vinos, aguardientes, azúcares, especias, escabeches, salazones y hasta de huevos y melones.

La gastronomía sostiene la esperanza y la emulación de multitud de pescadores, cazadores, horticultores y otros que diariamente abastecen las cocinas suntuosísimas con los resultados de sus trabajos y descubrimientos.

Por último, la gastronomía mantiene la multitud industriosa de cocineros, pasteleros, confiteros y otros artistas denominados diversamente, que a su vez emplean como auxiliares a operarios de todas clases; lo que da lugar siempre y a cada instante, a una gran circulación de fondos cuyo movimiento es tan incalculable que no puede fijar su importancia ni aun la cabeza más práctica.

Y obsérvese bien que la industria cuyo objeto sea la gastronomía presenta tanta más ventaja cuanto que de una parte se apoya sobre los grandes caudales y, de otra, sobre necesidades que cada día renacen.

En el estado actual de la civilización y el progreso adonde hemos llegado, es difícil figurarse pueblo alguno manteniéndose únicamente con pan y legumbres. Si tal nación existiese, infaliblemente sería subyugada por ejércitos carnívoros, como los indios, que sucesivamente han sido presa de todo el que ha querido atacarlos: o por lo menos convertirían a dicha nación las cocinas de los pueblos vecinos, como aconteció a los de Beocia, que se hicieron gastrónomos después de la batalla de Leuctro.

CONTINUACIÓN

56. La gastronomía ofrece grandes recursos al fisco: alimenta los consumos, las aduanas y los impuestos indirectos. Cuanto consumimos paga contribución y no existe tesoro público alguno del cual no sean los gastrónomos firmísimo apoyo.

¿Debemos hablar de ese enjambre de cocineros artistas que desde hace varios siglos se escapan anualmente de Francia para explotar gastronomías exóticas? La mayor parte logran su objeto y, obedeciendo en seguida al instinto, que jamás muere en un corazón francés, traen a su patria los frutos de sus economías. Este negocio es más considerable de lo que se piensa, y los que lo practican como otros tendrán también su árbol genealógico.

Pero si los pueblos fuesen agradecidos, ¿cuál sino el francés debía primero erigir templos y altares a la gastronomía?

57. En 1815, el Tratado del mes de noviembre impuso a Francia la condición de pagar a los aliados setecientos cincuenta millones en tres años.

A tal carga estaba anexa la de responder de reclamaciones, particularmente de los diversos países cuyos soberanos reunidos habían estipulado los intereses importantes en más de trescientos millones.

Por último hay que adicionar lo anterior con las exacciones de todas clases, hechas en objetos por generales enemigos, con los cuales cargaban carros para conducirlos a las fronteras y que más tarde pagó el tesoro público; suma total, más de mil quinientos millones.

Podía y hasta debía temerse que unos pagos tan considerables efectuados día por día *en numerario*, produjesen al tesoro un malestar profundo, depreciación ínfima de todos los valores ficticios y, por consecuencia, cuantas innumerables desgracias amenazan a las naciones sin dinero y sin medios de alcanzarlo.

«¡Ay! —decían los hombres de bien, viendo pasar el carretón fatal que iba a llenarse en la calle Vivienne—, ¡ay!, por allí va nuestro dinero que emigra en masa; el año próximo nos hincaremos de rodillas ante un escudo; vamos a entrar en la situación deplorable del hombre arruinado; todas las empresas darán estériles resultados; no se encontrará dónde tomar prestado, habrá tisis, marasmo y muerte civil».

Los hechos desmintieron estos terrores y, para admiración de cuantos se ocupan de asuntos financieros, con avidez se recurrió a empréstitos y, mientras duraba, efectuaron fácilmente los pagos, aumentó el crédito, esta *superpurga*, la ventaja de los cambios, medida infalible del movimiento monetario, estuvo a favor nuestro; es decir, que se demostró con exactitud aritmética que entraba en Francia más dinero del que salía.

¿Qué potencia vino en nuestro socorro?, ¿qué divinidad hizo este milagro?: la gastronomía.

Cuando los bretones, germanos, teutones, cimerianos y escitas, invadieron Francia, trajeron consigo una rara voracidad y unos estómagos de volumen poco común.

No se contentaron durante mucho tiempo con la comida oficial suministrada por la hospitalidad obligatoria; aspiraron a placeres más delicados y, en breve, la ciudad-reina se convirtió en un inmenso refectorio. Esos intrusos comían en pastelerías, fondas, tiendas, tabernas, bodegones y hasta en las calles.

Se atracaban de carnes, pescados, caza, trufas, pasteles y principalmente de nuestras frutas.

Bebían con avidez igual a su apetito, exigiendo siempre los vinos más caros, con la esperanza de alcanzar por este medio placeres desconocidos, y en seguida, como no los experimentaban, se llenaban de admiración.

Los observadores superficiales no sabían qué pensar de tal modo de comer sin hambre y sin tasa alguna; pero los franceses verdaderos reían y se frotaban las manos, diciendo: «Vedlos encantados, para esta tarde nos habrán pagado más escudos que los que han recibido por la mañana del tesoro público».

Tal época fue favorable para cuantos suministraban placeres al gusto. Véry terminó de formar su fortuna, Achard dio principio a la suya y la señora Sullo, cuya tienda en el Palacio Real tenía dos varas escasas en cuadro, vendió cotidianamente hasta doce mil pasteles^[2].

De la pérdida se ha consolado al ver que los pillastres conservaron la afición y que los pedidos que del Norte recibe han aumentado más del doble desde esa época.

Semejante efecto dura todavía; los extranjeros afluyen de todas partes de Europa a fin de refrescar durante la paz las dulces costumbres a que se habituaron en la guerra; es necesario que vengan a París, donde a toda costa durante su estancia comen y viven regaladamente.

Si nuestros efectos públicos gozan de algún favor, es debido no tanto al interés ventajoso que producen como a la confianza instintiva que no puede dejar de inspirar un pueblo en donde se encuentran gastrónomos felices^[3].

RETRATO DE UNA GASTRÓNOMA BONITA

58. La gastronomía sienta bien a las mujeres, importa mucho a la delicadeza de sus órganos, sirve de equivalente a ciertos placeres de los cuales tienen que privarse, y para remediar algunos males a que por naturaleza están condenadas.

No hay cosa tan agradable como ver a una gastrónoma bonita funcionando. Su servilleta está bien colocada, tiene sobre la mesa una mano, la otra conduce a la boca pequeños pedazos cortados elegantemente o el alón de perdiz que va a morder; los ojos brillan, resplandecen los labios, su conversación causa agrado, todos sus movimientos encantan, y no le falta ese grano de coquetería con que todo lo sazonan las mujeres. Con tantas ventajas es irresistible y Catón mismo, el *Censor*, no podría dejar de conmoverse.

ANÉCDOTA

En este sitio corresponde un recuerdo amargo para mí.

Estaba yo cierto día cómodamente sentado en la mesa, al lado de la preciosa señora E..., y me regocijaba interiormente de mi buena suerte, cuando volviéndose de repente hacia mí, me dijo: «A la salud de usted». Acto continuo principié a pronunciar palabras de agradeci miento, pero no concluí, porque la coqueta dirigiéndose al vecino de la izquierda exclamó: «Trinquemos». Trincaron en efecto, y

tan brusca transición me pareció una perfidia, causando en mi corazón tal herida que muchos años transcurridos todavía no han podido curar.

LAS MUJERES SON GASTRÓNOMAS

La inclinación del bello sexo por la gastronomía tiene algo instintivo porque favorece la belleza.

Series de observaciones exactas y rigurosas han demostrado que un régimen succulento, delicado y esmerado, rechaza mucho tiempo y mantiene a larga distancia toda señal exterior de vejez.

Tal régimen pone los ojos brillantísimos, fresquísimo el cutis y da mayor consistencia a los músculos; y como en fisiología es un hecho cierto que la depresión de los músculos produce arrugas, enemigos temibles de la belleza, también puede decirse con la misma seguridad que en circunstancias iguales, cuantos saben comer, son comparativamente diez años más jóvenes que los que ignoran esta ciencia.

De verdad semejante están penetrados pintores y escultores, porque para representar a los que hacen abstinencia por gusto o deber, como avaros y anacoretas, les ponen palidez enfermiza, flaqueza de miseria y arrugas de decrepitud.

EFFECTOS DE LA GASTRONOMÍA SOBRE LA SOCIABILIDAD

59. La gastronomía es uno de los lazos principales de la sociedad. Extiende gradualmente los gustos por reuniones que juntan cada día las diversas clases, las funde en un total único, anima toda conversación y suaviza los ángulos de la desigualdad convencional.

La gastronomía también engendra cuantos esfuerzos debe practicar todo anfitrión para recibir bien a sus convidados, como asimismo profunda gratitud en los últimos al ver que de ellos se han ocupado sabiamente. Aquí es sitio propio donde vilipendiar para siempre a esos estúpidos que al comer tragan con indiferencia distinguidísimos bocados o que beben sacrilegamente distraídos algún néctar aromático y diáfano.

Regla general. Cada preparación, producto de inteligencia elevada, requiere elogios explícitos; y alabanzas delicadas son de rúbrica en cuantas partes existan deseos de agradar.

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA SOBRE LA FELICIDAD CONYUGAL

60. Por último, si la gastronomía es común a dos, entonces obra con notable influencia sobre la felicidad que pueda existir en la unión conyugal.

Esposos gastronomos, al menos una vez cada día, tienen motivo agradable para reunirse, porque aun los que duerman en camas separadas (y de este número hay muchos) comen seguramente en la misma mesa. Entonces hallan materia siempre fresca para conversar, hablando no sólo de lo que comen, sino de lo que han comido, de lo que comerán, de cuanto han observado en casas ajenas, de platos a la moda, de inventos nuevos, etc., y es sabido que las conversaciones familiares (*chitchat*) están llenas de atractivos.

Sin duda alguna tiene también la música poderosos encantos para los aficionados; pero hay necesidad de dedicarse a ella y esto es toda una tarea.

Además, algunas veces se padece resfriados, los papeles de música se pierden, los instrumentos están destemplados, se tiene jaqueca y es forzoso descansar.

Al contrario, si una necesidad común llama a los esposos a la mesa, la misma inclinación los detiene allí, y como es natural demostrarán recíprocamente esas pequeñas atenciones, que anuncian deseos de complacer, dependiendo mucho la felicidad de la vida, de la paz, del agrado y del contento que durante las comidas reinen.

Esta observación, bastante nueva en Francia, se le ocurrió al escritor moralista inglés Fielding, y en su novela titulada Pamela la ha desarrollado, describiendo la manera distinta como pasan el día dos parejas casadas.

El primero es un lord primogénito y, por consecuencia, dueño de todos los bienes de la familia.

El otro es su hermano segundón, esposo de Pamela, desheredado por haber contraído este matrimonio, y que vive con media paga, en la mayor estrechez, bastante próxima a la indigencia.

El lord y su mujer llegan por distintos lados y se saludan fríamente, aunque en todo el día no se han visto. La mesa está espléndidamente servida, rodeada por lacayos con libreas bordadas de oro brillante, que presentan los platos a sus señores que silenciosos y sin gusto comen. No obstante, así que se han retirado los criados, traban una especie de conversación en la que pronto se nota acritud, convirtiéndose a poco en disputa. Se levantan furiosos para irse cada cual a sus habitaciones, a meditar sobre las dulzuras de la viudez.

El hermano, por la inversa, al llegar a su modesta habitación es recibido con tiernísima solicitud y con muchísimas caricias. Siéntase a su mesa, aunque frugal, con platos excelentes; y ¿cómo no habían de ser así, estando preparados por Pamela misma? Al comer experimentan grandes deleites y hablan de sus negocios, proyectos y amores. Media botella de vino de Madera sirve para dilatar la sobremesa y la conversación; en breve se acuestan en la misma cama y pasadas las enajenaciones del amor que mutuamente se profesan, un dulce sueño trae olvido de la presente e ilusiones de mejores días aún por venir.

¡Rindamos honor a la gastronomía, tal como la presentamos a nuestros lectores y mientras no haga cejar al hombre de sus quehaceres ni de lo que a su fortuna debe!

Así como las orgías de Sardanápalo no engendraron aborrecimiento hacia las mujeres, tampoco pueden los excesos de Vitelio movernos a que volvamos la espalda a ningún festín sabiamente dispuesto.

Si se convierte la gastronomía en glotonería, voracidad o crápula, entonces pierde su nombre y ventajas; se sale de nuestras atribuciones y entra a formar parte del dominio de los moralistas, que la combatirán dando consejos, o de médicos que con remedios tendrán que curarla.

La gastronomía, según queda caracterizada por el catedrático en el presente artículo (con la palabra *goumandise*), sólo en francés tiene nombre. No puede designarse por la voz latina *gula*, ni por la inglesa *ghuttony*, ni por la alemana *lusternheit*. En consecuencia, aconsejamos a los que caigan en la tentación de traducir este libro instructivo que conserven la palabra *gourmandise* y que sólo cambien el artículo correspondiente. Esta práctica ha sido universal con el término coquetería y con cuanto a él se refiere.

NOTA DE UN GASTRÓNOMO PATRIOTA

Con orgullo observo que así la coquetería como la gastronomía, las dos grandes modificaciones que en nuestras imperiosísimas necesidades han impreso extremados deseos de sociabilidad, son ambas de origen francés.

MEDITACIÓN XII

DE LOS GASTRÓNOMOS

AUN QUERIÉNDOLO NO SE CONSIGUE SER GASTRÓNOMO

61. Existen individuos a quienes la naturaleza ha negado aquella delicadeza de órganos o aquella firmeza de atención sin las cuales pasan inadvertidos succulentísimos platos.

De estas variedades, la fisiología ha reconocido la primera, enseñándonos la lengua de esos desgraciados, mal provista de las papilas nerviosas destinadas a inhalar y a apreciar los sabores. Éstos no producen sino sensaciones obtusas, y los individuos aludidos son respecto a los sabores lo que los pobres ciegos para la luz.

La segunda variedad se compone de distraídos, parlanchines, atareados, ambiciosos y de otros que quieren ocuparse de dos cosas a un mismo tiempo y que sólo para llenarse comen.

NAPOLEÓN

Entre los últimos se cuenta a Napoleón: irregular en sus comidas, las hacía de prisa y mal; pero aquí también se notaba aquella voluntad absoluta que para todo tenía. Así que experimentaba el primer indicio de apetito, había precisión de satisfacerlo y su servicio doméstico estaba arreglado de tal manera que, en cualquier sitio y a cualquier hora, podía tomar a la menor insinuación aves, costillas y café.

GASTRÓNOMOS POR PREDESTINACIÓN

Mas existe una clase privilegiada que por predestinación material y orgánica está llamada a los placeres del gusto.

Siempre he sido partidario de Lavater y de Gall, y creo en las disposiciones innatas.

Si hay individuos que evidentemente han nacido para ver, andar y oír mal, puesto que vinieron al mundo miopes, cojos o sordos, ¿por qué no han de existir otros predestinados para experimentar más especialmente ciertas series de sensaciones?

Por otra parte, aunque sea escasa la inclinación que para observar exista, a cada instante encontramos fisionomías que llevan el sello irrecusable de algún testimonio

dominante, tal como impertinencia desdeñosa, satisfacción de uno mismo, misantropía, sensualismo, etc. Realmente, hay muchos que pueden poseer tales cualidades sin que éstas vayan marcadas en su rostro; pero cuando la fisionomía tiene sello determinado, raramente engaña.

Obran las pasiones sobre los músculos y muy frecuentemente pueden leerse en la cara sentimientos diversos que agiten al hombre callado. Esta tensión, si se convierte en costumbre, aunque débil, termina dejando trazas sensibles y así, imprime la fisionomía cierto carácter permanente y distinguible.

PREDESTINACIÓN SENSUAL

62. Los predestinados para la gastronomía, por lo general, tienen estatura mediana, cara redonda o cuadrada, ojos brillantes, frente pequeña, nariz corta, labios carnosos y barba redonda. Las mujeres son regordetas, más bien bonitas que hermosas y con alguna predisposición para adquirir obesidad.

Las que principalmente son golosas, tienen facciones más finas, aspecto delicado, son más lindas y se distinguen sobre todo por sus chistes picantes.

Con esas señales se encontrarán personas amabilísimas entre los convidados, que aceptan todo cuanto se les ofrece, que comen despacio y que saborean con reflexión. No se apresuran para retirarse del sitio donde han recibido distinguida hospitalidad; allí se quedan por la noche, porque conocen los juegos y pasatiempos que son accesorios frecuentes de una reunión gastronómica.

A la inversa, los que carecen de aptitud para los placeres del gusto, tienen cara, nariz y ojos largos, y aunque de estaturas diversas, siempre parecen prolongados sus cuerpos. Tienen el pelo negro y aplastado, y siempre son flacos y enjutos. A éstos debemos la invención de los pantalones.

Las mujeres que por naturaleza están afligidas con igual desgracia, son angulosas, se fastidian en la mesa y sólo viven del tresillo y de maledicencia.

La teoría fisiológica precedente supongo que no habrá muchos que la combatan, porque cada cual puede verificar la exactitud que encierra en cuantas personas le rodeen; sin embargo, para apoyar la misma, voy a exponer algunos hechos.

Cierto día estaba presente en una gran comida y tenía enfrente a una persona muy bonita, con rostro enteramente sensual. Me incliné hacia mi vecino, diciéndole en voz baja que era imposible con facciones semejantes que aquella señorita no fuese muy gastronoma. «¡Qué locura! —respondió—, apenas tiene quince años y su edad no es la de la gastronomía... Y si no, observemos».

Los preliminares no resultaron a mi favor: tuve miedo de haberme comprometido, porque durante los primeros platos que se sirvieron, la joven demostró ser discreta hasta causar asombro y temí que el caso actual fuese una excepción, porque de éstas hay en todas las reglas. Pero por último llegaron los postres, tan brillantes como

copiosos, y volví a recuperar esperanzas. Éstas no resultaron fallidas, porque comió de cuanto le ofrecieron y además pedía que le sirviesen los platos que estaban lejos de su sitio. Finalmente, de todo probó y mi vecino estaba admirado que aquel estómago pequeño fuese capaz de contener tantas cosas. Por consecuencia, se realizó mi diagnóstico y una vez más triunfó la ciencia.

Dos años después encontré a la misma persona, justamente a los ocho días de casada; se había desarrollado, mejorándose mucho; parecía un poco coqueta; y al enseñar todos los atractivos permitidos por la moda estaba encantadora. Su marido excitaba lástima, asemejándose a cierto ventrílocuo que de una parte reía y de otra lloraba; es decir, que parecía muy contento que admirasen a su mujer, pero así que cualquier aficionado era persistente, se apoderaban del esposo escalofríos de celos marcados.

Predominaron los últimos, llevándose a su mujer a una provincia lejana, y con esto doy punto a semejante biografía.

Otra vez hice una observación análoga acerca del duque de Decrès, que fue mucho tiempo ministro de Marina.

Como se sabe, era grueso, pequeño, moreno, crespo y cuadrado, con cara redonda, barba levantada, labios gordos y boca de gigante; en consecuencia, inmediatamente le proclamé aficionado y lleno de predestinación para disfrutar de buenas mesas y mujeres.

Con la mayor suavidad y en voz bajísima, transmití aquella observación fisionómica al oído de una señora muy bonita a quien yo creía discreta. ¡Ay, cómo me engañé! Siendo hija de Eva, mi secreto la hubiera ahogado. Así, aquella misma noche tuvo conocimiento Su Excelencia de la inducción científica que yo había inferido del conjunto de sus facciones.

Esto lo supe al día siguiente por una carta muy amable que me escribió el duque, y en la cual se defendía con modestia respecto a hallarse adornado con las dos cualidades de gran estima que yo en su persona había descubierto.

No me di por vencido; respondí que la Naturaleza nada hace en vano; que con evidencia lo había formado para destinos determinados; que si no los cumplía contrariaba el deseo de aquélla; que, por lo demás, yo no tenía derecho para exigir revelaciones de esa clase, etc.

Terminó así nuestra correspondencia; pero poco tiempo después los periódicos enteraron a todo París de la memorable batalla verificada entre el ministro y su cocinero; batalla de larga duración, reñida y en la cual no siempre llevaba ventaja Su Excelencia. Ahora bien, si tras semejante acontecimiento no fue despedido el cocinero (y no lo fue en efecto), pienso que puedo deducir la consecuencia de estar el duque dominado por los talentos de dicho artista, y que desesperaba sustituirlo por otro capaz de lisonjear su gusto tan agradablemente; sin esto jamás hubiera podido sobreponerse a la repugnancia naturalísima que experimentaría hallándose servido por tan belicoso jefe de cocina.

Escribiendo yo estas líneas en una hermosa tarde de invierno, entró a verme y se sentó junto a mi chimenea el señor Cartier, antiguo primer violín de la Ópera y habilidísimo maestro. Embebido en mi asunto y contemplándole atentamente, le dije: «Querido maestro: ¿cómo teniendo usted todas las facciones del gastrónomo, no lo es usted? —Lo he sido en alto grado —respondió—, pero me abstengo. —¿Será por prudencia? —repliqué». No me contestó; pero suspiró a estilo de Walter Scott: esto es, enteramente lo mismo que si hubiese lanzado un gemido.

GASTRÓNOMOS POR ESTADO

63. Si existen gastrónomos por predestinación, también los hay por estado; y debo señalar aquí cuatro grandes categorías: los financieros, los médicos, los literatos y los devotos.

LOS FINANCIEROS

Los financieros son los héroes de la gastronomía. En este lugar tiene aplicación propia la palabra héroe, porque aquí hay combate; pues bajo el peso de los títulos y de los escudos de armas de la nobleza aristocrática, habrían quedado aplastados los financieros, si éstos no hubiesen presentado en oposición mesas suntuosas y arcas de dinero. Combatían los cocineros a los genealogistas, y aunque los duques no aguardasen hasta salir a la calle para burlarse del anfitrión que los convidaba, habían acudido a la invitación, y ya su presencia era signo de derrota.

De otra parte, cuantos acumulan dinero con facilidad, casi indispensablemente tienen obligación de hacerse gastrónomos.

Desigualdad de clases trae consigo la de las riquezas; pero ésta no acompaña la de las necesidades y hay quien diariamente puede costear comida sobrada para cien personas y que, no obstante, se harta con una pata de pollo. Necesario es, por consiguiente, que el arte emplee todos sus recursos para reanimar esta sombra de apetito con platos que la alimenten sin daño y que sin extinguirla la acaricien. Por este medio, se ha hecho gastrónomo Mondor, y por eso han acudido a su lado de todas partes gastrónomos.

Así, vemos que en todas las series de recetas que presentan los libros elementales de cocina, hay siempre una o más titulada *a la financiera*. También se sabe que, otras veces, el que comía el primer plato de guisantes, que costaba siempre ochocientos francos, no era el rey, sino algún contratista de rentas.

Lo mismo sucede en la actualidad: cuanto hay de más perfecto en la Naturaleza, lo más adelantado de los invernáculos, lo más exquisito del arte, todo sigue ofreciéndose en las mesas financieras; y los personajes de antiquísima alcurnia no

tienen a menos el concurrir a tales festines.

LOS MÉDICOS

64. Causas de otra naturaleza, aunque no menos poderosas, obran sobre los médicos que por seducción se convierten en gastrónomos y serían indispensablemente de bronce si resistieran a la fuerza de las cosas.

La acogida que los queridos doctores reciben es inmejorable, porque tienen bajo su amparo la salud, preciosísimo bien, y por cuya causa son niños mimados, entendiéndose esta palabra en toda su fuerza.

Esperados siempre con impaciencia, reciben agasajos calurosos. A veces los busca una enferma bonita, otras los acaricia alguna joven, ya es un padre o un marido el que les recomiendan lo más querido que tiene. Por la derecha los rodea la esperanza, por la izquierda el agradecimiento; les dan el pico como a los pichones, se dejan querer y a los seis meses se han acostumbrado y quedan convertidos irremisiblemente en gastrónomos (*past redemption*).

Tuve el atrevimiento de expresar lo que antecede cierto día en una comida donde yo era el noveno convidado, bajo la presidencia del doctor Corvisart. Esto pasó en 1806:

«Sois —exclamé con el tono inspirado del predicador puritano—, sois los restos últimos de una corporación que en otros tiempos cubría a Francia entera. ¡Ay!, sus individuos o perecieron o están dispersos; ya no tenemos contratistas de rentas del Estado, ni abates, ni caballeros, ni frailes de hábito blanco; el cuerpo de paladar inteligente lo formáis solos. Sostened con firmeza peso tan grande, aunque os quepa la suerte de los trescientos espartanos en el paso de las Termópilas».

Pronuncié tales palabras y no se presentó reclamación alguna: funcionamos en armonía con las mismas, quedando así proclamada la verdad de lo expuesto.

En esa comida hice una observación digna de darse al público.

El doctor Corvisart, que cuando quería era muy amable, sólo tomaba vino de Champaña helado. En consecuencia, desde el principio de la comida y mientras se ocupaban los demás convidados sólo de comer, él parecía bullicioso, parlanchín y entretenido. Por la inversa, en los postres, cuando empezaba la conversación a animarse, el doctor se ponía serio, taciturno y a veces lúgubre.

De la observación citada y de otras varias que están conformes, he deducido el teorema siguiente: *El vino de Champaña, cuyos efectos primeros (ab initio) son excitantes, aturde finalmente (in recessu);* y esto, de otra parte, no es más que el efecto notorio del gas ácido carbónico que contiene.

REPROBACIÓN

65. Puesto que se hallan médicos sobre el tapete, no quiero morir sin reconvenirles a causa de la extremada severidad que aplican a los enfermos.

Desde que se tiene la desgracia de caer en sus manos, es necesario sufrir una letanía de prohibiciones y renunciar a cuanto hay de agradable en nuestras costumbres.

Me levanto para calificar de inútiles la mayor parte de esas prohibiciones.

Digo *inútiles* porque los enfermos casi nunca apetecen lo que es capaz de perjudicarlos.

El médico racional no debe en ningún caso perder de vista la tendencia que está en la naturaleza de nuestras afecciones, ni tampoco olvidar que si las sensaciones dolorosas son por su índole funestas, las agradables predisponen para la salud. Se ha visto que poquito vino, que la cucharada de café, que algunas gotas de licor respectivamente hacen volver la sonrisa en los semblantes más decaídos.

Sobre todo que sepan, tales preceptistas severos, que sus mandatos casi nunca se obedecen; el enfermo los elude, cuantos le rodean procuran complacerle y por eso no se muere la gente ni más ni menos.

La ración del enfermo ruso en 1815 hubiera emborrachado a un mozo de cordel y la del inglés habría hartado a un limosino. Ningún cercenamiento tenía que practicarse en las raciones, porque inspectores generales recorrían sin cesar los hospitales y vigilaban tanto el suministro como el consumo.

Emito mi opinión con gran confianza porque se apoya en numerosos hechos y porque los facultativos más eminentes se acercan a este sistema.

El canónigo Rollet, que murió hace cerca de cincuenta años, tenía afición a mucho vino, según usanza de tiempos antiguos; cayó enfermo y la primera palabra del médico fue la prohibición de que probase zumo de uvas. Sin embargo, en la siguiente visita el médico halló acostado al enfermo y delante de la cama el cuerpo del delito casi completo, a saber: una mesa cubierta con paño muy blanco, una copa de cristal, una botella de aspecto hermoso y una servilleta para secar los labios.

Con semejante perspectiva se encolerizó el médico y quiso despedirse para no volver, cuando el desgraciado canónigo exclamó con voz melancólica:

«¡Ay, doctor! Recuerde que al prohibirme que bebiera, no mandó usted que me privara del gusto de mirar la botella».

El médico que asistía al señor de Montlusin, de Pont-de-Veyle, fue más cruel todavía, porque no sólo prohibió a su enfermo que bebiese vino, sino que le mandó que tomase agua en grandes dosis.

A poco de retirarse el médico, la esposa de Montlusin, celosa en secundar lo dispuesto y contribuir a que su marido recobrase la salud, le presentó un gran vaso de agua de la más hermosa y límpida.

El enfermo la recibió dócilmente y se puso a beber con resignación; pero se detuvo al primer buche, y al devolver el vaso a su mujer, dijo: «Toma eso, querida, guárdalo para otra vez: siempre he oído decir que los remedios no debían echarse a

broma».

LOS LITERATOS

66. En el imperio gastronómico, la comarca de literatos está siempre muy cerca de la de los médicos.

Bajo el reinado de Luis XIV, los literatos eran borrachos; seguían la moda de entonces, y las memorias de aquellos tiempos abundan en buenos ejemplos sobre el particular. Actualmente son gastrónomos y, por tanto, ha habido un progreso favorable.

Disto mucho de la opinión del cínico Geoffroy, que decía que las obras modernas carecen de vigor porque los autores no bebían más que agua con azúcar.

Al contrario, creo que se ha equivocado doblemente; habiéndose engañado tanto respecto a los hechos como acerca de sus consecuencias.

La época actual abunda en hombres de talento; quizá se perjudiquen por la multitud que forman; pero la posteridad, al juzgarlos con más calma, encontrará muchos dignos de admiración. De esta manera, nosotros mismos hicimos justicia a las obras maestras de Racine y Molière, cuyos contemporáneos las recibieron fríamente.

Nunca se han visto literatos en sociedad ocupando posición más agradable que actualmente. No habitan las elevadas buhardillas que otras veces les echaban en cara; las comarcas de la literatura se han hecho más fértiles; las olas del Hipocreno arrastran también pepitas de oro; iguales a todos, ya no tienen que oír ningún lenguaje protector; y para colmo de bienes, la gastronomía les confiere a manos llenas sus más exquisitos favores.

Se convida a los literatos atendiendo a la estima que de sus talentos se hace; porque hay generalmente algo picante en su conversación y también porque desde algún tiempo a esta parte es de rúbrica que cada sociedad tenga su literato.

Los señores aludidos llegan siempre un poco tarde, pero con todo los reciben mejor por lo deseados que han sido; los engolosinan para que vuelvan, los agasajan para que brillen, y como eso les parece muy natural, se acostumbran a ello, se hacen gastrónomos, prosiguen siéndolo y continúan lo mismo.

Las cosas han llegado a tal extremo que ha habido su poquito de escándalo. Algunos hurones pretenden que se han dado ciertos almuerzos con objeto de seducir, que ciertos nombramientos habían salido de pasteles determinados y que con el tenedor se había abierto el templo de la inmortalidad. Pero los que propalaban todo eso eran maldicientes; tales rumores cesaron como otros muchos; lo hecho queda y si aquí menciono cosas semejantes, únicamente es para demostrar que estoy al corriente de cuanto a mi asunto atañe.

67. Por último, la gastronomía cuenta a muchos beatos entre sus fieles sectarios.

Entendemos por *beatos* lo que decían de ellos Luis XIV y Molière, es decir, aquellas personas cuya religión toda consiste en prácticas exteriores; la gente piadosa y caritativa por ningún concepto la comprendemos aquí.

Veamos cómo se origina esta vocación. Entre los que quieren salvarse, el mayor número busca suavísimos caminos: los que huyen de los hombres, se acuestan sobre el suelo y visten cilicio, han sido siempre y jamás dejarán de ser excepciones.

Ahora bien, hay cosas que sin duda deben condenarse y a las cuales nunca es permitido concurrir, como bailes, espectáculos, juegos y otros pasatiempos semejantes.

Tales cosas se abominan, así como a los que las practican, pero entonces aparece la gastronomía y se desliza con semblante enteramente teológico.

Por derecho divino el hombre es rey de la Naturaleza y cuanto la tierra produce para él ha sido creado. Para él engorda la codorniz, para él tiene el *moka* tan suave aroma, para él favorece el azúcar la salud.

Por consecuencia, ¿cómo se ha de usar con moderación conveniente los bienes que la Providencia nos ofrece, sobre todo si proseguimos mirándolos como perecederos y mayormente si exaltan nuestra gratitud al Autor de todas las cosas?

Otras razones más poderosas todavía existen, que a las anteriores robustecen. ¿Puede acaso haber exceso en tratar bien a los que dirigen nuestras almas y nos llevan por el camino de la salvación? Reuniones para objeto tan excelente, ¿no deben hacerse agradables y, a causa de esto, repetidísimas?

Algunas veces también llegan dones de Como sin buscarlos; son recuerdos de escuela, regalos de amistad antigua, de algún penitente que se humilla, de cualquier pariente lejano o del protegido en muestra de agradecimiento. ¿Cómo no admitir ofrendas semejantes?, y tomándolas, ¿cómo no clasificarlas? Esto es de precisa necesidad.

Además, siempre ha sucedido lo mismo respecto al particular.

Los monasterios eran almacenes verdaderos de adorabilísimas golosinas y, por causa de esto, muchos aficionados los echan de menos con amargura^[1].

Varias órdenes monásticas, y principalmente la de los bernardinis, hacían profesión de buena mesa. Los cocineros del clero han ensanchado los límites del arte, y cuando el señor de Pressigny (que murió arzobispo de Besançon) volvió del cónclave que había nombrado a Pío VI, manifestaba que la mejor comida que tuvo en Roma fue en casa del superior de los capuchinos.

Para terminar este artículo, nada mejor que hacer mención honorífica de dos corporaciones, que hemos visto en toda su gloria y que fueron eclipsadas por la Revolución: los caballeros y los abates.

¡Qué gastrónomos eran tales amigos queridos! No había equivocación posible sobre esto, porque lo proclamaban narices abiertas, ojos separados, labios brillantes y lenguas siempre en movimiento; sin embargo, cada clase tenía su manera particular de comer.

Los caballeros presentaban algo militar en su aspecto; tomaban los bocados con dignidad, los masticaban con calma, y al dueño y dueña de la casa dirigían horizontalmente miradas aprobatorias.

Al contrario, los abates se hacían un ovillo, para acercarse al plato; encogían la mano derecha, como pata de gato al sacar castañas del fuego, sus fisionomías demostraban regocijo y sus miradas tenían cierta concentración que se concibe más fácilmente que no se pinta.

Como las tres cuartas partes de los que componen la generación actual no han visto cosa alguna que tenga parecido con los caballeros y abates mencionados arriba; y como sin embargo es forzoso conocerlos para entender muchos libros escritos en el siglo decimotercero, nos referimos al autor del *Tratado histórico sobre el duelo*, donde se encontrarán páginas acerca de esta materia que nada dejan que desear^[2].

LONGEVIDAD ANUNCIADA A LOS GASTRÓNOMOS

69. Según lo que he leído recientemente, tengo la grandísima felicidad de poder informar a mis lectores de una buena noticia, a saber: que mesas regaladas distan mucho de perjudicar la salud y que en igualdad de circunstancias, los gastrónomos viven más tiempo que nadie. Esto se ha demostrado matemáticamente en una Memoria muy bien escrita, leída no hace mucho en la Asamblea de Ciencias por el doctor Villermet.

Compara en el trabajo indicado las diferentes clases de la sociedad, sin omitir alguna, según la buena o mala comida que consumen. También ha comparado entre sí los diversos distritos parisienses, donde el bienestar es más o menos general; y es sabido que en tal concepto hay diferencias extremadas, como, por ejemplo, entre el distrito de San Marcial y el de la Chaussée-d'Antin.

Por último, dicho doctor lleva sus indagaciones hasta los Departamentos de Francia y compara con la misma luz los que son más o menos fértiles. En todas partes ha hallado, como resultado general, que la mortalidad disminuye en igual proporción que aumentan los medios de alimentarse bien, y por consecuencia, los que la fortuna ha sometido a la desgracia de comer mal pueden estar seguros, al menos, que la muerte los libraré más pronto de semejante desdicha.

Los dos extremos de la escala son que, en la clase con vida más favorecida al año,

de cincuenta individuos muere uno, mientras que los que están expuestos a la miseria en igual espacio de tiempo mueren de cada cuatro uno.

No quiere esto decir que los que tengan rica mesa estén siempre con buena salud, ¡ay!, también a veces caen bajo el dominio facultativo, que acostumbra a designarlos con la calificación de *buenos enfermos*; pero como tienen mayor dosis de vitalidad y mejor conservadas todas las partes de su organización, la Naturaleza presenta más recursos y el cuerpo resiste incomparablemente mejor a lo que destruirlo puede.

Esta verdad fisiológica se demuestra igualmente con la historia, que nos enseña que siempre circunstancias imperiosas, tales como guerras, asedios y desarreglo de estaciones, disminuyendo los recursos alimenticios originan constantemente enfermedades contagiosas y gran aumento de mortalidad.

La Caja de Ahorros de Lafarge, tan conocida de los parisienses, sin duda habría prosperado si los que la establecieron, hubieran admitido en sus cálculos las verdades de los hechos detalladas por el doctor Villermet.

Los fundadores de dicha Caja calcularon la mortalidad según las tablas de Buffon, de Parcieux y de otros, las cuales se fijan sobre números tomados de todas las clases y edades de una comarca. Pero como los que colocan sus capitales a fin de formar ahorros para el porvenir, por lo general han escapado de los peligros de la infancia y están acostumbrados a una vida arreglada, tranquila y a veces suculenta, *la muerte no los toca*, las esperanzas salieron fallidas y la especulación resultó equivocada.

Sin duda esta causa no ha sido la única, pero formó por cierto un elemento principal.

Esta última observación nos ha sido suministrada por el profesor Pardessus.

El señor du Belloy, arzobispo de París, que ha vivido casi un siglo entero, tenía el apetito bastante pronunciado; era aficionado a la buena mesa y varias veces he visto su cara patriarcal animarse cuando llegaba algún plato distinguido. En todas ocasiones, le daba Napoleón muestras de respeto y deferencia.

MEDITACIÓN XIII

MEDIDAS GASTRONÓMICAS

70. Se ha visto en el capítulo precedente que el carácter distintivo de los que existen con más pretensiones que derechos al título honorífico de gastrónomo, consiste en permanecer sin brillo en los ojos ni animación en las fisionomías, cuando forman parte de los concurrentes a mesas inmejorables.

Esa gente no es digna de que se le prodiguen tesoros cuyo precio desconoce. Nos ha parecido muy interesante poderla señalar y hemos buscado los medios de reunir conocimientos de tamaña importancia para la clasificación de tales hombres, y a fin de que se distingan y pueda hacerse buena elección de convidados.

Hemos empleado en semejante indagación aquella constancia que forzosamente consigue feliz éxito, y a nuestra perseverancia se debe la ventaja de presentar al honorable cuerpo de anfitriones, el descubrimiento de las *medidas gastronómicas*, el cual honrará al siglo decimonono.

Entendemos por *medidas gastronómicas* los manjares de un sabor notorio y de una excelencia talmente indisputable; que sólo su aparición debe conmover todas las facultades degustativas del hombre bien organizado; de suerte que los que en caso semejante no demuestren el resplandor del deseo, ni la irradiación de la suprema delicia, pueden justamente calificarse indignos de los honores de la mesa y de los placeres a ella atañaderos.

Este método de las medidas, debidamente examinado y discutido en gran consejo, se ha inscrito en el libro de oro con los términos siguientes, tomados de inalterable idioma.

Utrumque ferculum, eximii et benè noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivoe; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad ecstasim, notetur ut indignus.

Lo cual se ha vertido, por el traductor jurado del gran consejo, como sigue:

«Siempre que se sirva un manjar de sabor distinguido y bien conocido, se observarán atentamente los convidados y se calificarán de indignos aquéllos cuyas fisionomías no anuncien arrobamiento».

La fuerza de las medidas es relativa y debe corresponder a las facultades y a las costumbres de las diversas clases de la sociedad. apreciando todo género de circunstancias, deben calcularse de tal suerte que causen admiración y sorpresa: son dinamómetros, cuya fuerza debe ir en aumento según se asciende en las altas zonas de la sociedad. Así, la medida destinada para un pequeño propietario de la calle de Coquenard, no funciona para dependientes de una calle de comercio, y ni siquiera se notaría en comidas de elegidos (*select few*), en casas de banqueros o ministros.

En la enumeración que vamos a hacer de los manjares que han sido elevados a la

dignidad de medidas, empezaremos por los que están a más baja presión, en seguida ascenderemos gradualmente para esclarecer la teoría, de manera que cada cual pueda utilizarla con fruto y que se ponga en estado de inventar otras nuevas, según los mismos principios, dándoles su nombre y haciendo aplicaciones oportunas en la esfera donde la casualidad le haya colocado.

Por un momento, tuvimos intención de poner aquí, como justificantes, las recetas a fin de preparar los diversos manjares que indicamos para medidas; pero nos hemos abstenido porque juzgamos que se haría injusticia a las distintas recopilaciones que se han publicado después, comprendiendo entre éstas la de Beauvilliere y, muy recientemente, el *Cocinero de los cocineros*. Nos contentaremos con referirnos a las mismas, así como a las de Viard y de Appert, y observaremos que en la última se encuentran resúmenes científicos, desconocidos antes en obras de esta especie.

Es de sentir que no haya podido disfrutar el público de la reseña taquigráfica acerca de cuanto se manifestó en el consejo al deliberar sobre dichas medidas. Todo eso ha quedado en la noche del sigilo; pero al menos hay una circunstancia cuya revelación me han permitido.

Alguno propuso medidas negativas y practicadas por medio de la privación.

Así, por ejemplo, una desgracia que hubiese destruido un plato de superior sabor, una cesta con caza que se aguardaba por el correo y que no llega, ya fuesen tales hechos verdaderos o supuestos, podía servir para obtener una buena escala de sensibilidad gástrica, observando y anotando la tristeza gradual impresa sobre las frentes de los convidados^[1].

Pero tal proposición, aunque seducía a primera vista, no resistió a examen más profundo. Observó el presidente, con muchísima razón, que acontecimientos como los indicados sólo producirían efecto superficial sobre los órganos desgraciados de los indiferentes, pudiendo ejercer sobre los verdaderos creyentes funesta influencia y hasta ocasionar algún ataque mortal. Por consiguiente, aunque el autor insistió algo, la proposición se desechó por unanimidad.

Ahora vamos a presentar los cuadros de manjares que hemos juzgado propios para que sirvan de medidas: los hemos dividido en series, que ascienden por grados, según orden y método antes indicados.

MEDIDAS GASTRONÓMICAS

Primera serie

Renta supuesta: 5000 francos (medianía)

Gran trozo de vaca, mechado con tocino y cocido en su jugo natural.

Pavo de corral, con relleno de castañas de Lyon.

Pichones gordos de palomar cubiertos con lonjas de tocino, cocidos en su punto.

Huevos a la nieve.

Plato de coles blancas ácidas (*saur-kraut*), con salchichas y tocino ahumado de Strasbourg.

Manifestación que debe producir: «¡Diantre, qué buena cara tiene todo; vamos, es preciso hacerle honor!»

Segunda serie

Renta supuesta: 15 000 francos (bienestar)

Filete de vaca sanguinolento, mechado y cocido en su jugo natural.

Trozo de venado, salsa de pepinillos, cortados a ruedecitas.

Rodaballo al natural.

Pierna de carnero de prados salados, a la provenzal.

Pavo trufado.

Guisantes de la primera estación.

Manifestación que debe producir: «¡Ay, amigo mío, qué aparición tan deliciosa; esto es verdaderamente como las bodas de Camacho!»

Tercera serie

Renta supuesta: 30 000 francos y más (riqueza)

Ave de siete libras de peso, rellena con trufas de Perigord hasta que se convierta en esferoide.

Enorme pastel de hígado de ganso cebado, de Strasbourg, en forma de baluarte.

Gran carpa del Rin a la Chambord, ricamente guarnecida y adornada.

Codornices trufadas interiormente, extendidas sobre *toasts* (tostadas de pan) untadas de manteca, en forma de estrella.

Sollo de río, mechado, relleno y con baño de crema de cangrejos, *secundum artem*.

Faisán con husmillo, mechado y presentado con cola y pico tendido sobre tostadas de pan y aderezado a la Santa Alianza.

Cien espárragos de cinco a seis líneas de diámetro, de la primera estación.

Salsa de esencia de carne.

Dos docenas de hortolomas a la provenzal, según se dice en *El Secretario y el Cocinero*^[2].

Pirámide de merengues de vainilla y rosa. (Esta medida no produce el efecto necesario más que en las señoras y en los hombres con pantorrillas de abate, etc.)

Manifestación que debe producir: «¡Ay, señor (o monseñor), qué hombre tan admirable es el cocinero que usted tiene! ¡Cosas así sólo se encuentran en esta casa!»

OBSERVACIÓN GENERAL

A fin de que una medida produzca con certeza los debidos efectos, es necesario que comparativamente sea muy abundante; la experiencia, apoyada en el conocimiento del género humano, nos enseña que la rareza más sabrosa pierde su influencia cuando no se halla en cantidades exuberantes, porque el primer movimiento que imprime a los convidados se detiene justamente por el temor que se experimenta de que sirvan a uno con mezquindad, o que en situaciones determinadas se tenga que rehusar por política. Esto sucede a menudo en casa de los avaros fastuosos.

En varias ocasiones he tenido ocasión de verificar los efectos de las medidas gastronómicas, y voy a referir un ejemplo que conceptúo bastante:

Estaba en una comida de gastrónomos de la cuarta categoría, donde sólo se hallaban dos profanos, mi amigo R... y yo.

Después de servir el primer cubierto de alta distinción, presentaron entre otras cosas un enorme gallo virgen^[3] de Barbezieux, trufado hasta *romperse* y una fortaleza de hígado de ganso cebado de Strasbourg.

Semejante aparición produjo en la asamblea notable efecto, difícil de describir, casi tanto como la sonrisa silenciosa indicada por Cooper, y me convencí de que había motivo para observar.

Efectivamente, terminaron todos los coloquios a causa de la abundancia derramada en los corazones; la atención general se fijó sobre la pericia del cocinero; y cuando los platos llenos se repartieron, pude ver sucesivamente sobre todas las fisonomías el fuego del deseo, el arrobamiento del supremo deleite y la perfecta calma de la bienaventuranza eterna.

MEDITACIÓN XIV

DEL PLACER DE LA MESA

71. De cuantos seres sensitivos habitan nuestro globo, el hombre es incontestablemente el que más sufrimiento experimenta. Condenado está primitivamente por naturaleza al dolor, mediante la desnudez del cutis, la forma de los pies y en virtud de ese instinto guerrero y destructor de la especie humana, de la que no se separa en cuantas partes aparece.

Los animales, libres están de maldición semejante; y sin los raros combates que el instinto genital origina, el dolor sería absolutamente desconocido para la mayor parte de las especies en su primitivo estado; mientras que el hombre, capaz sólo de experimentar deleite pasajero, para lo cual pocos de sus órganos nada más aprovechan, siempre y por cada una de las partes de su cuerpo es susceptible de estar sometido a espantosos dolores.

Tal sentencia del destino se ha agravado en su ejecución mediante numerosas enfermedades engendradas por costumbres del estado social; de suerte que el placer más vivo y de mejores condiciones que pueda imaginarse no es capaz, por intenso o prolongado, de recompensar esos padecimientos atroces, compañeros inseparables de ciertas dolencias, como gota, dolores de muelas, reumatismos agudos, mal de orina o los que se causan con los suplicios rigurosos practicados en ciertos pueblos.

Semejante miedo práctico del dolor, hace que, aun sin de ello percibirse, caiga el hombre con ansia del lado opuesto y se adhiera completamente al escaso número de placeres que por su suerte le concedió la Naturaleza.

Por esta misma razón aumenta el hombre sus deleites, los prolonga y varía; y finalmente, también llegó hasta a adorarlos, puesto que en el reinado de la idolatría, y durante larga serie de siglos, todos los placeres han sido divinidades secundarias, presididas por dioses superiores.

El rigor de las religiones nuevas ha destruido todos esos patronatos: Baco, Amor, Como y Diana ya sólo subsisten como recuerdos poéticos; pero la cosa todavía dura y aun cuando imperan severísimas creencias, hay no obstante regocijos con motivo de casamientos, bautismos y también aun de entierros.

ORIGEN DEL PLACER DE LA MESA

72. Las comidas, en el sentido que damos a esta palabra, han empezado con la segunda edad de la especie humana, es decir, desde que dejó de alimentarse con frutas. La preparación y distribución de los manjares han necesitado la reunión en

familia; los jefes distribuían a sus hijos los productos de la caza y los hijos adultos hacían lo mismo con sus ancianos padres.

Limitadas dichas reuniones primero entre parientes cercanos, se extendieron sucesivamente comprendiendo a vecinos y amigos.

Más tarde, dilatándose el género humano, el viajero cansado tomaba parte en esas comidas primitivas y refería acontecimientos de lejanas comarcas. Así nació la hospitalidad, con sus derechos, reputados por sagrados en todos los pueblos; porque no existía uno solo, por feroz que fuera, que no considerase un deber respetar la vida del que había consentido participar del pan y de la sal.

Durante la comida debieron nacer y perfeccionarse los idiomas, ya porque esta ocasión para juntarse se renovaba constantemente, ya porque el sosiego que acompaña y viene después de la comida predispone naturalmente para confianzas y locuacidad.

DIFERENCIA ENTRE EL PLACER DE LA COMIDA Y EL DE LA MESA

73. Tales debieron ser, por naturaleza de las cosas, los elementos del placer de la mesa, el cual hay necesidad de distinguir del de la comida, su antecedente necesario.

El placer de la comida es la sensación actual y directa de una necesidad que se satisface.

El placer de la mesa es la sensación reflexionada que nace de las diversas circunstancias de hechos, situaciones, cosas y personas que acompañan al sustento.

El placer de la comida es común a hombres y animales: no requiere sino hambre y lo indispensable para satisfacerla.

El placer de la mesa es peculiar de la especie humana; éste supone cuidados anteriores en preparar los manjares, elegir sitio y reunir convidados.

El placer de la comida exige, si no hambre, al menos apetito; el placer de la mesa muy a menudo es independiente tanto de aquélla como de éste.

Ambos estados de deleite pueden observarse siempre en nuestros festines.

En los primeros platos y al empezar la sesión, cada uno come con avidez, sin hablar, sin prestar atención a lo que pueda decirse, y cualquier rango que en la sociedad se tenga, todo se olvida para no ser más que un operario en la gran fábrica comiente. Pero en cuanto queda satisfecha la necesidad, nace la reflexión, se emprenden pláticas y principia otro orden de cosas; y el que hasta entonces no era más que un consumidor, se convierte en convidado más o menos amable, según los medios con que le haya dotado el Creador de todas las cosas.

EFFECTOS

74. El placer de la mesa no produce arrebatos, éxtasis ni arrobamientos; pero gana en duración lo que pierde en intensidad, y se distingue sobre todo por el privilegio particular de que goza, disponiéndonos para todos los demás deleites o al menos consolándonos por haberlos perdido.

Efectivamente, después de una comida bien dispuesta, cuerpo y alma gozan de un bienestar particular.

Respecto a la parte física, el cerebro se refresca, la fisonomía se dilata, se aumentan los colores, los ojos brillan y un suave calor se siente por todos los miembros.

Respecto a la parte moral, se sutaliza el espíritu, se acalora la imaginación, los chistes brotan y circulan; y si la Fare y Saint-Aulaire pasan a la posteridad reputados por autores de talento, lo deben sobre todo a que fueron convidados amables.

Además, alrededor de una misma mesa se encuentran juntas a menudo todas las modificaciones que entre nosotros ha introducido la extremada sociabilidad: amor, amistad, negocios, especulaciones, poder, empeños, protecciones, ambiciones e intrigas; véase por qué los convites de todo tienen; véase por qué producen frutos con toda clase de sabores.

ACCESORIOS INDUSTRIALES

75. Como consecuencia inmediata de tales antecedentes, toda la industria humana se ha concentrado para aumentar la duración e intensidad del placer de la mesa.

Algunos poetas se quejaron, porque siendo la garganta demasiado corta se oponía a la prolongación del placer de saborear; otros deploraban la pequeña capacidad del estómago y se llegó hasta dejar libre a esta víscera de la tarea de digerir la primera comida, para tener así el gusto de tomar otra segunda comida.

Aquél fue un esfuerzo supremo intentado para amplificar los deleites del gusto; pero si no se puede hacia lado semejante traspasar los límites establecidos, que por lo menos ofrecían más latitud.

Se adornaron con flores los vasos y copas; se coronaba a los convidados; se comía bajo la bóveda del cielo, en los jardines, bosques y en presencia de todas las maravillas de la Naturaleza.

Los encantos de la música y el sonido de los instrumentos se juntaban con el placer de la mesa. Así, mientras que la corte del rey de los feacios de la isla de Corcira se regalaba, el cantor Femio celebraba hechos y guerreros de pasados tiempos.

Con frecuencia entretenían la vista sin aminorar los placeres del gusto, bailarines, titiriteros y bufones de ambos sexos con variedad de trajes; esencias, fragancias y delicadísimos perfumes se esparcían, a fin de embalsamar la atmósfera, y, por último, se llegó hasta hacerse servir por hermosas sin velos, de suerte que a todos los sentidos

se llamaban para un regocijo hecho universal.

Podría llenar muchas páginas en aducir pruebas de cuanto refiero. Autores griegos y romanos, y nuestras antiguas crónicas están ahí, para que cualquiera copie lo que le convenga; pero tales indagaciones ya se han practicado y mi erudición facilísima tendría poco mérito. Admito como que consta lo que otros han demostrado; de semejante derecho hago uso a menudo y mis lectores quedarán por eso agradecidos.

SIGLOS DECIMOCTAVO Y DECIMONONO

76. En mayor o menor grado también hemos adoptado los anteriores distintos medios de beatificación y añadimos además todavía cuanto han revelado modernos descubrimientos.

Sin duda alguna, la delicadeza de nuestras costumbres tuvo que dejar sin subsistir las vasijas donde vomitaban los romanos; pero los hemos aventajado consiguiendo igual objeto por caminos notoriamente de mejor gusto.

Se han inventado manjares con tales atractivos que hacen brotar de nuevo sin interrupción el apetito; siendo al mismo tiempo tan ligeros, que lisonjean el paladar sin que apenas recarguen el estómago. Séneca hubiera dicho: *Nubes esculentas*.

Por consiguiente, hemos conseguido tal progreso alimenticio que si los negocios indispensables no nos obligaran a levantarnos de la mesa, o si la gana de dormir no se interpusiera, la duración de nuestras comidas sería casi indefinida; y no habrá dato alguno seguro para determinar el tiempo que podría transcurrir desde la primera copa de vino de Madera hasta el último vaso de ponche.

No hay que imaginarse, empero, que todos esos accesorios enumerados sean indispensables para prolongar el placer de la mesa. Se disfruta de tal deleite en casi toda su extensión siempre que se reúnen las cuatro condiciones siguientes: comida al menos pasadera, vino bueno, convidados amables y tiempo suficiente.

Así es que a menudo hubiera querido yo concurrir a la comida frugal que Horacio destinaba para convidar a su vecino o para el huésped que el mal tiempo hubiese obligado a buscar abrigo en casa del primero. Dicha comida se componía de un buen pollo, de cabrito (sin duda muy gordo) y de postres, uvas, higos y nueces. Añadiendo a eso vino cosechado bajo el consulado de Manlio (*nata mecum consule Manlio*), y la conversación de aquel poeta voluptuoso, me figuro que habría disfrutado en grado sumamente confortable.

*At mihi cum longum post tempus venerat hospes
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicus, bene erat, non piscibus urbepetitis,
Sed Pullo atque hoedo, tum^[1] pensilis uva seundas*

Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

Finalmente, también puede verificarse que cualquier día media docena de amigos se festejen con pierna de carnero cocida en agua y riñones de Pontoise, humedeciéndose con vinos de Orléans y Medoc muy cristalinos, y que terminen la noche con pláticas llenas de fran queza y encantos, olvidando totalmente que existan manjares más finos y cocineros de mayor ciencia.

Por la inversa, aunque sea muy selecta la comida y aun con accesorios suntuosos, no hay deleite en la mesa con vino malo, convidados mal elegidos, fisonomías tristes y viandas precipitadamente consumidas.

BOSQUEJO

Mas quizá manifieste el impaciente lector: en el año de gracia de 1825 ¿cómo debe disponerse una comida para que reúna todas las condiciones que en grado supremo deleites de mesa consigan?

Voy a responder a esta pregunta. Reconcentraos, lectores, y prestad atención: Gasterea, bellísima más que las otras musas, me inspira; tendré mayor claridad que un oráculo y mis preceptos atravesarán los siglos:

«Que el número de convidados no exceda de doce, para que la conversación pueda ser general constantemente.

»Que se elijan de manera que sus ocupaciones sean variadas, de gustos análogos y con tales puntos de contacto que no haya precisión de recurrir a la insoportable formalidad de presentaciones.

»Que sea lujoso el alumbrado del comedor, el servicio de notable limpieza y la atmósfera a la temperatura de trece a dieciséis grados del termómetro de Réaumur.

»Que los hombres demuestren gracia y talento sin pretensiones y que las mujeres tengan amabilidad sin coquetería^[2].

»Que los manjares se elijan con exquisito cuidado, pero en número limitado, y que los vinos sean de primera calidad, cada uno según su clase, de lo mejor que se encuentre.

»Que el orden de los primeros sea desde los más substanciosos hasta los más ligeros; y para los segundos, desde los más transparentes hasta los de mayor aroma.

»Que se coma con movimientos moderados, puesto que la comida es el último negocio del día; y que se mantengan los convidados como viajeros que deben llegar juntos al mismo fin.

»Que esté quemando el café y que los licores se elijan superexquisitos.

»Que el salón, distinto del comedor, sea bastante espacioso, a fin de organizar partidas de juego para los que no puedan prescindir de esto; y que, no obstante, quede espacio suficiente para los coloquios postmeridianos.

»Que permanezcan los convidados detenidos por lo agradable de la sociedad y que se animen con la esperanza de que no terminará la noche sin algún regocijo ulterior.

»Que no esté demasiado fuerte el té, que las tostadas untadas de manteca lo sean artísticamente y el ponche preparado con cuidado.

»Que la retirada no empiece antes de las once, empero a las doce de la noche que esté todo el mundo en la cama».

Si alguno ha asistido a una comida que reúna todas esas condiciones, podrá jactarse de haber concurrido a su propia apoteosis; y mientras mayor número de las mismas se olviden o desconozcan, tanto menor será el placer experimentado.

He dicho que el placer de la mesa, tal cual lo he caracterizado, era susceptible de duración bastante larga; voy a demostrarlo dando cuenta verídica y circunstanciada de la comida más larga que he hecho en mi vida; será un confite que coloco en la boca del lector para recompensar la satisfacción que tiene de leerme con gusto. Hela aquí:

Al final de la calle de Bac tenía yo unos parientes, que formaban una familia, como sigue: un doctor de setenta y ocho años, un capitán de setenta y seis años, y su hermana Juanita, de setenta y cuatro. Algunas veces iba a visitarlos y siempre me recibían con mucha amistad.

«¡Por vida de bríos! —me dijo cierto día el doctor Dubois, levantándose de puntillas para golpearme la espalda—, mucho tiempo hace que ponderas tus *fondúes* (huevos revueltos con queso), no paras de hacernos la boca agua con tus alabanzas y ya es tiempo de que esto termine. Cualquiera día iremos a tu casa para almorzar tú, el capitán y yo, y veremos lo que es eso». (Sería, pienso, hacia 1801 cuando me dirigieron este mimo). «Con mucho gusto —respondí— y lo tendrán ustedes con todo esplendor, porque yo mismo lo haré.

La proposición de usted me hace completamente feliz. Conque hasta mañana a las diez, tiempo militar^[3]».

A la hora indicada, vi llegar a mis dos convidados, acabados de afeitarse y bien peinados. Eran un par de viejos chiquitos, pero todavía frescos y saludables.

Sonrieron de placer al observar la mesa preparada con mantel blanco, tres cubiertos, y en cada sitio dos docenas de ostras con un limón lustroso y dorado.

En cada extremo de la mesa se levantaba una botella de vino de Sauterne, muy limpia, con el corcho fuera, indicio seguro de que hacía mucho tiempo que se había extraído del barril dicho líquido.

¡Ay de mí!, casi todos esos almuerzos de ostras, tan frecuentes y alegres en otros tiempos, han desaparecido; desayunos donde se tragaban ostras por millares ya no existen, ni tampoco los abates, que nunca comían menos de una gruesa, que también desaparecieron, así como los caballeros que cuando las consumían nunca jamás terminaban. Lo deploro, empero, siendo filósofo, considero que si los tiempos cambian hasta los gobiernos, ¿qué derechos no ejercerán sobre meras costumbres?

Después de las ostras, que todos encontraron muy frescas, se sirvieron riñones en broqueta, un tarro de hígado de ganso cebado con trufas y por último la *fondue*. Reunidos todos los elementos dentro de una cacerola, se trajo sobre la mesa con calentador de espíritu de vino. Acto continuo, púseme a funcionar sobre el campo de batalla, sin que mis primos perdieran uno sólo de mis movimientos.

Pronunciaron mil elogios sobre los encantos del plato, cuya receta reclamaban y que les prometí.

Después de la *fondue*, vinieron las frutas de la estación, dulces, café *moka* verdadero, preparado *a la Dubelloy*, cuyo método principiaba a propagarse; y por último dos clases de licores, uno alcohólico para enjugarse y el otro aceitoso para dulcificar.

Terminado el almuerzo, propuse a mis convidados que hiciéramos un poco de ejercicio, y a tal objeto que diéramos la vuelta a mi habitación, la cual si bien dista mucho de reunir condiciones muy elegantes, es dilatada y confortable, y presentaba tanto mejor aspecto para mis amigos, cuanto que los techos y dorados se hicieron en la época de Luis XV.

Les enseñé el busto original en barro de mi bonita prima *madame Récamier*, ejecutado por Chinard, y el retrato de la misma en miniatura por Augustín. Quedaron tan encantados que el doctor con sus labios gordos besó el retrato, y el capitán se tomó cierta libertad con el busto, por la que le reprendí; pues si todos los admiradores del original hicieran otro tanto, aquel pecho tan voluptuosamente contorneado, pronto se pondría lo mismo que el dedo del pie de San Pedro, en Roma, que los peregrinos han achicado a fuerza de tanto besuqueo.

En seguida les enseñé algunos modelos de yeso de las mejores esculturas antiguas; ciertos cuadros que no carecen de mérito, mis escopetas, mis instrumentos de música y algunas ediciones de libros hermosos, nacionales y extranjeros.

En este viaje polimático, no se olvidaron de mi cocina. Vieron mi olla económica, mi concha para asar, mi reloj para mover el asador y mi aparato evaporante. Todo lo examinaron con minuciosa curiosidad y se admiraban tanto más cuanto que en su casa todavía se operaba como en tiempo de la Regencia.

En cuanto volvimos al salón dieron las dos. «¡Qué diantre! —dijo el doctor—, ya es hora de comer y nos está aguardando mi hermana Juanita. Es preciso ir corriendo. No porque tenga mucha gana de comer, sino porque necesito tomar sopa. Es costumbre tan antigua que tengo que tomarla, que si paso un día sin ella, digo como Tito: *Diem perdidí*». «Querido doctor, ¿qué necesidad hay de ir tan lejos para buscar lo que tiene usted en la mano? Voy a mandar recado a mi prima, advirtiéndole que permanecen ustedes en esta casa y que me dan ustedes el gusto de aceptar de comer, y espero de la bondad de ustedes alguna indulgencia, porque la comida no podrá tener el mérito de un *impromptu* hecho despacio».

Respecto al asunto, hubo entre los hermanos primero deliberación ocular y en seguida consentimiento formal. Entonces mandé un volante al barrio de San Germán,

dije una palabra a mi cocinero, y así que transcurrió cierto intervalo de tiempo, moderadísimo relativamente, nos sirvió una comidita, compuesta de una parte con sus propios recursos y de otra echando mano de las fondas cercanas, buenísima y en extremo apetitosa.

Gran satisfacción fue para mí al ver la sangre fría y el aplomo con que mis amigos tomaron asiento, se aproximaron a la mesa, desdoblaron las servilletas y se prepararon a funcionar.

Tuvieron doble sorpresa sin que yo mismo ni siquiera lo pensara; pues con la sopa sirvieron queso parmesano y después copas de vino de Madera seco. Ambas novedades habían sido importadas desde hacia corto tiempo por el príncipe de Talleyrand, el primero de nuestros diplomáticos, a quien debemos tantas sentencias y chistes agudos llenos de talento y profundidad, y a quien la atención pública ha seguido siempre con especial y marcado interés, lo mismo dentro del poder que apartado en su retiro.

Se pasó muy bien la comida, así en la parte substancial como en los accesorios obligados, y mis amigos demostraron suma complacencia y alegría.

Después de comer propuse que jugásemos a las cartas, lo cual rehusaron porque preferían *el far niente* de los italianos, según decía el capitán, y en consecuencia constituimos un círculo pequeño al lado de la chimenea.

A pesar de las delicias *del far niente*, siempre he opinado que nada infunde más dulzura en la conversación que estar ocupado con cualquier cosa, si esto no absorbe la atención por completo. En consecuencia propuse que tomásemos té.

Para franceses rancios, el té era una rareza: pero sin embargo aceptaron. Lo hice en su presencia y tomaron con gusto varias tazas, aunque antes nunca lo habían empleado sino como medicamento.

Una complacencia conduce a otra, según nos enseña la práctica, y se pierde completamente la facultad de rehusar cuando se ha entrado en aquel camino. En su virtud, hice uso de un tono casi imperativo, al indicar que concluiríamos con un bol de ponche.

«Pero tú nos vas a matar», decía el doctor. «Pero usted nos va a emborrachar», decía el capitán. A todo esto, mi respuesta consistió en pedir, gritando mucho, limones, azúcar y ron.

De consiguiente, hice el ponche, y mientras que eso me ocupaba, se preparaban tostadas (*toast*) muy delgadas, untadas delicadamente con manteca y sazonadas en regla.

Esta vez hubo reclamaciones. Los primos afirmaban que habían comido bastante y que no las probarían; pero conociendo yo los atractivos de esa preparación tan sencilla, respondí que no deseaba más que una cosa y es que no faltasen tostadas. Efectivamente, poco después tomó el capitán el último pedazo y le sorprendí mirando si quedaban más, o si hacían otras, lo cual dispuse al instante.

Sin embargo había pasado el tiempo y mi reloj señalaba las ocho dadas.

«Vámonos —dijeron mis huéspedes—, es preciso regresar para comer ensalada con nuestra pobre hermana, que en todo el día no nos ha visto».

A esto no me opuse y, en cumplimiento de mis deberes hospitalarios respecto a dos viejos tan amables, los acompañé a su coche y los vi alejarse.

Quizá ocurra preguntar si no sobrevino fastidio por algunos momentos en sesión tan larga.

Contestaré negativamente; la atención de mis convidados se sostuvo viendo preparar la *fondue*, con el viaje alrededor de mi habitación, con algunas novedades en la comida, con el té y, sobre todo, con el ponche, que nunca habían probado.

Además el doctor conocía París entero, genealógica y anecdóticamente; el capitán había pasado parte de su vida en Italia, ya como militar, ya de enviado en la corte de Parma; yo mismo he viajado mucho, y hablábamos sin pretensiones o escuchábamos complacidos. No se requiere ni siquiera tanto a fin de que el tiempo pase suave y rápidamente.

Al día siguiente, por la mañana, recibí una carta del doctor, quien tuvo la atención de informarme que la pequeña francachela de la víspera no les había perjudicado lo más mínimo, y muy al contrario, después de felicísimo sueño, se habían levantado frescos, ágiles y preparados para empezar de nuevo.

MEDITACIÓN XV

DE LAS PARADAS DE CAZA

77. Entre las infinitas circunstancias de esta vida, donde el comer ha de tenerse en cuenta, es sin duda de las más agradables la parada de caza, que también se distingue de cuantos entreactos conocemos, por el que mayormente puede prolongarse sin que resulte fastidioso.

Transcurridas algunas horas de ejercicio, el cazador más vigoroso experimenta necesidad de descanso: su rostro ha estado acariciado por brisas matutinas; en cuantas ocasiones se le han presentado nunca ha carecido de destreza, y como llega ya el sol próximo al punto culminante de su carrera, hay precisión, por consecuencia de todo, que durante algunas horas se detenga el cazador, no a causa de exuberante fatiga, sino por cierto impulso instintivo que nos advierte que nuestra actividad no puede ser indefinida.

La sombra le atrae, recíbelo el césped y el murmullo del vecino manantial le invita para que deponga el frasco destinado a apagar su sed^[1].

Colocado según se indica, con placentera tranquilidad, saca los panecillos de dorada corteza, descubre el pollo fiambre que manos amigas depositaron en su saco y pone próximo el pedazo de Gruyère o de Roquefort destinado a representar unos postres completos.

Mientras hace tales preparativos, no se encuentra solo el cazador; acompáñale ese fiel animal que para el hombre ha criado el cielo. El perro, sentado, contempla amorosamente a su amo; las distancias se han aproximado trabajando para un mismo fin; son dos amigos nada más y el criado experimenta a la vez felicidad y orgullo por ser el convidado de su dueño.

Tienen ambos ese apetito ignorado así por gente de mundo como por beatos: los primeros porque no dan tiempo al hambre para que llegue, y los segundos porque jamás practican ejercicios que la engendren.

Deliciosamente se ha consumido el tiempo de descanso, del cual ambos han participado, transcurriendo todo con orden y paz. ¿Por qué no dar en seguida algunos instantes al sueño? Las doce del día también es tiempo de descanso en toda la creación.

Diez veces mayores son tales placeres si varios amigos están reunidos; porque entonces, en caso semejante, se ha traído comida más copiosa en esas fiambreras militares que actualmente se emplean para objetos menos ásperos. Con fruición se refieren las proezas de uno, los defectos de otro y se cuentan las hazañas proyectadas para la tarde.

¿Hasta qué altura no subirá el deleite, si vemos criados cargados con esas vasijas

consagradas a Baco, donde el frío artificial hiela al mismo tiempo el vino de Madera y el zumo de fresa y piña; licores deliciosos, composiciones divinas, que hacen correr por las venas un fresco mágico y llevan a todos los sentidos grandísimo bienestar que los profanos ignoran^[2]? Pero no hemos llegado todavía al último término de esta serie de encantamientos.

LAS SEÑORAS

78. Hay días en que convidamos, para que participen de nuestras diversiones, a esposas, hermanas, primas y amigas.

A la hora señalada vemos llegar, tirados por briosos caballos, coches ligeros, cargados de bellezas adornadas con plumas y flores. Los trajes de esas señoras presentan cierto aspecto militar y tienen mucha coquetería.

El catedrático de vez en cuando puede observar miradas traviesas que no es sólo la casualidad quien verlas consiente.

Pronto se abren las portezuelas de los coches y pueden percibirse tesoros de Perigord, maravillas de Strasbourg, dulces confitados de Achard y cuanto hay de transportable en los laboratorios de mayor ciencia y fama.

No se ha olvidado el espumoso champaña, que bellas manos agitan; se toma asiento sobre el verde, se come, vuelan los tapones; se habla, se ríe y se embroma con toda libertad, sirviendo de salón el universo y el sol para alumbrar. Además el apetito, esa emanación celestial, infunde a la comida viveza desconocida dentro de comedores de casas, aunque estén exquisita e inimitablemente adornados.

Sin embargo, como todo tiene su término, llega el punto cuando el que hace cabeza da la señal; se ponen todos de pie, los hombres se arman con sus escopetas, las mujeres con sus sombreros. Se verifica la despedida, adelantan los coches y vuelan las hermosas para no dejarse ver más que a la caída de la tarde.

Eso es lo que he visto en las clases altas de la sociedad donde Pactolo agita sus oleadas; pero no hay necesidad de tanto.

También he cazado en la parte central de Francia y en departamentos lejanos. A la parada he visto llegar mujeres, hechiceras jóvenes radiando hermosura, unas en carretelas, otras en calesines o sobre algún modesto asno de los que forman la gloria y fortuna de los habitantes de Montmorency. He visto que eran las primeras en reírse con alegría de los incómodos vehículos al depositar sobre el suelo pavo en transparente gelatina, pastel casero y ensalada dispuesta para el aliño. También las he visto bailar con pies ligeros alrededor del fuego del vivac, encendido con tal motivo; he tomado parte en los juegos y locuras que suelen acompañar a esas comidas nómadas, y estoy convencidísimo de que sin necesidad de lujo excesivo también se encuentran grandes embelesos, inmensa alegría y enormes deleites.

¡Ay! ¿Por qué al separarse no se habían de cambiar besos con el rey de la cacería

porque está en su gloria, con el chambón, porque es desgraciado y con los demás para no excitar celos? Verifícase una despedida; la costumbre autoriza eso, está permitido y puede decirse hasta que es obligatorio.

¡Compañeros! Cazadores prudentes, que apuntáis a lo sólido, tirad con acierto y cuidado de las cestas de comestibles antes que lleguen las señoras, porque la experiencia ha enseñado que después que se han ido es rarísimo cazar fructuosamente.

Muchos se han consumido haciendo conjeturas, a fin de explicar semejante efecto. Unos lo atribuyen al trabajo de digerir, que pone siempre algo pesado el cuerpo; otros, a que padeciéndose distracciones no se encuentran medios de reconcentrar la atención; y hay quien fija el origen de tal efecto en los coloquios confidenciales, que pueden dar ganas de emprender muy pronto el regreso.

Nosotros creemos que como la edad de dichas señoras está en estrella que principia a ascender, y los cazadores son de materia inflamable, la colisión de ambos sexos forzosamente tiene que producir escape de chispas genitales que ahuyentan a la casta Diana, cuyo disgusto motiva, que durante lo que resta de jornada se vean los delincuentes mal favorecidos por la diosa.

Hemos dicho *durante lo que resta de jornada*, porque la historia de Endimión enseña que, puesto el sol, dicha diosa dista mucho de mostrarse severa. (Véase el *cuadro de Girodet*)

Asunto es éste, sobre paradas de caza, que se halla perfectamente virgen y respecto del cual sólo levísimos apuntes, de pasada, hemos escrito: bien podía formar materia para un tratado tan instructivo como ameno. Hacemos este legado al inteligente lector que aprovecharlo quiera.

MEDITACIÓN XVI

DE LA DIGESTIÓN

79. Según dice un refrán viejo, *no se vive de lo que se come, sino de lo que se digiere*. Por consiguiente, para poder vivir es necesario digerir y esta necesidad es un nivelador que bajo su fuerza abraza al pobre y al rico, al pastor y al rey.

Pero ¡qué pocos saben lo que hacen cuando digieren! La mayoría de la gente es como el señor Jourdain en la célebre comedia de Molière, que hablaba en prosa sin saberlo, y por tal motivo voy a dar en esquicio una historia popular de la digestión, porque estoy seguro de que el señor Jourdain se alegraría mucho cuando el filósofo, con grandísima evidencia, le demostró que realmente era prosa cuanto hablaba.

Para conocer la digestión en conjunto o en su globalidad, forzoso es presentar unidos los oportunos antecedentes y los consiguientes.

ABSORCIÓN

80. El experimentar apetito, hambre y sed, nos advierte que el cuerpo necesita reponerse, y si no queremos o no podemos obedecer, no tardará en atormentarnos ese avisador universal llamado dolor.

Entonces se procede a comer y beber, que constituyen la absorción, la cual empieza desde el momento en que llegan los alimentos a la boca y termina cuando entran en el esófago.

En este trayecto, que sólo tiene algunas pulgadas de longitud, pasan muchas cosas.

Los dientes dividen los alimentos sólidos; las glándulas de todas clases que tapizan interiormente la boca, los humedecen, la lengua los amasa para mezclarlos y enseguida los comprime contra el paladar con objeto de exprimir el jugo y saborear su gusto. Al verificar esta operación, la lengua reúne en masa los alimentos en mitad de la boca y después, apoyándose contra la mandíbula inferior, se levanta centralmente, de manera que forma en su base una pendiente que los arrastra al velo del paladar, el cual se levanta, recibéndolos la faringe, que por medio de la contracción los hace entrar en el esófago, cuyo movimiento peristáltico los conduce hasta el estómago.

Así que se ha despachado según queda dicho un bocado, otro sigue del mismo modo; las bebidas que se han tomado en los intermedios atraviesan idéntico camino y la deglución continúa, hasta que el referido instinto que ocasionó la absorción nos advierte que es tiempo de concluir. Mas raras veces se presta obediencia al primer

mandamiento, pues uno de los privilegios de la especie humana consiste en beber sin que se tenga sed y, en el estado actual del arte, los cocineros saben muy bien hacernos comer sin que experimentemos hambre.

A fin de que cada pedazo llegue hasta el estómago, es preciso que escape de dos peligros, y esto se alcanza con habilidad muy notable.

El primer peligro consiste en el paso de las fosas nasales; pero felizmente encuentra el alimento un obstáculo, en el velo del paladar y no puede seguir otra ruta que la del esófago.

El segundo peligro sería que cayese el alimento en la traquearteria, por encima de la cual pasa todo cuanto comemos, y éste sería mucho más grave, pues así que un cuerpo extraño entra en la traquearteria, empieza la tos convulsiva, que no termina hasta que se ha expulsado aquél.

Pero por un mecanismo admirable, la *glotis* o abertura del tubo respiratorio se cierra cuando tragamos; además se halla defendida por la epiglotis que la cubre, y tenemos de otra parte cierto instinto que hace que en la deglución nos abstengamos de respirar, de manera que en general puede decirse que, no obstante tan extraña estructura, los alimentos llegan fácilmente al estómago, donde termina el imperio de la voluntad y principia la digestión propiamente dicha.

FUNCIONES DEL ESTÓMAGO

81. La digestión es un procedimiento enteramente mecánico, y el aparato digestivo puede considerarse como un molino provisto de cedazos que tienen por objeto extraer cuanto sirve en los alimentos para reparar nuestros cuerpos y desechar la casca despojada de sus partes animalizables.

Por largo tiempo y con mucho ardor, se ha disputado sobre la manera como se hace la digestión en el estómago, y a fin de saber si se verifica por cocción, madurez, fermentación, disolución gástrica, química o vital, etcétera.

En dicha función puede hallarse un poco de todo eso; y el defecto de los disputantes consistía en querer atribuir a un agente único el resultado de varias causas necesariamente reunidas.

Efectivamente, impregnados los alimentos de todos los fluidos, que les suministran boca y esófago, llegan al estómago, donde los penetra el jugo gástrico, del cual siempre está lleno, quedando sometidos durante varias horas a un calor de más de treinta grados del termómetro de Réaumur. Allí los alimentos son cernidos y mezclados por el movimiento orgánico del estómago, que se excita con su presencia; funcionan unos sobre otros por efecto de esta yuxtaposición y es imposible que no fermenten, porque todo cuanto es alimenticio es fermentable.

En virtud de todas estas operaciones, se elabora el quilo, la capa alimenticia, que está colocada encima, es la primera que desaparece, pasa por el píloro y cae en los

intestinos; otra capa viene después y así consecutivamente, hasta que no haya cosa alguna en el estómago, que se desocupa, para expresarnos así, a bocados, de igual manera que se fue llenando.

El píloro es una especie de embudo carnosos que sirve de comunicación entre el estómago y los intestinos; está hecho de tal manera que los alimentos no pueden volver a subir, o si acaso, con dificultad. Esta importante víscera está ocasionada algunas veces a obstruirse y entonces produce la muerte, por hambre, después de largos y espantosos dolores.

El intestino que recibe los alimentos al salir del píloro es el duodeno, llamado así porque tiene doce dedos de largo.

Llegado el quilo al duodeno experimenta una elaboración nueva por la mezcla con la bilis y el jugo pancreático; pierde el color parduzco y la acidez que antes tenía, se pone amarillo y empieza a adquirir el husmo excrementicio, que va siempre en aumento, a medida que avanza hacia el recto. Los principios diversos que se encuentran en esta mezcla funcionan recíprocamente unos sobre otros; el quilo se prepara y se forman gases.

Continuando el movimiento orgánico de impulso, que hizo salir del estómago el quilo, éste prosigue empujado hacia los intestinos delgados. Aquí se desprende el quilo, el cual absorben los órganos destinados a este uso y va conducido hacia el hígado para mezclarse con la sangre, a la cual refresca, reparando las pérdidas producidas por la absorción de los órganos vitales y por la exhalación transpiratoria.

Cómo puede extraerse el quilo, que es líquido blanco, casi insípido e inodoro, de una masa cuyo color, olor y sabor son pronunciadísimos, difícilmente se comprende.

Sea lo que quiera la digestión, parece que tiene por fin verdadero la extracción del quilo y tan pronto como se ha mezclado en la circulación, el individuo siente aumento de fuerzas vitales y experimenta convencimiento íntimo de que sus pérdidas se hallan reparadas.

La digestión de los líquidos es mucho menos complicada que la de los alimentos sólidos y puede exponerse con pocas palabras.

Sepárese la parte alimenticia que contienen, se une al quilo y experimenta las mismas vicisitudes.

La parte puramente líquida la absorben los chupadores del estómago, que a la circulación trasladan aquélla; de aquí es conducida por las arterias emulgentes hacia los riñones, que la filtran y elaboran, y por medio de los uréteres^[1] la hacen llegar a la vejiga en forma de orina.

Llegada a este último recipiente, y aunque igualmente retenida por un esfínter, la residencia aquí es breve, pues su acción excitante produce ganas de orinar y pronto un encogimiento voluntario le da a luz y hace salir por los canales de riego que todo el mundo conoce, si bien se ha convenido en no nombrar jamás.

La digestión dura más o menos tiempo, según disposición particular de cada individuo. Sin embargo, puede fijarse el término medio de siete horas, a saber: algo

más de tres horas para el estómago y lo demás para el trayecto hasta el recto.

Por medio de la anterior exposición, que he extractado de los mejores autores y que presento convenientemente despojada de aridez anatómica y abstracciones científicas, mis lectores podrán, en adelante, juzgar acerca del sitio donde deba encontrarse la última comida que hayan tomado, a saber: durante las tres primeras horas en el estómago, más tarde en el trayecto intestinal, y después de siete horas en el recto, aguardando su turno de expulsión.

INFLUENCIA DE LA DIGESTIÓN

82. De todas las funciones corporales, la digestión es la que más influye sobre el estado moral del individuo.

Lo que afirmo ahora a nadie debe sorprender y es imposible que de distinta manera suceda.

Los principios de la psicología más rudimentaria enseñan que el alma no se impresiona sino por medio de los órganos colocados bajo su acción y que la relacionan con los objetos exteriores, de donde deducimos que cuando tales órganos se hallan mal conservados, sin reparar o irritados, semejante estado de abatimiento ejerce influencia sobre las sensaciones que son facultades intermediarias y ocasionales de funciones del espíritu.

Así pues, el modo acostumbrado de practicar y, sobre todo, de determinar la digestión, nos hace habitualmente tristes, alegres, taciturnos, habladores, lúgubres o melancólicos, sin que de ello podamos darnos cuenta, y lo que es más, sin que haya medio de evitarlo.

Bajo tal concepto, podía clasificarse el género humano civilizado en tres grandes categorías: los regulares, los encogidos y los relajados.

La experiencia enseña que los que se encuentran en cada una de esas diversas series, no sólo tienen disposiciones naturales semejantes, sino que también presentan algo análogo o similar en la manera de cumplir la misión que la fortuna les ha distribuido en el curso de la vida.

A fin de hacerme entender por medio de ejemplos, voy a tomar uno del vasto campo de la literatura. Soy de la opinión que, en la mayor parte de los casos, a su estómago deben los literatos el género especial que con preferencia eligen.

Mirando el asunto desde tal punto de vista, los poetas cómicos deben corresponder a los regulares; los trágicos, a los encogidos, y los elegiacos y pastoriles, a los relajados; de donde se deduce que sólo algunos grados de cocción digestiva separan al poeta más lacrimoso del más cómico.

El mismo principio puede aplicarse al valor. Así, en tiempo de los grandes males para Francia, ocasionados por el príncipe Eugenio de Saboya, una persona de la Corte de Luis XIV, exclamó: «¡Ah!, ¡si yo pudiera enviarle seguidillas durante ocho días!

Pronto le convertiría en el más... de Europa».

«Apresurémonos —decía un general inglés— a hacer que combatan nuestros soldados, mientras conservan todavía pedazos de vaca en el estómago».

Con frecuencia acompañan calorías a los jóvenes en la digestión, y ésta da muchas ganas de dormir a los viejos.

En el primer caso se explica esto, porque la Naturaleza retira calor de la superficie para emplearlo en su laboratorio, y en el segundo, porque la misma fuerza, ya debilitada por la edad, no basta con objeto de sostener simultáneamente trabajos digestivos y excitaciones sensuales.

En los primeros momentos de la digestión, es peligroso entregarse a trabajos de cabeza y más peligroso todavía abandonarse a deleites genitales. La corriente que conduce a los cementerios de la capital, arrastra anualmente a centenares de hombres que, después de haber comido muy bien, y algunas veces, por haber comido demasiado bien, no han sabido cerrar los ojos ni taparse los oídos.

La anterior observación contiene una advertencia hasta para la juventud que nada considera, un consejo para los hombres formados que olvidan que el tiempo nunca se para; y una ley penal para los que están del lado malo de los cincuenta años (*on the wrong side of fifty*).

Algunos tienen malhumor todo el tiempo que están digiriendo; entonces, no se les debe presentar proyecto alguno, ni pedirles ningún favor.

De este número era especialmente el mariscal Augereau, que mataba a todos, amigos y enemigos, durante la hora primera después de su comida.

En cierta ocasión, le oí decir que había dos personas del ejército a las cuales siempre podía mandar fusilar al general en jefe, a saber: el comisario jefe ordenador y el jefe del Estado Mayor. Tanto el uno como el otro se hallaban presentes; el general Crérin replicó en broma, pero con intención; el ordenador no respondió palabra, pero probablemente pensaría lo mismo.

En aquella época estaba yo agregado a su Estado Mayor, y siempre había, puesto en su mesa un cubierto para mí; pero raras veces iba yo, temiendo esas borrascas periódicas y porque me asustaba que por una palabra me enviase a digerir arrestado.

Después lo he visto a menudo en París y como me manifestaba, con mucha política y amabilidad, sentimiento porque no hubiese ido con más frecuencia a comer con él, no le oculté la causa, produciendo esto en ambos risas; si bien confesó el general que no anduve enteramente equivocado.

En aquella época estábamos en Offemburgo y se quejaban los del Estado Mayor que no comíamos ni caza ni pescado.

Esta queja era fundada, porque es máxima de derecho público que los vencedores deben tener buena comida costada por los vencidos. Así, aquel día mismo, escribí al conservador de los bosques una atentísima carta, indicándole el mal y prescribiendo los remedios convenientes.

Era el conservador un perro viejo, grandote, seco y negro, que no podía

soportarnos y que sin duda nos daba mal trato temiendo que fuésemos a echar raíces en su comarca. En consecuencia de esto, dio una contestación casi negativa, de excusas llena.

Los guardias habían huido por miedo a nuestros soldados, los pescadores se habían insubordinado, las aguas estaban turbias, etc.; a tan buenas razones no di respuesta alguna, pero le envié de alojados a diez granaderos, para que los alimentase a medida de su boca hasta nueva orden.

El tópicó produjo su efecto; dos días después, muy de mañana, llegó una carreta cargada abundante y ricamente; sin duda habían regresado los guardas y los pescadores prestaban ya obediencia, pues con la cantidad de caza y pesca que nos remitían sobraba para festejarnos durante más de una semana: venados, chochas, carpas, sollos, de todo había que era una bendición de Dios.

Al recibir esta ofrenda expiatoria, dispuse dejar libre al conservador de sus huéspedes. Vino después a vernos; le hice comprender la razón y, mientras duró de allí en adelante nuestra permanencia, sólo tuvimos palabras laudatorias por su buen comportamiento.

MEDITACIÓN XVII

DEL DESCANSO

83. El hombre no puede permanecer en actividad indefinida; la Naturaleza le destinó sólo una existencia intermitente, y por fuerza, después de cierto tiempo, sus percepciones tienen que terminar. Dicho tiempo de acción puede alargarse si de las sensaciones que el cuerpo experimenta variamos el linaje y la calidad; pero tan continuada existencia origina deseos de sosiego. Esta quietud conduce al sueño y el dormir engendra el soñar.

Aquí llegamos a los límites extremos de la Humanidad, pues el que duerme deja de ser hombre social; la ley todavía le protege, pero ya no le manda.

Este sitio es propio para relatar un hecho bastante extraño que me contó el padre Duhaget, en ciertos tiempos prior de la Cartuja de Pierre-Châtel.

El padre Duhaget pertenecía a muy buena familia de la Gascuña y se distinguió en el ejército, donde fue veinte años capitán de infantería; además era caballero de San Luis. No he conocido a nadie con piedad más dulce ni conversación más amable.

«Teníamos —me dijo— en..., donde fui prior antes de venir a Pierre-Châtel, un religioso de humor melancólico, carácter sombrío y reputado por sonámbulo.

»Unas veces, en tales ataques, salía de su celda y volvía a entrar solo, otras se perdía y era necesario guiarle al regreso. Hubo consultas de médicos y se aplicaron algunos remedios, después raras recaídas sobrevinieron y ya nadie se volvió a ocupar del enfermo.

»Una noche que no me había acostado a la hora de costumbre, estando en mi despacho ocupado del examen de algunos papeles, oí abrir la puerta de mi habitación, de la que casi nunca quitaba la llave, y al instante vi que entraba este religioso en completo estado de sonambulismo.

»Tenía abiertos e inmóviles los ojos, llevaba por vestimenta sólo la túnica, con la cual debió acostarse, y en la mano un cuchillo grande.

»Se fue derecho a mi cama, cuya situación conocía, y tanteando con la mano para convencerse si yo estaba efectivamente, asestó en seguida tres grandes cuchilladas tan sumamente fuertes, que después de haber atravesado los cobertores entró muy hondo la cuchilla en el colchón, o mejor dicho, en la estera que me servía de cama.

»Al pasar por delante de mí, tenía la cara contraída y ceñido el entrecejo. Cuando hubo dado las cuchilladas, se volvió y pude observar una expansión en su fisonomía, donde reinaba cierto aire satisfactorio.

»La luz de las lámparas que ardían sobre mi escritorio no hizo la menor impresión en sus ojos, se volvió lo mismo que había venido, abriendo y cerrando sin vacilar dos puertas que conducían a mi celda, y en breve me cercioré de que se retiró directa y

tranquilamente a la suya.

»Usted puede figurarse —continuó el prior— cómo estaría yo mientras tan terrible aparición duraba. Me estremecía horrorizado, viendo el grandísimo peligro de que escapé y di gracias a la Providencia; pero estaba en tanto grado conmovido, que no pude absolutamente cerrar los ojos durante el resto de la noche.

»Al día siguiente llamé al sonámbulo y le pregunté sin afectación en qué había soñado por la noche.

»Quedó confuso a tal pregunta. “Padre mío —me respondió—, he tenido un sueño tan extraño, que realmente me cuesta trabajo revelárselo a usted; que sería obra del demonio, etc...”. “Yo lo mando —respondí—; un sueño es siempre involuntario y además una ilusión. Hable usted con franqueza”. “Padre mío —dijo entonces—, apenas me acosté cuando empecé a soñar que usted había matado a mi madre; su sombra sangrienta me apareció pidiendo venganza y, con esa perspectiva, tan gran furor me enajenó que corrí como un galeote a la habitación de usted, y encontrándolo en su cama, acribillé a usted a puñaladas. Poco después desperté cubierto de sudor, detestando mi atentado, y en seguida rendí bendiciones a Dios porque un crimen tan grande no se había cometido...”. “Pues se ha cometido más de lo que usted se figura” —respondí con aire serio y tranquilo.

»Entonces, le conté lo que había pasado y le enseñé las señales de las cuchilladas que creyó asestarme.

»Al ver tal espectáculo, se arrojó a mis pies y, derramando lágrimas y profiriendo gemidos por la desgracia involuntaria que pudo suceder, pidió que le señalara la penitencia que yo creyese que merecía.

»De ninguna manera; no impongo castigo por un hecho involuntario; pero en adelante dispense a usted que asista a los oficios de noche, y le prevengo que después de la cena mandaré cerrar por fuera su celda, que no se abrirá sino para que salga a oír la misa de familia que se dice al rayar el día».

Si el prior, que escapó por milagro, hubiese sido asesinado en tales circunstancias, el fraile sonámbulo habría quedado sin castigo, porque la voluntad no le encaminaba.

TIEMPO DE DESCANSO

84. Cuantas leyes generales rigen el globo que habitamos han debido tener influjo sobre la manera de existir de la especie humana. La alternativa de días y noches, con ciertas variaciones generales en toda la tierra, pero de manera, no obstante, que al cabo se compensan, ha indicado sobrada y naturalmente así las horas de acción como las de descanso, y es verosímil que nuestras costumbres y vida cambiarían mucho si tuviésemos días interminables.

Sea como quiera, cuando el hombre ha disfrutado durante cierto tiempo de una plenitud vital, llega el punto en que carece de fuerza; la facultad de recibir

impresiones disminuye gradualmente, los ataques mejor enderezados contra cada uno de sus sentidos quedan sin efecto, los órganos rechazan todo cuanto con mayor vehemencia antes habían apetecido, el alma está saturada de sensaciones y ha llegado la hora del descanso.

Fácil es comprender que hemos considerado al hombre social, rodeado de cuantos recursos la vida cómoda y la alta civilización proporcionan; pero esta necesidad del descanso aparece mucho más pronta y regularmente al que ha experimentado cansancio con trabajos asiduos en su despacho o taller, al fatigado de viajar, de las penalidades de la guerra, caza o de cualquier otro género. A dicho descanso como a toda acción, nuestra conservadora, la Naturaleza, madre excelente, ha unido gran deleite.

El hombre que descansa experimenta un bienestar general e indefinible; siente caer los brazos por su propio peso, las fibras dilatarse, los sentidos que se tranquilizan y las sensaciones que se hacen obtusas. Nada desea, ya no reflexiona más; un velo de gasa cubre sus ojos, y en cuanto transcurran algunos instantes, estará dormido.

MEDITACIÓN XVIII

DEL DORMIR

85. Aun cuando existan hombres en corto número talmente organizados, que puede casi decirse que no duermen, preséntase empero como hecho general y evidente que la necesidad de dormir es tan imperiosa como el hambre o la sed. Los centinelas avanzados de cualquier ejército se duermen a menudo, aun cuando se echen tabaco en los ojos, y Pichegru estando cercado por la policía de Bonaparte, pagó 30 000 francos por una noche de sueño durante la cual fue vendido y entregado.

DEFINICIÓN

86. El acto de dormir es un estado de embotamiento, durante cuya duración, separado el hombre de todo objeto exterior por la inactividad forzosa de sus sentidos, sólo mecánicamente vive.

Al sueño, lo mismo que a la noche, preceden y siguen un par de crepúsculos, de los cuales el primero a inercia absoluta encamina, y el segundo hace volver a nuestra actividad vital.

Tratemos de examinar estos diversos fenómenos.

Desde el momento en que empieza el sueño, los órganos sensuales caen poco a poco en inacción; primero el gusto, siguen la vista y el olfato, todavía vela el oído y siempre el tacto; pues alerta está para advertirnos por medio del dolor de los peligros que el cuerpo puede correr.

El dormir va siempre precedido de sensaciones más o menos voluptuosas, el cuerpo cae con deleite en tal estado por convicción de que pronto volverá a repararse y el alma se entrega también confiadamente al sueño, esperando que refresque sus medios de actividad.

Por no apreciar bien una sensación semejante, a pesar de su carácter tan positivo, notabilísimos eruditos han comparado el sueño a la muerte, mientras que, al contrario, a ésta todo ser viviente la resiste con su mayor fuerza, estando marcada por síntomas tan particulares que hasta a los mismos animales causa horror.

Lo mismo que cualquier otro deleite, el dormir llega a convertirse en pasión; pues se han visto personas que duermen las tres cuartas partes de su vida, y en tal caso, así como las demás pasiones, el sueño sólo produce efectos siniestros, a saber: pereza, indolencia, debilidad, estupidez y muerte.

La escuela de Salerno únicamente permitía siete horas para dormir, sin distinción de edad o sexo. Esta doctrina es demasiado severa: es menester dar algo más a los

niños por necesidad y a las mujeres por complacencia; pero puede considerarse como cosa segura que siempre que se esté más de diez horas en la cama se comete un exceso.

En los primeros momentos del sueño crepuscular, la voluntad subsiste todavía: es posible despertarse; los ojos no han perdido aún toda su fuerza: *Non ómnibus dormio*, decía Mecenio, y en situación semejante, más de un marido ha llegado a adquirir enojosas certidumbres.

Todavía brotan algunas ideas, empero son incoherentes; se experimentan ráfagas dudosas, se piensa que se ven revolotear objetos sin contornos. Semejante estado dura poco; pronto cuanto hay desaparece, toda clase de perturbación termina y se cae absolutamente dormido.

Durante este tiempo, ¿qué hace el alma? Vive dentro de sí propia; está como el piloto mientras hay calma, como el espejo en la oscuridad, como el laúd que nadie toca y aguarda nuevas sensaciones.

Sin embargo, algunos psicólogos, y entre otros el señor conde de Redern, pretenden que el alma nunca deja de funcionar. Este último presenta como prueba que, interrumpiendo el primer sueño, todo hombre experimenta igual sensación que si a uno le estorban en alguna cosa con la que estuviese seriamente ocupado.

Semejante observación no carece de fundamento y merece que atentamente se la compruebe.

Además de esto, tal estado de aniquilamiento absoluto es de corta duración (casi nunca se prolonga más que cinco o seis horas); poco a poco se reparan las pérdidas; empiezan a renacer sentimientos oscuros de existencia, y el que duerme pasa al imperio de los sueños.

MEDITACIÓN XIX

DE LOS SUEÑOS

Sueños son impresiones unilaterales que llegan al alma sin ayuda de objetos exteriores.

Estos fenómenos tan comunes y al propio tiempo tan extraordinarios se conocen, no obstante, todavía poco.

La culpa la tienen las personas doctas, que aún no han presentado un tratado completo de observaciones sobre la materia. Con el transcurso del tiempo tendremos esta obra indispensable, y con ella conoceremos mejor la naturaleza dupla del hombre.

Se ha convenido, según el estado actual de la ciencia, en admitir que existe un fluido tan sutil como poderoso, que transmite al cerebro las impresiones recibidas por los sentidos, y que nacen ideas por la excitación que dichas impresiones engendran.

El sueño absoluto se debe a la pérdida e inercia de este fluido.

Debe creerse que los trabajos de la digestión y de la asimilación, que distan mucho de interrumpirse durante el sueño, reparan esta pérdida, de suerte que hay un tiempo donde el individuo, habiendo recuperado todo cuanto necesita para funcionar, no se halla todavía excitado por ningún objeto exterior.

Entonces el fluido nervioso, móvil por naturaleza, afluye al cerebro entrando en los mismos sitios y con iguales señales, puesto que llega por el mismo camino y produce, en consecuencia, idénticos efectos, aunque menos intensamente.

Fácil me parece comprender la razón de esta diferencia. Cuando el hombre despierto está impresionado por un objeto exterior, la sensación es precisa, repentina y necesaria; el órgano en toda su extensión está en movimiento. A la inversa, cuando se transmite la misma impresión mientras el hombre está dormido, solamente se hallan en movimiento las partes posteriores de los nervios; en su virtud la sensación necesariamente ha de ser menos viva y positiva, y para que se entienda mejor diremos que en el hombre despierto hay persecución en todo el órgano, mientras que estando dormido sólo existe sacudimiento en la parte próxima al cerebro.

Sin embargo, se sabe que en los sueños voluptuosos la naturaleza consigue su objeto, casi lo mismo que cuando no se duerme, pero esta diferencia nace de la desigualdad misma que los órganos presentan, pues el sentido genital sólo requiere una excitación única, cualquiera que ésta sea, y cada sexo lleva consigo mismo todo el material necesario para la consumación del acto a que por naturaleza está destinado.

INDAGACIÓN QUE DEBE PRACTICARSE

87. Cuando el fluido nervioso va conducido, según se ha dicho, al cerebro, afluye siempre por vasos destinados para el ejercicio de alguno de nuestros sentidos, y en su virtud despierta sensaciones o series de ideas, con preferencia a otras. Por eso, se figura uno que ve cuando hay sacudimiento en el nervio óptico, que oye cuando éste se verifica en los nervios auditivos, etc.; y aquí debemos observar, como cosa extraordinaria, que es muy raro que las sensaciones que experimentamos en sueños se refieran al gusto ni al olfato. Al soñar con un jardín o con un prado, se ven las flores sin percibir la fragancia; si piensa uno que está en alguna comida, se ven los manjares sin saborear su gusto.

Sería trabajo digno de doctísimas personas indagar por qué dos sentidos no impresionan el alma durante el sueño, mientras que los otros cuatro disfrutan de casi toda su facultad. No conozco a ningún psicólogo que se haya ocupado de esto.

Observamos también que mientras más exteriores sean las afecciones que experimentemos durmiendo, mayor es la fuerza que tienen. Así pues, las ideas más sensuales nada son comparadas con las angustias que se experimentan si se sueña que se ha perdido un hijo querido o que van a ahorcar a uno. En caso semejante puede uno despertarse todo cubierto de sudor o enteramente anegado en lágrimas.

NATURALEZA DE LOS SUEÑOS

88. Por muy extravagantes que sean las ideas que algunas veces nos agitan durmiendo, si se miran empero algo cercanamente, podrá observarse que sólo consisten en recuerdos o combinaciones de recuerdos. Propenso estoy de llamar a los sueños ni más ni menos que la memoria de los sentidos.

Consiste su anomalía en que la asociación de tales ideas es insólita, porque se ha libertado de leyes de la cronología, así como de conveniencias y tiempos; de manera que, en último análisis, resulta que jamás ha soñado nadie con lo que antes le era completamente desconocido.

No debe admirar la singularidad de nuestros sueños, si reflexionamos que cuatro facultades se vigilan y corrigen recíprocamente en el hombre despierto, a saber: la vista, el oído, el tacto y la memoria; mientras que en el hombre durmiente cada sentido se encuentra abandonado a sus propios recursos.

Podían compararse estos dos estados del cerebro a un piano, junto al cual estuviese sentado un músico, y que al tocar distraídamente las teclas formase, de reminiscencias, alguna melodía, que resultaría armonía completa si emplease todas las facultades. Más lejos aún podría llevarse tal comparación, añadiendo que la reflexión es, respecto de las ideas, lo que la armonía a los sonidos, y así como ciertas ideas contienen otras, sucede también que un sonido principal encierra otros

secundarios, etcétera.

SISTEMA DEL DOCTOR GALL

89. Dejándome llevar suavemente por esta materia, tan rica de atractivos, he llegado a los límites del sistema del doctor Gall, que enseña y sostiene que los órganos del cerebro son multiformes.

No debo ir más lejos ni traspasar los límites que me he fijado; sin embargo, por amor a la ciencia, que como puede verse no me es desconocida, voy a poner aquí dos observaciones hechas por mí cuidadosamente, dignas por cierto de grandísimo crédito, y cuya veracidad atestiguar pueden varias personas, del número de mis lectores, que todavía viven.

PRIMERA OBSERVACIÓN

El año 1790 existía en un pueblo llamado Grevin, distrito de Belley, un comerciante extremadamente astuto; su nombre era Landot y se había redondeado una fortuna bastante bonita.

Repentinamente, tuvo tal ataque de parálisis que lo creyeron muerto. Los médicos vinieron a socorrerlo y pudo salvarse, pero no sin quebranto, pues perdió poco a poco casi todas las facultades intelectuales y principalmente la memoria. Sin embargo, como todavía era capaz de tirar, aunque con trabajo, y recuperó además el apetito, pudo seguir con la administración de sus bienes.

Viéndolo en semejante estado, los que tuvieron tratos con él, creyeron que había llegado la hora de tomar el desquite y, con pretexto de acompañarle, venían de todas partes a proponerle asuntos, compras, ventas, cambios y otros negocios del linaje de los que habían formado hasta entonces el objeto de su habitual comercio. Pero los que le asaltaban se encontraron sorprendidos y se convencieron pronto de que tenían que retirarse.

El viejo lagarto nada había perdido de sus facultades comerciales, y él mismo, que a veces no conocía a sus criados y olvidaba hasta su nombre propio, siempre estaba perfectamente al corriente de los precios de todos los géneros, así como del valor de la fanega de tierra de prados, viñas o bosques situadas a tres leguas en redondo.

Respecto a dichos particulares, su juicio había quedado intacto; y como inspiraba más confianza, la mayor parte de los que trataron con el comerciante inválido cayeron en las redes que contra él mismo habían preparado.

SEGUNDA OBSERVACIÓN

Vivió en Belley un tal señor Chirol que había servido mucho tiempo en los Guardias de Corps de Luis XV y Luis XVI.

Su inteligencia rayaba justamente a igual altura que la clase de servicio que le ocupó la vida entera, pero poseía en grado sumo el talento del juego, de forma que no sólo jugaba bien todos los antiguos, como el hombre, el de los ciento, el tresillo, sino que además, cuando la moda introducía alguno nuevo, a contar desde la tercera mano ya era dueño de todas las tretas.

Ahora bien, este señor Chirol tuvo igualmente un ataque de parálisis tan fuerte, que lo redujo a un estado de insensibilidad casi absoluta. Salváronse no obstante dos cosas, las facultades digestivas y la facultad de jugar.

Iba diariamente a la casa donde durante veinte años tuvo costumbre de jugar, sentábase en un rincón y permanecía inmóvil y soñoliento, sin ocuparse de nada de cuanto a su alrededor ocurría.

En el momento de arreglar las manos, le invitaban para que tomase parte, lo cual aceptaba siempre, arrastrándose hacia la mesa; y todos quedaban convencidos de que la enfermedad, que había paralizado la mayor parte de sus facultades, no interrumpió ni un punto siquiera su destreza en el juego. Poco antes de su muerte, el señor Chirol suministró una demostración auténtica de la integridad de su existencia como jugador.

Llegó a Belley un banquero de París, que creo se llamaba señor Delins. Llevaba cartas de recomendación, era forastero y parisiense, siendo todo esto más de lo necesario para que en un pueblo pequeño se apresurasen a hacer cuanto pudiera serle agradable.

El señor Delins era gastrónomo y jugador. Respecto a lo primero, le daban ocupación suficiente teniéndolo cada día cinco o seis horas en la mesa; por lo que toca a lo segundo, era más difícil divertirlo. Gran aficionado al juego de los ciento, quería jugar a seis francos el punto, lo que excedía de mucho el tanto de nuestro juego más alto.

Para vencer este obstáculo, se formó una sociedad donde cada uno se interesó más o menos, según la naturaleza de sus presentimientos. Algunos decían que los parisienses eran mucho más listos que los provincianos; otros, por el contrario, sostenían que cada uno de los habitantes de esa gran ciudad presentaba en su persona algunos átomos de tontería. Sea lo que quiera, se formó la sociedad, y ¿a quién confiaron el cuidado de defender la masa común...?, al señor Chirol.

Al ver el banquero parisiense llegar aquella gran figura pálida, escuálida, andando de lado, que se sentaba delante de él, juzgó primero que le daban una broma; pero así que observó al espectro tomar las cartas y derrotarlo maestramente, empezó a creer que el adversario habría sido otras veces digno del banquero.

No tardó mucho en convencerse de que esta facultad duraba todavía, pues no

solamente en dicha mano sino en muchas que se echaron después, el señor Delins fue vencido, oprimido y desplumado hasta tal punto que cuando se ausentó tuvo que pagarnos más de seiscientos francos, que se repartieron cuidadosamente entre todos los asociados.

Antes de marcharse, el señor Delins vino a darnos las gracias por el buen recibimiento que le habíamos dispensado; sin embargo, se lamentó sobre el estado caduco del adversario que le habíamos opuesto y nos aseguró que nunca se podría consolar de haber luchado, con tanta desventaja, contra un muerto.

RESULTADO

Fácil es deducir la consecuencia de las dos observaciones que anteceden. Me parece evidente que estos dos casos, donde el ataque trastornó el cerebro y respetó la región de este órgano empleada tanto tiempo en combinaciones del comercio y del juego, demuestran sin duda alguna que dicha región resistió porque el continuo ejercicio le había dado más vigor y porque repetidas por tanto tiempo las mismas impresiones, habían dejado señales más profundas.

INFLUJO DE LA EDAD

90. La edad tiene influjo notable sobre la naturaleza de los sueños.

En la infancia, se sueña con juegos, jardines, flores, vergeles y otros objetos risueños; más tarde con deleites, amores, combates y casamientos; después con establecimientos, viajes, favores del Príncipe o de sus representantes; luego, por último, con negocios, compromisos, tesoros, placeres de otra época y con amigos muertos desde mucho tiempo.

FENÓMENOS DE LOS SUEÑOS

91. Ciertos fenómenos, poco conocidos, acompañan a veces el dormir y los sueños. Su examen puede servir para los adelantos de la antroponomía, y por esta razón consigno aquí tres observaciones, tomadas entre muchas otras, que durante el transcurso de una vida bastante larga he tenido ocasión de experimentar en mí mismo, cuando el silencio de la noche impera:

PRIMERA OBSERVACIÓN

Soñaba yo una noche que había descubierto el secreto para no estar sometido a las leyes de la gravedad, de forma que era indiferente a mi cuerpo subir o bajar, y podía hacer ambas cosas con igual facilidad, según mi voluntad.

Semejante estado me parecía delicioso, y quizá muchas personas han soñado algo parecido; pero lo más raro es que recuerdo que podía explicarme claramente (al menos así me lo parecía) los medios conducentes a tal resultado, y que dichos medios eran talmente sencillos, que admiraba que antes no se hubiesen descubierto.

Cuando desperté, no pude recordar cosa alguna de esta parte explicativa; pero retuve la conclusión y desde entonces me ha sido imposible no estar persuadido que, tarde o temprano, algún genio más intenso hará este descubrimiento, y así, a todo trance, dejo esto anotado oportunamente.

SEGUNDA OBSERVACIÓN

92. Sólo han transcurrido pocos meses desde que experimenté, durmiendo, una sensación de placer completamente extraordinaria. Consistía en una especie de estremecimiento delicioso de todas las partículas que constituían mi ser. Era cierta clase de titilación llena de embeleso, que partiendo de la epidermis, desde los pies a la cabeza, me agitaba hasta el tuétano de los huesos. Me figuraba que veía una luz violeta brillando alrededor de mi frente:

Lambare flamma comas, et circum témpora pasci.

Calculo que semejante estado que yo experimentaba físicamente, duró lo menos treinta segundos y desperté lleno de admiración, con alguna mezcla de susto.

He sacado la consecuencia de tal sensación, que todavía subsiste muy presente en mi memoria, y de algunas otras observaciones hechas sobre los estáticos y nerviosos, que los límites del placer no se conocen, ni se han establecido aún, ignorándose hasta qué punto puede llegar la bienaventuranza de nuestros cuerpos. Espero que dentro de algunos siglos, la fisiología del porvenir se amparará de estas sensaciones extraordinarias, y que será capaz de producirlas a voluntad, lo mismo que sucede con el sueño cuando se toma opio. Y que los hijos de nuestros nietos tendrán así compensaciones para los dolores atroces que a veces experimenta uno.

La proposición que acabo de enunciar tiene cierto apoyo en asuntos análogos, pues ya antes he observado que el poder de la armonía, tan fecundo en vivos deleites, puros y por los que siempre se arde en deseos, desconocíanlo completamente los romanos, pues tal descubrimiento sólo tiene quinientos años de antigüedad.

TERCERA OBSERVACIÓN

93. En el año VIII (1800) habiéndome acostado sin ningún antecedente notable, desperté hacia la una de la madrugada, tiempo usual de mi primer sueño. Experimentaba un estado de excitación cerebral enteramente extraordinario; mis ideas brotaban vivísimas, infinitamente profundos eran mis pensamientos y la esfera de mi inteligencia parecía engrandecida hasta el último grado. Me coloqué sentado y mis ojos estaban afectados con la sensación de una luz pálida, vaporosa e indeterminada, que de ninguna manera servía para distinguir objetos.

Si no hubiera consultado más que la multitud de ideas que rápidamente se sucedieron, habría creído que una situación semejante duraba ya muchas horas; pero por mi reloj estoy seguro de que no se prolongó sino algo más de treinta minutos. Salí de ella por un incidente exterior, independiente de mi voluntad y así fui llamado a las cosas de la tierra.

En el instante de desaparecer la sensación luminosa, experimenté que descendía de la altura donde me hallaba, se aproximaron mutuamente los límites de mi inteligencia; y, en una palabra, volví a lo que yo era la víspera. Mas como me encontraba muy despierto, mi memoria, aunque con colores débiles, ha podido conservar parte de las ideas que atravesaron mi espíritu.

Las primeras tenían el tiempo por objeto. Me parecieron el pasado, el presente y el porvenir iguales y de la misma naturaleza, formando un solo punto, de suerte que debía ser tan fácil pronosticar lo venidero como acordarse de lo pasado. Ved ahí lo que conservé de esa primera intuición, que en parte borraron las que después siguieron.

Mi intención se dirigió luego a los sentidos, que clasifiqué por orden de excelencia, llegando a pensar que debíamos tener tanto interior como exteriormente, y me ocupé en inquirir esto.

Había descubierto tres y casi cuatro, cuando caí sobre la tierra. Hedlos aquí:

1.º *La compasión*, sensación precordial que se experimenta cuando se ve sufrir al prójimo.

2.º *La predilección*, sentimiento de preferencia, no sólo por un objeto, mas que todo cuanto se refiere al mismo o nos trae su recuerdo.

3.º *La simpatía*, que también es un sentimiento de preferencia, que arrastra dos objetos, uno hacia otro.

Se podía pensar a primera vista, que estos dos sentimientos sólo son una misma y única cosa, pero que impide confundirlos, que la *predilección* no siempre tiene reciprocidad y la *simpatía*, necesaria mente y de continuo, la excita y provoca.

Por último, ocupándome de la *compasión*, llegué a inducir lo que yo creo muy justo, y que en otro momento no habría percibido, a saber: que de la compasión se deriva este bello teorema, primera base de todas las legislaciones.

NO HAGAS A LOS DEMÁS LO QUE NO QUIERAS
QUE TE HAGAN A TI MISMO

*Do as you will be done by.
Alteri nefacías quod tibi fieri non vis.*

Además es de tal naturaleza la idea que conservé acerca de mi estado en dicha ocasión, y de lo que yo experimentaba, que, a ser posible, gustoso daría todo el tiempo que me resta de vida por un mes de existencia como aquélla.

Los literatos me comprenderán mucho más fácilmente que los demás, pues habrá pocos a quienes no haya sucedido, en grado sin duda muy inferior, algo análogo.

Se encuentra uno en la cama, acostado calientemente, en postura horizontal con la cabeza bien tapada; se medita sobre la obra que se trae entre manos, se acalora la imaginación, abundan las ideas y se presentan felicísimos períodos; y como es necesario levantarse para tomar apuntes, se viste uno, se quita el gorro de dormir y se sienta delante de la mesa.

Pero de repente se encuentra uno cambiado, la imaginación se enfrió, el hilo de las ideas se ha roto, los períodos faltan; hay precisión de buscar premiosamente lo que antes con facilidad ocurría y, a menudo por fuerza, se aplaza el trabajo para algún otro día más feliz.

Todo eso se explica fácilmente por los efectos que deben producir en el cerebro los cambios de postura y de calor. Aquí, se vuelve a encontrar otra vez la influencia de lo físico sobre lo moral.

El profundizar esta observación me llevó quizá demasiado lejos, pero para concluir añadiré también que he llegado a creer que la exaltación de los orientales debe en parte atribuirse a pertenecer a la religión de Mahoma, que preceptúa que se tenga siempre la cabeza cubierta y muy abrigada, y sin duda para alcanzar efectos contrarios imponen las reglas monásticas a los frailes la obligación de ir siempre con esta parte del cuerpo afeitada y descubierta.

MEDITACIÓN XX

DEL INFLUJO DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO RESPECTO AL DESCANSAR, DORMIR Y SOÑAR

94. Ya descanse el hombre, ya duerma o ya sueñe, constantemente está sujeto al dominio de las leyes de nutrición, y jamás sale del imperio de la gastronomía.

Teorías y experimentos acordes demuestran que cualidad y cantidad en materia de alimentos poderosamente influyen sobre el trabajar, descansar, dormir y soñar.

EFFECTOS DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO SOBRE EL TRABAJO

95. El hombre mal alimentado no puede resistir mucho tiempo las fatigas de asiduos trabajos, cúbrese de sudor su cuerpo, en breve las fuerzas le abandonan y, en tal caso, el descansar no es más que la imposibilidad de proseguir activo.

Si se trata de trabajos intelectuales, nacen las ideas sin vigor ni previsión, niégase la reflexión a unir las, el juicio a analizarlas, el cerebro se agota con semejantes vanos esfuerzos, y quédase uno dormido sobre el campo de batalla.

Siempre he creído que las cenas de Anteuil, así como las de las fondas de Rambouillet y de Soissons, producían gran bien a los autores del tiempo de Luis XIV; y el malicioso Geoffroy (si el hecho fuese cierto) no anduvo tan descaminado cuando se burlaba de los poetas de últimos del siglo decimotercero, por el agua con azúcar que suponía era su bebida favorita.

Con arreglo a tales principios, he examinado las obras de ciertos autores notoriamente pobres y miserables, y realmente sólo hallé energía cuando debieron estar estimulados por el disgusto habitual de sus desgracias o por envidia bastante mal disimulada.

A la inversa, el que se alimenta bien y repara sus fuerzas con prudencia y discernimiento, puede sobrellevar tan grandes trabajos que nadie sino él sería capaz de resistir.

La víspera de su salida para Boulogne, el emperador Napoleón trabajó durante más de treinta y seis horas seguidas con su Consejo de Estado y con los diversos delegados de su Gobierno, sin más refacción que dos comidas muy breves y algunas tazas de café.

Brown habla de un empleado del Almirantazgo de Inglaterra, que habiendo perdido por casualidad algunos estados que él sólo podía formar, invirtió cincuenta y dos horas consecutivas para hacerlos de nuevo. Sin un régimen adecuado, jamás hubiera podido resistir menoscabo tan enorme. El sistema que observó fue el

siguiente: primero agua, después alimentos ligeros, enseguida vino, continuó tomando caldos y, por último, se administró opio.

Cierto día encontré a un correo de gabinete, antiguo conocido del ejército, que llegaba de España donde fue enviado con despachos del Gobierno (*correo ganando horas*). Hizo el viaje en doce días, habiéndose detenido sólo cuatro en Madrid. Durante tan larga serie de sacudidas e insomnios, sólo había tomado algunas copas de vino y tazas de caldo. Manifestó que alimentos más sólidos infaliblemente le hubieran impedido continuar el viaje.

SOBRE LOS SUEÑOS

96. No es menor el influjo del régimen alimenticio sobre el dormir y soñar.

El que siente hambre no puede dormir; las angustias del estómago le tienen dolorosamente velando; y si la debilidad y las fuerzas consumidas le obligan a rendirse, tal sueño es ligero, inquieto e interrumpido.

A la inversa, el que ha traspasado en la comida los límites de la discreción, inmediatamente cae en un sueño absoluto. Si ha soñado, no conserva recuerdo alguno, porque el fluido nervioso se ha cruzado en todas direcciones dentro de los canales sensitivos.

Por la misma razón despierta bruscamente, vuelve con dificultad a la vida social, y así que se ha disipado el sueño por completo, se resiente todavía por mucho tiempo de las fatigas de la digestión.

Puede enunciarse como máxima general, que el café rechaza el sueño. La costumbre debilita y hace desaparecer totalmente este inconveniente, pero se verifica de una manera infalible en todos los europeos cuando empiezan a tomarlo. Ciertos manjares, a la inversa, provocan dulcemente el sueño: como todos donde domina la leche, los de la familia entera de las lechugas, las aves, la verdolaga, la flor de naranja y, sobremanera, la manzana llamada de la reina, cuando se toma inmediatamente antes de acostarse uno.

CONTINUACIÓN

97. La experiencia, apoyándose sobre millones de observaciones, enseña que el régimen alimenticio determina los sueños.

Por lo general, todos los manjares ligeramente excitantes hacen soñar: tales como carnes negras, pichones, patos, venados y, sobre todo, liebres.

Se ha descubierto además esta propiedad en los espárragos, el apio, las trufas, los confites aromatizados y, particularmente, en la vainilla.

Sería un error grande creer necesario desterrar de nuestras mesas las substancias

soñarreras indicadas, porque los sueños que engendran resultan por lo general de naturaleza agradable y ligera, prolongando nuestra existencia aún durante el tiempo en que parece suspenso.

Hay personas para quienes el sueño es otra vida aparte, una especie de novela por entregas, es decir, que los sueños continúan acabando la segunda noche lo que habían empezado la anterior, y ven durmiendo ciertas fisonomías que reconocen haber visto ya y que, sin embargo, nunca se les habían presentado en el mundo.

RESULTADO

98. El hombre que ha reflexionado sobre su existencia física y la conduce según los principios que vamos desarrollando, preparará sagazmente y con método el descansar, dormir y soñar.

Divide el trabajo de manera que nunca haya exceso, lo hace más ligero variándolo con discernimiento y refresca sus ocupaciones con breves intervalos de descanso, que dan alivio, sin interrumpir la continuidad, a veces forzosa.

Si durante el día necesita reposo más largo, nunca se entrega a éste sino sentado; huye del sueño a menos que invenciblemente no le rinda y, sobre todo, cuida mucho de no habituarse a dormir con sol.

Cuando la noche trae consigo las horas del descanso diurno, se retira a un cuarto ventilado, no se rodea nunca de colgaduras, que le harían respirar cien veces el mismo aire, y cuida mucho de que las ventanas no se cierren con postigos, a fin de que siempre que abra los ojos tenga consuelo viendo algún resto de luz.

Se extiende sobre una cama ligeramente levantada hacia la cabecera, la almohada es de cerda, el gorro de dormir de hilo, el pecho no debe estar oprimido con peso de cobertores, pero cuida que el oportuno abrigo caliente mucho los pies.

Ha comido con discernimiento, sin rehusar ni platos buenos ni excelentes, y bebido vinos superiores, incluso los más fuertes, tomados con precaución.

En los postres, más que de política prefirió hablar de galanteos e hizo más madrigales que epigramas; toma una taza de café si su constitución se lo permite y acepta después una cucharada de licor excelente, sólo para perfumar la boca. En todo se ha conducido como convidado amable y aficionado distinguido y, no obstante, apenas ha traspasado los límites de la necesidad.

En tal estado, se acuesta contento de sí mismo y de todo el mundo, se le cierran los ojos, atraviesa el crepúsculo y cae por algunas horas en un sueño absoluto.

En breve, ha rendido tributo a la Naturaleza y la asimilación ha reparado las pérdidas. Entonces, sueños agradables lo llevan a una existencia misteriosa; ve las personas amadas, encuentra sus ocupaciones favoritas y va transportado a sitios predilectos.

Por último, percibe por grados que se disipa el sueño y vuelve a la sociedad sin

sentir el tiempo perdido, porque aun durmiendo ha gozado de actividad sin cansancio y de placeres sin penas.

MEDITACIÓN XXI

DE LA OBESIDAD

99. Si yo hubiese sido médico con el correspondiente título, primero me habría puesto a escribir una monografía sobre la obesidad, y en seguida, asentando mi imperio en tal rincón de la ciencia, de seguro habría alcanzado ventaja doble, puesto que por una parte mis enfermos serían personas con inmejorable salud, y por otra se vería acosado diariamente por la mitad más bonita del género humano; pues conseguir proporciones justas de carnes, ni demasiadas ni pocas, forma para las mujeres el estudio de su vida entera.

Otro doctor ejecutará lo que yo no he hecho; y si reúne las circunstancias de ser a un mismo tiempo inteligente, discreto y bien parecido, le pronostico un éxito maravillosamente bueno.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus hoeres!

En el entretanto, voy a romper la marcha, pues un capítulo sobre la obesidad es de tabla en una obra que trata del hombre mientras se alimenta.

Entiendo por *obesidad* el punto de congestión grasa, donde sin estar enfermo el individuo, sus miembros van aumentando poco a poco de volumen y pierden sus formas y armonía primitivas.

Hay una clase de obesidad al vientre circunscrita, que jamás he observado en las mujeres, pues como generalmente tienen la fibra más blanda, cuando les ataca, en vez de concretarse en sitios determinados se esparce por igual en todo el cuerpo. La primera variedad la designo con la palabra *gastroforía* y llamo *gastróforos* a los que la tienen. Pertenezco a este número, mas aunque con barriga bastante preeminente, todavía están las piernas enjutas y los nervios se destacan como los de un caballo árabe.

Nunca he dejado de considerar mi barriga como un enemigo terrible; la he vencido y he hecho que se fije con cierta majestad, pero para vencerla hubo lucha, y a este combate de treinta años debo lo que tenga de bueno el presente ensayo.

Principiaré por un extracto de más de quinientos diálogos que he tenido varias veces con mis compañeros de mesa amenazados o afligidos de obesidad.

EL OBESO. ¡Dios mío, qué pan tan delicioso! ¿Dónde se compra?

YO. En casa de Limet, calle de Richelieu; es panadero de sus Altezas Reales el duque de Orléans y del príncipe de Condé; lo tomé por ser vecino y le conservo porque

le he proclamado el primer tahonero del mundo.

EL OBESO. Apuntaré las señas: como mucho pan, y con bollos semejantes me sobra todo lo demás.

OTRO OBESO. ¿Pero qué está usted haciendo? ¿Toma usted el caldo de la sopa y deja ese hermoso arroz de la Carolina?

YO. Eso es; porque sigo un régimen especial.

EL OBESO. ¡Malísimo régimen! El arroz me deleita, así como las féculas, pastas y cosas parecidas; no hay mejor alimento, ni que se tenga más barato, ni con menos trabajo.

UN OBESO. (*En grado superior*). Hágame el favor de pasarme las patatas que tiene usted delante. Al paso que llevan, temo no llegar a tiempo.

YO. Ahí las tiene usted.

EL OBESO. ¿Pero usted tomará también sin duda? Hay suficiente para los dos y, después, que venga el Diluvio.

YO. No las tomo, pues sólo veo en las patatas un preservativo contra el hambre canina, y fuera de eso nada existe más eminentemente desabrido.

EL OBESO. ¡Herejía gastronómica! No hay cosa mejor que las patatas; las como de todas las maneras, y si las traen con el segundo cubierto, ya sea a la leonesa o cocidas al vapor, desde luego protesto para que se mantenga en mis derechos.

UNA SEÑORA OBESA. ¿Tendría usted la bondad de pedir esas habichuelas de Soissons que veo en el extremo de la mesa?

YO. (*Después de cumplir la orden y cantando por lo bajo aquella copla:*)

*El país de Soissons tiene alegrías
por ser tierra abundante de judías...*

LA OBESA. No se burle usted; las judías forman el tesoro de aquella comarca. París recibe cantidades considerables. También suplico a usted que me haga el favor de aquellas habas chiquitas negras, llamadas habas inglesas: cuando están verdes todavía, son un manjar de dioses.

YO. ¡Maldigo las judías y las habas negras!

LA OBESA. (*Con gesto resuelto*). Me río de sus maldiciones. ¡Cualquiera diría que

usted solo formaba un concilio!

YO. (*Dirigiéndome a otra:*) La felicito por su hermosa salud; me parece, señora, que ha engordado algo desde el último día que tuve el honor de verla a usted.

LA OBESA. Probablemente debo atribuirlo al nuevo régimen que he adoptado.

YO. ¿Qué régimen es ése?

LA OBESA. Desde hace algún tiempo almuerzo sopa con mucha grasa, un tazón lleno en cantidad para dos. ¡Pero, qué sopa! Es tan espesa que la cuchara se mantiene derecha.

YO. (*A otra.*) Señora, si no me engañan sus miradas, usted aceptaría un pedazo de esta torta dulce de manzanas y voy a principiarla en honor a usted.

LA OBESA. Pues mis miradas le engañan a usted. Aquí tengo dos objetos predilectos, y ambos son del género masculino: este dulce de arroz, dorado por fuera, y ese bizcocho gigantesco de Saboya; porque ha de servir a usted de gobierno que deliro por las pastas dulces.

YO. (*A otra.*) Mientras que allí abajo se ocupan de política, ¿quiere usted, señora, que le ofrezca esta torta a la frangipana?

LA OBESA. Acepto con mucho gusto; nada me agrada tanto como las pastas. Tenemos alquilado un piso a un pastelero y, entre mi hija y yo, estoy segura que hacemos mayor gasto de lo que importa el arriendo.

YO. (*Después de mirar a la hija.*) Semejante régimen aprovecha a ustedes a las mil maravillas; esta señorita es muy hermosa y le lucen bien las carnes.

LA OBESA. Pues ¿querrá usted creer que sus amigas dicen que está demasiado gorda?

YO. Eso quizá sea envidia...

LA OBESA. Tal vez sea así. Además, la voy a casar y el primer hijo que tenga todo lo arreglará.

Con discursos semejantes, he podido aclarar una teoría, cuyos elementos tomé fuera de la especie humana, a saber: que la corpulencia grasa tiene siempre por causa principal un régimen alimenticio demasiado cargado de elementos feculentos y farináceos, y que el mismo régimen produce siempre idénticos efectos.

Así vemos que los animales carnívoros nunca engordan (es el caso de, por ejemplo: lobos, chacales, pájaros de presa, cuervos, etc.).

Los herbívoros engordan poco, a lo menos mientras que la edad no los obliga a descansar; y a la inversa, engordan deprisa y en todas épocas cuando se los nutre con patatas, granos y harinas de todas clases.

La obesidad nunca se encuentra en las tribus salvajes, ni en las clases de la sociedad donde se trabaja para comer y sólo se come para vivir.

CAUSAS DE LA OBESIDAD

100. Según las observaciones que anteceden, cuya exactitud cualquiera puede comprobar, es fácil exponer las principales causas de la obesidad.

La primera está en la disposición natural del individuo. Casi todos los hombres nacen con determinadas predisposiciones, cuya señal se lleva en la fisonomía. De cada cien personas que mueren tísicas, noventa tienen pelo castaño, cara larga y nariz puntiaguda. De cada cien obesos, noventa tienen cara corta, ojos redondos y narices remachadas.

Es, pues, cierto que existen personas predestinadas de algún modo para la obesidad y cuyas facultades digestivas, en iguales circunstancias, elaboran mayor cantidad de grasa.

Esta verdad física, de la que estoy profundamente convencido, influye en manera desagradable muchas veces cuando contemplo ciertas personas con objeto de formar mis juicios.

Al ver en sociedad a una señorita pequeñita, viva, de color sonrosado, con narices graciosas, con formas redondeadas, manos gorditas, pies cortos y regordetes, todo el mundo queda encantado y la califica de hechicera; mientras que yo, enseñado por la experiencia, contemplo lo que será así que pasen diez años; veo los estragos que la obesidad habrá ejercido sobre tales atractivos tan frescos y lloro males que todavía no existen. Esta compasión anticipada produce sentimientos dolorosos y suministra, entre mil otras, la prueba de que el hombre sería más desgraciado si pudiese pronosticar el porvenir.

La segunda de las causas principales de la obesidad está en las harinas o féculas que forman la base del alimento del hombre. Ya lo hemos dicho; todos los animales que viven de harinas, engordan por gusto o por fuerza, y el hombre obedece la ley común.

La fécula produce con más prontitud y seguridad su efecto cuando va unida al azúcar; éste y la grasa contienen hidrógeno, principio común de ambos cuerpos, que son inflamables. Con dicha amalgama, la fécula es mucho más activa, porque lisonjea al paladar y porque sólo se toma (en platos de dulce, pasteles, pastas, etc.) después que está satisfecho el apetito natural y cuando únicamente resta ese otro apetito de lujo, que es preciso satisfacer con cuanto hay de más refinado en el arte y que presente variaciones más tentadoras.

La fécula engorda lo mismo cuando se encuentra fermentada en bebidas, como la cerveza y demás de igual clase. Los pueblos que habitualmente la beben son también los que presentan barrigas más maravillosas; y algunas familias parisienses que en 1817 tomaban cerveza por economía, porque el vino estaba muy caro, han sido recompensadas con una gordura de la que no saben qué hacer.

CONTINUACIÓN

101. Resulta, como causa doble de obesidad, mucho dormir y falta de ejercicio.

El cuerpo humano se repara mucho durante el sueño y, al mismo tiempo, pierde poco, puesto que está suspensa la acción muscular. Era, pues, preciso que la parte superflua adquirida se evaporase con el ejercicio; mas por lo mismo que se duerme mucho, se limita también mayormente el tiempo de acción.

Según otra consecuencia, los grandes dormilones huyen de todo cuanto presente siquiera sombra de cansancio; lo excedente de la asimilación, en su virtud, va arrastrado por el raudal de la circulación, y mediante ciertas operaciones, cuyo secreto tiene reservado la Naturaleza, sobrecárgase de algunas partículas adicionales de hidrógeno y así se forma la grasa, que el mismo movimiento deposita en las cápsulas del tejido celular.

CONTINUACIÓN

102. La última causa de obesidad consiste en excesos de comer y beber.

Con razón se ha dicho que uno de los privilegios de la especie humana es la facultad de comer sin hambre y de beber sin sed; y por cierto que de tal privilegio carecen los animales, pues lo engendra la reflexión relativa a los deleites de la mesa y al deseo de prolongarlos.

En todas partes donde hay hombres se ha observado esta misma inclinación y es sabido que los salvajes comen con exceso y se emborrachan siempre que tienen ocasión de hacerlo, hasta llegar al embrutecimiento.

Respecto a nosotros, ciudadanos de ambos mundos, que nos figuramos ocupando el apogeo de la civilización, con grandísima certeza debemos decir que comemos demasiado.

No manifiesto eso relativamente al pequeño número de los que, presos por avaricia o por impotencia, viven solos y apartados; dichosos aquéllos porque acumulan y lamentándose éstos porque no pueden hacer otra cosa; pero me afirmo en lo dicho con referencia a cuantos circulan a nuestro alrededor, alternativamente anfitriones o convidados, ya ofreciendo con política, ya aceptando complacidos. Esos que sin necesidad comen un manjar porque se presenta tentador y beben vino porque

es extranjero. Lo repito: aunque tales personas presidan diariamente alguna reunión o aunque sólo tengan fiestas los domingos, y a veces los lunes, en su inmensa mayoría todos comen y beben demasiado, y absorben cada día, sin necesidad, enormes cantidades de viandas.

Semejante causa, casi siempre activa, ejerce acciones diferentes, según la constitución de cada individuo; y para los que tienen mal estómago, los efectos producidos no engendran obesidad, sino indigestiones.

ANÉCDOTA

103. Un ejemplo hemos tenido a la vista, que medio París conoció.

En casa del señor Lang, suntuosísima como pocas de dicha ciudad, la mesa, sobre todo, se presentaba excelente, pero así como tenía su amo en tan alto grado mal estómago, así era extremadamente grande su gastronomía. Recibía con maneras corteses y comedidas y el comer lo verificaba con ánimo digno de mejor suerte.

Todo iba bien hasta después del café; mas en breve negábase el estómago a desempeñar trabajo alguno de cuantos se le habían encomendado; empezaban fuertes dolores y el desgraciado gastrónomo tenía forzosamente que echarse sobre el sofá, donde permanecía hasta el día siguiente, expiando con largas angustias el breve placer que antes experimentó.

Es por cierto muy notable el hecho de que nunca se corrigiese; mientras vivió estuvo sometido a tan extraña alternativa y los sufrimientos de la víspera jamás influyeron en la comida del día siguiente.

El exceso de nutrición ejerce sobre las personas de estómago fuerte la acción que se ha dicho en el anterior artículo. Todo se digiere y lo que no es necesario para reparar pérdidas del cuerpo, se fija y se convierte en grasa.

En los demás hay indigestión perpetua; pasan los alimentos sin provecho alguno, y los que ignoran la causa se admiran que cosas tan buenas no produzcan mejor resultado.

Puede observarse muy bien que no agoto la materia minuciosamente; pues hay multitud de causas secundarias que nacen de nuestras costumbres, de la carrera que se sigue, de nuestras manías o placeres, que secundan o activan las causas fundamentales que acabo de indicar.

Hago legado de todo eso al sucesor, que al principio de este capítulo he puesto, y me contento con practicar la prelibación, que es de derecho para el primero en llegar a cualquier parte.

Mucho tiempo hace desde que la intemperancia ha fijado las miradas de gente observadora. Filósofos alabaron la templanza, príncipes promulgaron leyes suntuarias, la religión ha moralizado la glotonería, pero ¡ay!, no por eso se ha comido un bocado menos; y el arte de comer demasiado, cada día en mayor grado florece.

Quizá sea yo más feliz tomando un camino nuevo, exponiendo los *inconvenientes físicos de la obesidad*. El cuidado de sí propio (*self-Preservation*) tendrá quizá mayor influjo que la moral, persuadirá más que los sermones, ejercerá más poder que las leyes suntuarias y creo que el bello sexo se encontrará dispuesto completamente para abrir los ojos a la luz.

INCONVENIENTES DE LA OBESIDAD

104. El influjo de la obesidad sobre ambos sexos es lamentable, por cuanto que perjudica así a las fuerzas como a la belleza.

Perjudica a las fuerzas, porque al aumentar el peso de la masa, que ha de ponerse en movimiento, no hace crecer la facultad motriz; también irroga daño entorpeciendo la respiración, lo cual imposibilita todo trabajo que requiera aplicar prolongadas fuerzas musculares.

Perjudica la obesidad a la belleza, porque destruye la armonía de las proporciones primitivamente establecidas, pues todas las partes no engordan de igual modo.

También causa daño porque llena cavidades destinadas por naturaleza a hacer sombra; así nada es más frecuente que encontrar fisonomías antes muy picantes, que la obesidad ha convertido en caras vulgares, sin significación alguna.

El jefe del último Gobierno no escapó a tal ley. En sus últimas campañas había engordado mucho; de pálido se convirtió en amarillento y los ojos perdieron parte de su fuego.

Lleva consigo la obesidad el que no agraden los paseos, los bailes, el montar a caballo y, junto con lo dicho, la ineptitud para toda diversión u ocupación que exija alguna agilidad o destreza.

También predispone a ciertas enfermedades, tales como apoplejías, hidropesías, úlceras en las piernas y hace que sea más difícil la curación de las demás dolencias.

EJEMPLOS DE OBESIDAD

105. De héroes corpulentos, recuerdo sólo a Mario y Juan Sobieski.

Mario, que era pequeño de cuerpo, se puso tan ancho como largo y quizá fuese tal enormidad la que asustó al Cimbra encargado de matarle.

Respecto al rey de Polonia, su obesidad pudo serle funesta, porque habiéndole caído encima un cuerpo de caballería turca, tuvo que huir, faltándole muy pronto la respiración, y hubiera sido asesinado infaliblemente si algunos de sus ayudantes no lo hubiesen sostenido, casi insensible sobre el caballo, mientras que otros se sacrificaron generosamente para detener al enemigo.

Si no me equivoco, el duque de Vendôme, ese hijo del gran Enrique, también

presentaba corpulencia notable. Murió en una posada, abandonado por todo el mundo, y conservó sus sentidos lo suficiente para ver al último de sus criados arrancar la almohada donde descansaba, en el momento de exhalar el postrimer suspiro.

Hay colecciones llenas de casos de obesidad monstruosa; los dejo a un lado para decir con pocas palabras algo de lo que yo mismo he observado.

Un tal señor Rameau, condiscípulo mío, alcalde de la Chaleur en Borgoña, tenía de estatura cinco pies y dos pulgadas y pesaba quinientas libras.

El señor duque de Luynes, a cuyo lado me he sentado con frecuencia, adquirió una corpulencia enorme; la gordura desorganizó su hermosa cara y pasó los últimos años de su vida en somnolencia casi habitual.

Pero lo que he visto más extraordinario en este género, fue un habitante de Nueva York, al que también han conocido muchos franceses existentes todavía en París, sentado en la calle de Broadway, en un sillón inmenso, cuyos pies eran capaces de sostener una iglesia.

Eduardo tenía, de estatura, lo menos cinco pies y diez pulgadas, medida francesa, y como la grasa lo había hinchado en todas direcciones, presentaba algo más de ocho pies de circunferencia. Los dedos eran del mismo tamaño que los del emperador romano, a quien servían de anillos los collares de su mujer; sus brazos y muslos eran tubulares, del grueso de un hombre de mediana estatura, y tenía los pies como un elefante, cubiertos por el aumento de sus piernas. El peso de la grasa tiraba hacia abajo de los párpados inferiores, conservando abiertos los ojos; pero lo horrible de ver eran las tres papadas esferoides que colgaban sobre el pecho, con más de un pie de longitud, de manera que su rostro parecía un capitel de una columna torneada.

En situación semejante, Eduardo pasaba la vida sentado cerca de la ventana de una sala baja que daba a la calle, bebiendo de vez en cuando un vaso de cerveza, de la que siempre tenía al lado un jarro enorme.

Figura tan extraordinaria forzosamente producía la expectación de la gente, que se paraba ante aquel fenómeno, pero no podía detenerse mucho tiempo, porque Eduardo no tardaba en ahuyentarlos diciéndoles con voz sepulcral: *What have you to stare like wild cats!... Go your way you, lazy body... Be gone you good for nothing, dogs...* (¿Qué hacen ustedes mirando descaradamente como gatos salvajes? Sigán adelante su camino, perezosos... ¡Váyanse, perros, que de nada sirven!) y otras expresiones suaves por ese estilo.

Habiéndole saludado por su nombre, algunas veces conversábamos. Me aseguró que no se fastidiaba, que no era desgraciado y que si la muerte no le interrumpía, esperaría gustoso así el fin del mundo.

De cuanto queda dicho resulta que si a la obesidad no puede llamarse enfermedad, a lo menos es una indisposición molesta que padecemos siempre por nuestra culpa.

También se deduce que cuantos de dicho mal estén libres, tienen que tratar de

preservarse y de curarse si lo han adquirido, y con objeto de hacerles este favor, vamos a examinar cuáles son los recursos que la ciencia, auxiliada por la observación, presenta.

MEDITACIÓN XXII

TRATAMIENTO PRESERVATIVO O CURATIVO DE LA OBESIDAD^[1]

106. Empiezo citando un hecho que demuestra que es necesario valor, así para preservarse como para curarse de la obesidad.

El señor Luis Greffulhe, a quien más adelante honró Su Majestad con el título de conde, vino a verme una mañana, pues sabía que me ocupaba de la obesidad; y amenazándole ésta grandemente, me suplicó que le diese consejos.

«Caballero —respondí—, no teniendo yo título de médico pudiera excusarme de tarea semejante; sin embargo, estoy a las órdenes de usted, pero con una condición, y es que se comprometa, dándome palabra de honor, de observar durante un mes, con exactitud rigurosa, las reglas de conducta que voy a recetar».

El señor Greffulhe dio la palabra exigida consintiendo a todo, y al día siguiente le entregué la lista de las prescripciones a seguir, la primera de las cuales mandaba que debía pesarse al principio y al fin de la cura, con objeto de tener bases matemáticas para comprobar los resultados.

Pasado un mes volvió a verme el señor Greffulhe y se expresó, poco más o menos, en los términos siguientes:

«He seguido los mandatos de usted con tanto rigor como si de ellos dependiera mi vida; y he visto que durante el mes, el peso de mi cuerpo ha disminuido algo más de tres libras. Pero para conseguir tal resultado tuve precisión de violentar tantísimo todos mis gustos y costumbres, y he sufrido tanto que al reiterar a usted atentísimas gracias por los consejos que generosamente me dio, renuncio a cuantas ventajas pueda reportar y me entrego para lo sucesivo a lo que disponga la Providencia».

Después de una resolución semejante, cuyo anuncio infundióme profundísimo dolor, sucedió lo que era de esperar; el señor Greffulhe, poniéndose cada día más gordo, tuvo que padecer cuantos inconvenientes ocasiona una obesidad extremadísima y, apenas llegó a los cuarenta años de edad, murió de resultas de una dolencia sofocante, a la que vino a parar tanta gordura.

GENERALIDADES

107. La curación de la obesidad, por cualquier sistema que se adopte, debe principiar por los tres preceptos propuestos aquí, derivados de la teoría absoluta: parquedad en el comer, moderación en el dormir, ejercicio a pie o a caballo.

Tales son los recursos que en primera línea nos presenta la ciencia; sin embargo, deben considerarse como ineficaces, si tenemos a la vista la manera de ser de los

hombres y cosas del mundo, y porque cada prescripción que se deja de ejecutar al pie de la letra, no puede producir su efecto.

Ahora bien:

1.º Se requiere mucho carácter para levantarse de la mesa experimentando apetito; pues en tanto dura la necesidad, un pedazo clama al otro con atractivo irresistible y, en general, se come mientras se tenga hambre, a despecho del médico y aun siguiendo su ejemplo.

2.º Proponer a los obesos que se levanten temprano es lo mismo que atravesarles el corazón. Dirán que su salud se opone a esto; que cuando se levantan temprano quedan incapacitados para hacer cosa alguna en todo el día; las mujeres se quejarán, porque se les cierran los ojos; todos consentirán en acostarse a las altas horas de la noche, reservándose el dormir hasta muy tarde; de consiguiente este recurso también se nos escapa.

3.º Montar a caballo es remedio caro, que no conviene ni para todas las fortunas ni para todas las situaciones.

Propóngase a una obesa bonita que monte a caballo y dará alegremente su consentimiento; pero con tres condiciones: la primera, que el caballo sea al mismo tiempo hermoso, vivo y noble; la segunda, que le hagan un traje de amazona nuevo y cortado a la última moda; la tercera, que le den un caballero de acompañante, complaciente y buen mozo. Es muy raro encontrar todo eso y, por consiguiente, no se sale a caballo.

El ejercicio a pie ocasiona otras muchas objeciones: produce un cansancio mortal, se suda y puede pillarse una pulmonía; el polvo estropea las medias, las piedrecitas taladran el calzado fino y no hay posibilidad de continuar adelante. Por último, si durante estas diversas tentativas sobreviene algún ligerísimo dolor de cabeza, si sale una espinilla en el cutis del tamaño de una punta de alfiler, se echa la culpa al régimen seguido, el cual se abandonaría acto continuo, haciendo que el médico se enfurezca.

Así pues, aunque se convenga en que todo el que quiera ver disminuir su gordura, debe comer con moderación, dormir poco y hacer el mayor ejercicio posible, es preciso, no obstante, buscar otro camino, a fin de conseguir el mismo resultado. Ahora bien, hay un medio infalible para impedir que la corpulencia se haga excesiva o para disminuirla cuando ha llegado a ese punto. Este método, que se funda en todo cuanto la física y la química tienen de más seguro, consiste en un régimen dietético apropiado al efecto que se quiere alcanzar.

De todas las fuerzas médicas, el régimen es la primera, porque ejerce una acción perpetua de día, de noche, despierto o dormido. Tal efecto se renueva en cada comida y acaba por subyugar todas las partes del individuo. Ahora bien, el régimen antiobésico está indicado por la causa más común y más activa de la obesidad, y

puesto que se ha demostrado que únicamente se forman las congestiones grasas a fuerza de harinas y de féculas, lo mismo en hombres que en animales, y esto último diariamente salta a nuestra vista, dando motivo al comercio de los animales cebados; puede decirse, como consecuencia exacta, que la abstinencia más o menos rigurosa de todo cuanto es harinoso o feculento conduce a disminuir la gordura.

«¡Pero, señor! —van ustedes a exclamar todos, lectores y lectoras—, ¡pero señor!, ¡miren si es bárbaro el catedrático!, ¡miren cómo prohíbe, con una sola palabra, todo lo que tanto nos gusta!, los panecillos tan blancos de Limet, los bizcochos de Achard, las galletas de... y otra porción de cosas buenas que se hacen con harina y manteca, con harina y azúcar, con harina, azúcar y huevos. ¡Ni siquiera perdona las patatas, ni los macarrones! ¿Podía esperarse eso de un aficionado que parecía tan bueno?»

«¿Qué es lo que oigo? —replico poniendo la cara seria, tal como sólo sucede una vez al año—; pues bien, comed, engordad, poneos feos, pesados, asmáticos, y moriréis de diarrea; aquí estoy para anotarlo y saldréis a luz en la segunda edición de esta obra, como ejemplo de casos que demuestren mi teoría. ¿Pero, qué sucede?, con una palabra nada más os dais por vencidos, teméis y rezáis para que no caiga el rayo sobre vosotros... Tranquilizaos, os describiré el régimen que debéis seguir y os probaré que todavía os restan algunos deleites en esta tierra, donde se vive sólo para comer.

»Os gusta el pan: pues bien, comed pan de centeno; el apreciable Cadet de Vaux preconizó desde hace mucho tiempo sus virtudes; es menos nutritivo y, sobre todo, menos agradable, lo cual produce que sea más fácil el cumplimiento del precepto. Para no pecar es necesario ante todo huir de las tentaciones. No olvidéis esto, que es asunto moral.

»Os gusta la sopa; tomad de Julianas, de legumbres verdes, de coles, de raíces; pero las prohíbo de pan, pastas y purés.

»De casi todos los primeros platos que sirven podéis tomar tales como arroz con pollos y la parte tostada de los pasteles calientes. Funcionad, pero con circunspección, para no tener que satisfacer más tarde una necesidad que ya no experimentaréis.

»Van a traer otros platos y se requiere que tengáis filosofía. Huid de las farináceas en cualquier forma que se presenten. ¿No os queda el asado, la ensalada y las legumbres herbáceas? Y como necesitáis que os ofrezcan algunos platos de dulce, preferid la crema de chocolate y las gelatinas de ponche o de naranja y otros parecidos.

»Llegarán los postres y con ellos nuevos peligros, mas si os habéis portado bien hasta aquí, vuestra prudencia aumentará continuamente. Desconfiad de lo que colocan en los extremos de la mesa (siempre ponen tortas, más o menos adornadas), y cerrad los ojos a los bizcochos, pastas y almendrados. Podéis tomar frutas de todas clases, dulces y otra porción de cosas que sabréis escoger si adoptáis mis principios.

»Para después de comer, mando café, permito licor y aconsejo té y ponche, según

los casos.

»Para el almuerzo, el pan de centeno es de ordenanza y chocolate mejor que café. Sin embargo, permito café con leche un poco fuerte, huevos ninguno y lo demás, al gusto del individuo. La hora del almuerzo, mientras más temprana sea, tanto mejor. Si se almuerza tarde, llega la hora de comer antes que se termine la digestión y no por esto se come menos, y resulta que tomando alimento sin apetito se origina una de las causas más activas de la obesidad, puesto que se repite a menudo».

CONTINUACIÓN DEL RÉGIMEN

108. Hasta ahora, como padre cariñoso y complaciente, he trazado los límites del régimen que seguirse para impedir el desarrollo de la obesidad en los individuos propensos a ella. Falta exponer algunos preceptos, con objeto de destruir el exceso de gordura ya formada.

Bébanse cada verano treinta botellas de agua de Seltz, un vaso muy grande por la mañana, dos antes de almorzar y otros dos al acostarse. Tómense a pasto vinos blancos, ligeritos y acidulados como los de Anjou. Húyase de la cerveza como de la peste y cómanse a menudo rábanos, alcachofas con pimienta, espárragos, apio y cardos. Tómense con preferencia, entre las diversas carnes, la de ternera y la de aves; si se come pan, elíjase el coscurrón. En caso de duda, síganse los consejos de algún médico que haya adoptado mis principios. Al momento de observar estas reglas resultarán sin tardanza las ventajas siguientes: rejuvenecimiento, hermosura, agilidad, salud perfecta y ánimos para todo.

Terminadas las anteriores explicaciones, que juzgo necesarias, no debo omitir cuáles son los peligros que se han observado en ciertas personas llenas de afán inmoderado para adelgazar.

El principal peligro que voy a referir es la costumbre de tomar ácidos, que frecuentemente aconsejan algunos ignorantes y que según ha demostrado la experiencia producen perniciosos efectos.

PELIGROS DE LOS ÁCIDOS

109. Circula entre las mujeres una doctrina funesta, causa que todos los años produce la muerte de muchas jóvenes, a saber: que los ácidos, y principalmente el vinagre, son preservativos de la obesidad.

Sin duda alguna, el uso continuado de los ácidos hace adelgazar, pero se consigue esto destruyendo juventud, salud y vida. La limonada, aun siendo el más suave de todos, sólo pueden resistirla por mucho tiempo algunos estómagos.

Tal verdad debe darse a conocer y por mucha publicidad que tenga, nunca

conseguirá la que merece. Cualquiera de mis lectores habrá practicado alguna observación que pruebe lo que se acaba de manifestar. La que pongo a continuación, hasta cierto punto me interesa personalmente.

En 1776 vivía yo en Dijon, donde cursaba Derecho; además concurría a la cátedra de Química de Guyton de Morveau, entonces abogado general, y también asistía a las lecciones de Medicina doméstica del señor Maret, secretario perpetuo de la Academia y padre del duque de Bassano.

Yo profesaba *grandísima amistad* a una de las jóvenes más bonitas de cuantas en mi vida he visto. Digo grandísima amistad sin faltar a la verdad, lo cual quizá deba sorprender, porque mis inclinaciones, en aquella época, predisponían antes bien a ciertas afinidades mucho más exigentes.

Dicha amistad, que debe tomarse por lo que fue y no por lo que pudo llegar a ser, tenía tal carácter de familiaridad que se convirtió desde el primer momento en una confianza extremada y natural, haciendo que siempre estuviésemos cuchicheando, sin producir alarma alguna en la mamá, porque todo presentaba el aspecto de una inocencia digna de tiempos patriarcales. Como he manifestado, Luisa era muy bonita y se distinguía, sobre todo, por la hermosa proporción de sus carnes, teniéndolas de manera que formaban la belleza clásica, embeleso de los ojos y gloria de las artes imitativas.

Sin ser yo otra cosa más que amigo suyo, distaba mucho no obstante de estar ciego para dejar de percibir los atractivos que lucía o que podían adivinarse, y quizás esto mismo, sin yo sospecharlo, aumentaba la admiración casta que a ella profesé. Sea lo que quiera, mirando más fijamente que de costumbre una tarde a Luisa, tuve que decirle: «Amiga mía, usted está enferma, me parece que ha adelgazado». «¡Qué!, no, señor —me respondió con cierta sonrisa algo melancólica—; estoy bien y si he adelgazado un poco sin perjudicarme, tengo carnes más que suficientes para perder». Entonces añadí con viveza: «Usted no tiene necesidad de perder ni de ganar nada, consérvese tal cual está, tan hermosa y deliciosa como un pedazo de cielo»; añadiendo además otras galanterías que siempre se le ocurren a un amigo de veinte años.

Después, con interés mezclado de inquietud, observaba yo a esa niña y la veía cada vez más pálida, sus mejillas hundidas, sus atractivos marchitos... ¡Ay!, ¡qué frágil y fugitiva es la hermosura! Por último, en un baile donde aún concurría, según costumbre me acerqué a ella, rogándole que descansara mientras tocaban dos rigodones, y aprovechando este tiempo, me confesó que cansada de las bromas de algunas amigas, anunciando que antes de un par de años se pondría tan corpulenta como San Cristóbal, y siguiendo los consejos de otras, trató de adelgazar tomando al efecto por espacio de treinta días, cada mañana, un vaso de vinagre. Añadió que hasta entonces, a nadie había informado de semejante ensayo.

Tal confesión me hizo estremecer, porque yo veía la inmensidad del peligro que amenazaba, lo cual comuniqué en la mañana inmediata a la madre de Luisa, y ella,

naturalmente, se alarmó lo mismo que yo, pues adoraba a su hija. No se perdió el tiempo, hubo juntas, consultas facultativas y se administraron muchos medicamentos. ¡Trabajo inútil! Dañados irremediablemente los órganos vitales, cuando se sospechó el peligro, ya no quedaban esperanzas de ninguna clase.

Así la amable Luisa, por seguir consejos imprudentes, estaba reducida al estado horrible que acompaña al marasmo y cerró eternamente los ojos cuando apenas tenía dieciocho años.

Al terminar tan breve existencia, miraba con dolor el porvenir cerrado para ella, y el pensamiento de que involuntariamente había atentado contra su vida, aceleró el fin llenándole de amargura.

Luisa fue la primera persona a quien he visto morir, habiendo exhalado el último suspiro en mis brazos en el instante de levantarla, según su deseo, para que viese la claridad. Ocho días después de su muerte me suplicó la desconsolada madre que la acompañase para visitar por última vez los restos de su hija. Observamos con sorpresa que la fisonomía presentaba un aspecto radiante y extático, que antes nunca le habíamos visto. Esto me causó sorpresa y la madre creyó que era augurio consolador. Mas el caso es frecuente y Lavater lo cita en su *Tratado de la Fisonomía*.

FAJA ANTILOBÉSICA

110. A cualquier régimen antiobésico que se adopte debe acompañarse una precaución que he olvidado y con la cual debí principiar. Consiste en llevar, lo mismo durante el día que de noche, una faja que contenga la barriga y que la apriete moderadamente.

Para convencerse de cuan necesario es esto, obsérvese que la columna vertebral, que forma una de las paredes de la caja de los intestinos, es firme e inflexible, de donde resulta que el exceso de peso que dichos intestinos adquieren, así que de la vertical la obesidad los separa, se apoya sobre los diferentes tejidos que componen el tegumento del vientre. Siendo aquéllos ilimitadamente dilatables^[2], si no se les auxilia con algún mecanismo que se apoye sobre la columna dorsal y restablezca el equilibrio, podría faltarles flexibilidad para contraerse cuando termine la causa expansiva. Así pues, dicha faja produce el doble efecto de impedir que el vientre ceda al peso actual de los intestinos y origina la fuerza necesaria para que recupere su estado primitivo, cuando dicho peso haya disminuido. La faja debe llevarse puesta continuamente, ya que de otro modo las ventajas obtenidas de día se destruirían por la noche. Por otra parte, no molesta mucho y en breve se acostumbra uno.

También sirve la faja para avisar que se ha comido bastante, y debe estar construida con esmero, de forma que la presión producida sea siempre moderada e igual, y cuidando además que sirva para ir comprimiendo a medida que disminuye la gordura.

No es necesario llevarla toda la vida, pudiendo dejarse sin inconveniente cuando se haya alcanzado el límite deseado y así que por espacio de algunas semanas se observe que no hay aumento. Por supuesto, no debe olvidarse que los manjares han de ser los convenientes. Ya hace seis años que yo no llevo faja.

DE LA QUINA

111. Existe una sustancia que considero activamente antiobésica. Varias observaciones me hacen creerlo; sin embargo consiento todavía dudas y suplico a los médicos que sobre la materia hagan experimentos.

Esta sustancia es la quina.

Diez o doce conocidos míos han padecido calenturas intermitentes. Algunos se han curado con remedios de viejas, como polvos, etc.; otros con el uso asiduo de la quina, que jamás deja de producir efecto.

Todos los individuos de la primera categoría que antes eran obesos, adquirieron su antigua corpulencia y los de la segunda, han permanecido libres de gordura superflua. Esto me da derecho para pensar que la quina ha producido el último resultado, porque entre ambas clases de enfermos no existe más diferencia que el método curativo.

La teoría racional no se opone a deducción semejante, porque la quina aumenta las facultades vitales y puede dar motivo a que la mayor actividad de la circulación descomponga y disipe los gases destinados a convertirse en grasa. Además, es sabido que en la quina existe tanino, el cual puede cerrar las cápsulas destinadas ordinariamente para recibir las congestiones grasas. Asimismo, es probable que los dos efectos citados concurren a igual fin y sirva uno para dar mayor fuerza al otro.

Según los datos anteriores cuya exactitud todos pueden apreciar, aconsejo el uso de la quina a los que quieran perder gordura que les moleste. Así pues, *dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores*, soy de la opinión que después de cuatro semanas de régimen a propósito, los que tengan deseos de adelgazar obrarán cuerdamente si toman durante un mes, un día sí y otro no, a las siete de la mañana, dos horas antes de almorzar, una copa de vino blanco seco que contenga disuelta la cantidad de una cucharita de café de quina roja superior y, a no dudarlo, se experimentarán buenos resultados. Tales son los medios que propongo para combatir una incomodidad tan general, peligrosa y fastidiosa. Los he acomodado a la humana flaqueza y también he tenido que modificarlos, según el estado de la sociedad donde vivimos. Respecto a esto último, una verdad notoria me ha guiado en mi sistema, la de que mientras mayor sea el rigor de un régimen, menor es el efecto que produce; porque se observa mal o se abandona totalmente.

Los grandes esfuerzos son raros, y si uno desea hacer prosélitos, precisión hay de proponer a los hombres lo fácil y, a ser posible, únicamente lo agradable.

MEDITACIÓN XXIII

DE LA FLAQUEZA

DEFINICIÓN

112. Flaqueza es el estado de cualquier individuo cuya carne muscular, careciendo de relleno de grasa, deja distinguir formas y ángulos de la armadura huesosa.

ESPECIES

Existen dos clases de flaqueza: la primera, resultante de la disposición primitiva del cuerpo, está acompañada de buena salud y permite la acción perfecta de todas las funciones orgánicas; la segunda proviene de la debilidad de ciertos órganos o de la acción defectuosa de otros, e imprime al que la presenta un aspecto miserable y extenuado. He conocido a una mujer joven, de estatura regular, que sólo pesaba sesenta y cinco libras.

EFFECTOS DE LA FLAQUEZA

113. La flaqueza no es gran defecto en los hombres, pues no les quita vigor y permite que estén ágiles para todo. El padre de la señorita que acabo de citar, aunque tan delgado como ella, tenía fuerza suficiente para levantar con los dientes una silla pesada y arrojarla hacia atrás, haciéndola ir por encima de su cabeza.

La falta de carnes, empero, es para las mujeres desgracia horrible; porque la hermosura tiene muchísima mayor importancia que la vida en el bello sexo y dicha hermosura consiste principalmente en las formas redondas y en las líneas curvas suaves y graciosas.

Ciertas faltas y determinados ángulos no se disimulan ni ocultan por esmeradísimo que sea el traje, ni aun porque tenga agudísimo y sublime ingenio la modista elegida. Así es que, generalmente, se dice que la mujer flaca, aunque muy hermosa, pierde parte de sus atractivos y hechizos con cada alfiler que se quita.

Para los extenuados no hay remedio, o mejor dicho, necesitan consejos facultativos de médicos, y el régimen que prescriban será de larga duración, porque para curarlos es preciso mucho tiempo.

Respecto de las mujeres que nacen flacas y con buen estómago, según nuestra opinión, el que engorden no presenta mayor dificultad que el cebar pollas; y si se requiere más tiempo, es porque el estómago de las mujeres, comparativamente, tiene menos volumen y no pueden someterse al mismo régimen riguroso y exacto que dichas aves domésticas, dispuestas siempre a sacrificarse.

La anterior comparación es la más suave que he podido poner. Era forzoso presentar alguna y las damas me perdonarán en vista de la buena intención que me ha guiado al escribir la meditación del actual capítulo.

PREDESTINACIÓN NATURAL

114. La naturaleza, cuyas obras son tan diversas, tiene moldes para flacos y gordos.

Las personas destinadas para flacas están construidas según un sistema prolongado. Presentan manos y pies delgados, piernas cenceñas, la región del coxis rellena escasamente, las costillas protuberantes, nariz aguileña, ojos como almendras, boca grande, barba puntiaguda y pelo castaño.

Semejante tipo es el general y aunque haya excepciones, son rarísimas.

Con frecuencia se observa que los flacos comen mucho. A cuantos he interrogado, me respondieron que digerían mal, que..., y que ése era el motivo por el que continuaban flacos.

Los extenuados presentan toda clase de pelaje y formas variadas. Distínguense porque nada de notable tienen, ni en las facciones, ni en su aspecto; porque los ojos están poco animados, los labios pálidos, y porque el conjunto de sus facciones indica falta de energía, debilidad y algo parecido al sufrimiento. Acerca de los mismos, casi puede decirse que se presentan ante nosotros como lo que no está acabado de terminar y como si en dichos individuos todavía no estuviese enteramente encendida la antorcha vital.

RÉGIMEN PARA ENGORDAR

115. La mujer delgada desea engordar. Mil veces hemos oído manifestaciones de dicho anhelo y para rendir el último homenaje al poderosísimo sexo de que se trata, vamos a indagar cómo sustituir con carnes duras y frescas esos atractivos de seda y algodón que profusamente presentan en los escaparates de las tiendas de modas, causando escándalo a las personas severas que pasan de largo horripiladas y apartan la vista de tales postizos, con tanto o más cuidado que si tuviesen delante al desnudo las partes que reemplazan del cuerpo de la mujer.

El secreto para engordar consiste sencillamente en seguir un régimen adecuado;

sólo es necesario comer, pero tomando nada más que alimentos a propósito.

Con tal régimen, las reglas prescritas relativas a descansar y dormir, son casi indiferentes y, prescindiendo de ellas, se consigue también el objeto propuesto. No haciendo ejercicio se adquiere disposición para engordar; practicándolo mucho, también hay aumento de grosor; porque se come más, y satisfecho discretamente el apetito, sobre restaurarse uno, se consiguen al propio tiempo carnes si hacen falta.

Durmiendo mucho se engorda; pero si se dedica poco tiempo al sueño, la digestión termina más pronto y se come mayor cantidad.

En consecuencia, trátase sólo de explicar cómo diariamente deben alimentarse los que quieran adquirir carnes, y semejante tarea no es por cierto difícil, recordando los diversos principios que anteriormente hemos establecido.

A fin de resolver el problema de que se trata, dense al estómago alimentos de tal naturaleza que lo ocupen sin producir cansancio, y suminístrense a las facultades asimilativas materiales que puedan convertirse en grasa.

Tratemos de indicar el programa alimenticio adecuado para el silfo o sílfide que experimente deseos de materializarse.

Regla general. Debe comerse mucho pan tierno, amasado del día y no hay que separar la miga.

A las ocho de la mañana, y aún estando acostado, tómese una pequeña cantidad de sopa de pan o de pastas, a fin de que se digiera pronto y, si se prefiere, una taza de chocolate superior.

A las once se almorzará con huevos frescos revueltos o fritos, algunos pastelillos, costillas y cuanto apetezca. Esencial es tomar huevos. Una taza de café no perjudica.

Debe elegirse la hora de comer de manera que al sentarse a la mesa se tenga hecha la digestión del almuerzo. Según nuestro dictamen, es perjudicial empezar una comida sin que la anterior esté fuera del estómago.

Terminado el almuerzo, hágase ejercicio. Los hombres si lo permiten sus ocupaciones, porque la obligación es lo primero; las señoras irán al bosque de Boloña, a los jardines de las Tullerías, a casa de la modista, a tiendas y a visitar a sus amigas para charlar sobre lo que han visto. Somos de la opinión que estos paliques obran como medicamentos eficaces por el contento que producen.

En la comida se tomará sopa, carne y pescado cuanto se quiera; pero cúidese de adicionar los manjares con arroz, macarrones, pasteles de dulce, cremas, pudines, etcétera.

De postres, tómense pan de bizcocho de Saboya, ñoclos y otros melindres hechos de masa de harina, azúcar, manteca de vaca y huevos.

El régimen anterior, aunque con estrechura limitado en la apariencia, admite mucha variedad. Comprende todo el reino zoológico. Se cuidará mucho de cambiar clases, guisos y condimentos de los diversos manjares harináceos que se tomen, a fin de que estén convenientemente sazonados, con objeto de evitar que produzcan repugnancia, que sería un obstáculo invencible para seguir el régimen.

Bébase cerveza con preferencia y vinos de Burdeos y del Mediodía de Francia.

Húyanse de los ácidos, exceptuando el de la ensalada que alegra el corazón. Añádase azúcar a las frutas que convenga. Hay que abstenerse de baños demasiado fríos; respírese algunas veces el aire puro del campo; en la estación, cómanse muchas uvas y cuídese de no bailar hasta el cansancio.

Por lo general, cada noche la hora de acostarse será las once y lo más tarde y por extraordinario, la una. Observando este régimen exacta y animosamente, se repararán pronto las faltas de la naturaleza y aumentarán la salud y, al mismo tiempo, la belleza. De ambas sacará provecho la voluptuosidad, y las expresiones de gratitud llegarán agradablemente a los oídos del catedrático. Se ceban los carneros, terneras, vacas, aves, carpas, cangrejos y ostras; de lo cual deduzco la siguiente máxima general: *Todo ser que come puede engordar, con tal que la elección de los alimentos sea buena y conveniente.*

MEDITACIÓN XXIV

DEL AYUNO

DEFINICIÓN

116. El ayuno es la abstinencia voluntaria de sustento con fines morales o religiosos.

Aunque opuesto el ayuno a nuestras inclinaciones, o mejor dicho a nuestras necesidades habituales, data sin embargo de remotísima antigüedad.

ORIGEN DEL AYUNO

Véase cómo explican los autores esta práctica.

En aflicciones domésticas, con motivo del fallecimiento del padre, madre o de algún hijo querido, la casa entera se ponía de duelo. Lloraban al difunto, lavaban su cuerpo, lo embalsamaban y, según su rango, practicaban las correspondientes exequias mortuorias.

En ocasiones semejantes, nadie pensaba en comer y se ayunaba sin darse de ello cuenta.

Del mismo modo, si ocurrían calamidades públicas como sequías extraordinarias, lluvias excesivas, guerras sangrientas, enfermedades contagiosas, en una palabra, los terribles azotes que ni la fuerza, ni la sagacidad humana pueden evitar, se atribuían tales aflicciones a la ira de los dioses, y entonces se vertían lágrimas, se practicaban actos de humildad y se les ofrecían las mortificaciones de la abstinencia. Cesaban las calamidades y todos se convencían de que las únicas causas por que habían desaparecido eran los llantos y ayunos, recurriendo siempre a esto mismo en casos semejantes.

Así pues, los hombres, afligidos por calamidades públicas o domésticas, se entregaron a la tristeza, se abstuvieron de comer y enseguida consideraban tales abstinencias voluntarias como actos religiosos.

Han creído que mortificando la carne, cuando el alma estaba afligida, conmovían la misericordia de los dioses, y tal idea, apoderándose de todos los pueblos, originó duelos, votos, rogativas, mortificaciones y abstinencias.

Por último, Jesucristo al venir a la tierra, santificó el ayuno y todas las sectas cristianas lo han adoptado, con más o menos mortificaciones.

117. Tengo la precisión de exponer que la práctica de los ayunos ha caído notablemente en desuso y, a fin de edificar y convertir a los incrédulos, me voy a complacer en reseñar aquí cómo ayunábamos a mediados del siglo decimoctavo.

Ordinariamente almorzábamos antes de las nueve con pan, queso, frutas y algunas veces pasteles y carne fiambre.

Entre doce y una comíamos una sopa, puchero, más o menos adicionado con distintas substancias, según la ocasión que se ofrecía y con arreglo a la riqueza disponible.

A eso de las cuatro se merendaba. Se tomaba poca cosa y esto especialmente lo hacían los niños y los que se ufanaban de seguir las costumbres primitivas.

También había ciertas meriendas a estilo de cenas, que empezaban a las cinco y duraban indefinidamente. De costumbre, estas comidas eran muy alegres y principalmente agradaban a las señoras, que a veces sólo invitaban a las de su sexo, excluyendo de consiguiente al masculino.

Testifican mis memorias secretas que durante tales convites femeninos había mucha murmuración, zambra y zacapela.

A eso de las ocho, se cenaba en principio a base de asado, platos intermedios, ensalada y postres. Jugábase después a las cartas e iban todos a acostarse. Siempre se han celebrado en París cenas de clase superior que empezaban después del teatro. Formaban la concurrencia, según las circunstancias, mujeres bonitas, actrices de moda, palomas elegantes, grandes señores, banqueros, libertinos y gente de buen humor.

Referíanse los sucesos del día, se cantaban coplas nuevas y se hablaba de política, literatura y teatros, pero más que otra cosa se hacían galanteos.

Vamos a ver ahora cómo se alimentaba la gente en días de ayuno.

Se comía pescado, no se almorzaba, y por eso se tenía mayor apetito que de costumbre.

A la hora de comer, se tomaba cuanto se podía; pero el pescado y las legumbres se digieren pronto y, antes de las cinco, estaba uno muñéndose de hambre, se miraba el reloj, se aguardaba con impaciencia y se rabiaba, y mientras tanto se padecía por alcanzar la salvación eterna.

Sobre las ocho, presentábase en lugar de una cena suculenta la colación, palabra proveniente del claustro, porque al anochecer y reunidos los frailes, conferenciaban sobre textos de los padres de la Iglesia y les era lícito tomar un vaso de vino.

En la colación, no podía servirse manteca, huevos, ni cosa alguna que hubiese tenido vida. Era forzoso contentarse con ensaladas, dulces y frutas, manjares desgraciadamente poco sustanciosos y menos aún con relación a los apetitos que entonces se tenían. Todo empero se llevaba con paciencia por amor del cielo, se acostaba uno y durante la Cuaresma entera siempre se observaba el mismo régimen.

Me han asegurado que los concurrentes a las cenas de las cuales hablamos más arriba, nunca ayunan ni han ayunado en toda su vida.

La obra maestra de la cocina de estos tiempos antiguos consistía en preparar una colación apostólica y que, sin embargo, pareciese una cena exquisita.

La ciencia logró resolver tal problema tolerándose el pescado con caldo corto azul, sustancias de hierbas y raíces, y pasteles hechos con aceite.

La observancia rigurosa de la Cuaresma daba motivo para un placer que nosotros ignoramos, como era el gran almuerzo que se celebraba el día de Pascua.

Si atentamente consideramos el asunto, salta a la vista que forman los elementos de nuestros placeres las dificultades, privaciones y deseos de gozar. Todo esto existía cuando terminaba la Cuaresma. He visto a dos tíos míos, viejos guapísimos y de gran talento, que saltaban de alegría al ver con la llegada de las Pascuas trinchar un jamón o cortar un pastel. En la actualidad, nosotros, que tanto hemos degenerado, no podríamos resistir las poderosísimas sensaciones de que se hacía mérito.

ORIGEN DE LA RELAJACIÓN

118. He presenciado el nacimiento de la relajación respecto a ayunos, que se dio a luz por grados insensibles.

Para los jóvenes, hasta cierta edad, no era obligatorio el ayuno, y las mujeres embarazadas, o que se figuraban estarlo, quedaban eximidas comiendo carne y cenando, de manera que sufrían tentaciones violentas los que ayunaban.

Después observaron las personas mayores que el ayuno irritaba, que producía dolor de cabeza y que impedía dormir. Enseguida se culpaba al ayuno de todas las indisposiciones leves que el hombre padece en la primavera, tales como erupciones vernaes, vahídos, hemorrinias y otros síntomas de efervescencia que señalan esta época de la Naturaleza. De manera que unos no ayunaban porque se creían enfermos, otros porque lo habían estado y algunos por temor de indisponerse, resultando de todo que cada día se observaban menos ayunos y colaciones.

Todavía hubo más. Algunos inviernos fueron tan crudos que se temió por la falta de legumbres, y el poder eclesiástico se relevó a sí mismo, oficialmente, del rigor decretado. Al propio tiempo, muchos jefes de familia se quejaban del aumento de gastos ocasionado por la comida de pescado, algunos manifestaban que no era agradable a Dios que se perjudicase la salud y, por último, añadía la gente falta de fe, que no se ganaba el cielo pasando hambre.

Sin embargo, se reconocía que era obligatorio y casi siempre solicitábanse licencias a los sacerdotes, que eran concedidas por lo general, pero imponiendo la condición de dar limosnas en reemplazo de las abstinencias.

Por último, llegó la Revolución, infundiendo en los ánimos, cuidados, temores e intereses de naturaleza muy distinta, e impidiendo que hubiese tiempo, ni ocasión

para recurrir a los sacerdotes, que aun cuando estaban algunos perseguidos como enemigos del Estado, esto no era obstáculo para que considerasen a los demás hermanos en Cristo como cismáticos.

Por fortuna causa semejante ya no existe, pero ha aparecido otra no menos influyente. Se ha cambiado por completo la hora de nuestras comidas, nosotros no comemos tanto ni tan a menudo, ni a las mismas horas que nuestros antepasados y el ayuno exigiría nueva organización.

Esto es tan cierto, que aun cuando yo no visito más que personas arregladas, morigeradas y de bastantes creencias religiosas, no creo que en veinticinco años me haya encontrado *fuera de mi casa*, con diez comidas de pescado ni con una sola colación.

Otros habrían experimentado gran embarazo en casos semejantes, pero como me consta que San Pablo los ha previsto, me coloco al abrigo de su protección.

Por lo demás, se padecería una equivocación muy grande, si se pensase que la intemperancia había ganado terreno con el nuevo arreglo establecido.

Las comidas han disminuido hasta la mitad de lo que eran antiguamente. Las borracheras han desaparecido y únicamente en días determinados pueden observarse en las clases inferiores de la sociedad. Se verifican ya orgías y todos vilipendiarían al que fuese dado a la crápula. Más de la tercera parte de los parisienses se contentan por las mañanas con una colación ligera y si hay algunos que se entregan a las dulzuras de la gastronomía selecta y delicada, no veo el motivo que pueda originar la más leve reconvención, porque ya hemos dicho que todos ganan con eso, sin que a nadie perjudiquen en lo más mínimo.

No terminaremos este capítulo sin indicar qué nueva dirección ha tomado el gusto del pueblo.

Diariamente concurren al teatro o al café millares de personas y pasan las horas que no hace cuarenta años todavía habrían invertido en alguna taberna.

No hay duda de que para economizar no son adecuados los gustos modernos, pero respecto a las buenas costumbres, resultan grandes ventajas. Los instintos se perfeccionan en el teatro; en los cafés o leyendo periódicos, se instruye la gente y el pueblo está libre del embrutecimiento, de las pependencias y enfermedades que son resultados infalibles de frecuentar tabernas.

MEDITACIÓN XXV

DE LA EXTENUACIÓN

119. Se entiende por extenuación el estado de languidez, debilidad y cansancio, producido por circunstancias anteriores, que dificulta el ejercicio de las funciones vitales. Sin contar la extenuación originada por falta de alimentos, se pueden señalar tres casos diferentes.

La extenuación producida por cansancio muscular, la que proviene de trabajos intelectuales y la que han causado excesos genitales.

El remedio común, para las tres clases de extenuación indicadas, consiste en poner término inmediato a las acciones que a semejante situación han conducido, la cual, si no puede calificarse como estado enfermizo, es por lo menos algo que mucho se le aproxima.

MÉTODO CURATIVO

120. Habiendo declarado dicho preliminar indispensable, acudamos a la gastronomía, que ofrece siempre remedios abundantes.

Para el hombre que permanece exhausto a consecuencia de ejercicios demasiado prolongados de sus fuerzas musculares, presenta la gastronomía una buena sopa, vinos generosos, caza y carnes parecidas, y sueño.

Al erudito, debilitado a fuerza de asiduos trabajos y estudios prolongadísimos, aconseja la gastronomía ejercicios al aire libre para refrescar el cerebro, baños a fin de dilatar las fibras irritadas, aves, legumbres herbáceas y descanso.

Por último demostraremos, con la observación siguiente, lo que la gastronomía puede hacer en favor del que olvida que la voluptuosidad tiene límites y que a los deleites acompañan los peligros.

CURACIÓN EFECTUADA POR EL CATEDRÁTICO

121. Fui a visitar cierto día a uno de mis mejores amigos (el señor Rubat). Tuve conocimiento de que estaba enfermo y, en efecto, le vi cubierto con una bata al lado del fuego, en grandísima postración.

Causaba espanto su fisonomía; presentaba un rostro pálido, ojos brillantes, y le colgaba el labio de modo que se veían los dientes de la mandíbula inferior, lo cual, naturalmente, le daba cierto aspecto horrible.

Inquirí con grandísimo interés acerca de los motivos que hubieran podido determinar una mudanza tan repentina, vacilé en contestarme, pero insistiendo yo, después de alguna resistencia, manifestóme lo que sigue:

«Amigo mío —dijo poniéndose colorado—, tú sabes que mi mujer es muy celosa y que semejante manía me ha hecho pasar ratos amargos. Desde hace algunos días, ha experimentado una crisis espantosa y, queriendo probarle que no había perdido parte alguna de mi cariño y que no practicaba yo en perjuicio suyo amistades contrarias al tributo conyugal, me he puesto en semejante estado». «Por consiguiente, has olvidado —respondí— que tienes cuarenta y cinco años, y que para los celos no hay remedio. ¿No sabes, *furens quid femina possit?*». Además, no pude menos de pronunciar otros términos poco galantes, pues yo realmente estaba encolerizado.

«Veamos ahora —continué hablándole—; tu pulso late poco, pero con dureza y concentradamente; ¿qué vas a hacer?». «El médico —replicó— acaba de irse, ha creído que yo padecía fiebre nerviosa y, en consecuencia, ha recetado una sangría, y para que la practique mandó venir inmediatamente al cirujano». «¿Qué cirujano! —manifesté—; líbrate de tal, porque de lo contrario te mueres; échale como a un asesino y dile que yo me he apoderado de ti en cuerpo y alma. Además, ¿sabe el médico el origen de tu enfermedad?». «¡Ay de mí!, lo ignora; porque tuve tan grandísima vergüenza que me impidió confesarle cuanto ha ocurrido». «Pues bien, hay que mandarle un recado para que venga. Voy a preparar un medicamento a propósito para tu mal, y en el entretanto toma esto». Le di un vaso de agua saturada de azúcar, que bebió con la confianza de Alejandro y la fe de un campesino.

Entonces me separé de él y fui corriendo a casa para mezclar, agitar y elaborar un magistral reparador, según podrá verse detalladamente al final de esta Meditación, con los diversos sistemas que tuve precisión de poner en práctica, a fin de concluirlo pronto; pues en casos semejantes, algunas horas de tardanza pueden ocasionar accidentes irreparables.

En breve estaba yo de vuelta, provisto de mi bebida, y por fortuna encontré mejor al enfermo; el color volvía a aparecer en las mejillas, había desaparecido la contracción de los ojos, pero el labio colgaba todavía horriblemente deforme.

No tardó en llegar el médico, a quien referí todo cuanto había hecho y el enfermo le confesó la verdad. La frente sabia del doctor tomó primero un aspecto severo; mas pronto, mirándonos con cierto aire mezclado de alguna ironía, dijo a mi amigo:

«No debe usted extrañar mi falta por no haber adivinado un mal que ni a los años ni al estado que tiene corresponde. Verdaderamente, grandísima modestia declara usted ocultándome la causa que sólo el honor confiere. Debía además regañar a usted mucho por haberme expuesto a cometer errores llenos de funestas consecuencias. Mi compañero —añadió, haciéndome reverendo saludo, que devolví con usura— ha indicado el buen camino; tome usted su sopa, aunque el autor la nombre de distinta manera, y si según creo desaparece la calentura, tome entonces para almorzar una taza de chocolate con dos yemas de huevos frescos, batidas».

Después de pronunciar tales palabras tomó su bastón y su sombrero, retirándose acto continuo, mas dejándonos con muchas ganas de divertirnos a costa suya.

Sin perder tiempo, hice tomar a mi enfermo una gran taza de mi elixir de la vida; la bebió ávidamente y quiso tomar otra, pero mandé que aguardase dos horas y le di la segunda taza antes de irme.

Al día siguiente no tenía calentura y estaba ya casi bueno; almorzó lo que había mandado el médico, siguió tomando la bebida y así que transcurrieron cuarenta y ocho horas, pudo dedicarse a sus ocupaciones ordinarias, pero el labio rebelde tardó tres días en ponerse natural.

Después de algún tiempo, propalóse tal suceso y todas las señoras cuchicheaban grandemente unas con otras sobre la materia.

Algunas admiraban a mi amigo y casi todas le tenían lástima; pero al catedrático gastrónomo cupo, como era debido, grandísimo honor y gloria.

DIVERSOS MAGISTRALES REPARADORES

por el Catedrático.

Improvisados para el caso de la Meditación XXV

A

Tómense seis cebollas gordas, tres raíces de chirivías, un puñado de perejil, píquese todo y póngase en una cacerola donde se calentará y socarrará con manteca fresca de vaca.

Cuando esta mezcla esté a punto, viértanse dentro seis onzas de azúcar cande, veinte gramos de ámbar machacado con un corteza de pan tostado y tres botellas de agua.

Hágase hervir durante tres cuartos de horas, añadiendo agua para compensar la que se evapore, de manera que no falte la cantidad primitiva de este líquido.

En el interín mátese, desplúmase y límpiase un gallo viejo, que se machacará, así la carne como el hueso, en un mortero con mano de hierro. Píquense igualmente dos libras de carne superior de vaca.

Mézclense ambas carnes, añadiendo cantidad suficiente de sal y pimienta.

Introdúzcase lo anterior en una cacerola, póngase a fuego vivo, para que todo se caliente bien. Añádase, de vez en cuando, alguna manteca fresca de vaca, con objeto de que la mezcla no se apelmace.

Cuando se vea que está dorada, esto es, que el osmazomo está bien frío, se añade el caldo de la primera cacerola. Se va humedeciendo así poco a poco, y cuando se haya vertido totalmente, se hierva a borbotones durante tres cuartos de hora, cuidando

de añadir agua caliente a fin de que la cantidad de líquido sea igual siempre.

Al cabo de este tiempo, la operación se encontrará terminada y se obtendrá una pócima que producirá resultados seguros, si el enfermo, aun cuando extenuado por alguna de las causas indicadas, conserva no obstante el estómago capaz de digerir.

Se usa del modo siguiente. El primer día una taza cada tres horas, hasta por la noche; los días sucesivos sólo una gran taza por la mañana y la misma cantidad por la tarde, hasta que se consuman tres botellas. El régimen alimenticio debe ser ligero pero al mismo tiempo nutritivo, pudiendo tomar el enfermo piernas de aves, pescado, frutas en almíbar y dulces. Casi nunca sucede que haya de administrarse más de tres botellas de dicho medicamento. El cuarto día el enfermo puede dedicarse a sus ocupaciones ordinarias y tratar de ser más prudente en lo sucesivo, *si es posible*.

Suprimiendo el ámbar y el azúcar cande, por el método referido se improvisa una sopa de sabor superior, digna de presentarse en una mesa de inteligentes.

El gallo viejo puede sustituirse por cuatro perdices de edad y la vaca, por un pedazo de pierna de carnero. El producto que resulte tendrá la misma eficacia y sabor igualmente agradable.

El método de picar la carne y de freirla antes de que se humedezca puede generalizarse siempre que haya poco tiempo disponible para guisar. Dicho método se funda en que las carnes con tal procedimiento adquieren mucho más calórico que cuando se hallan en el agua. Se puede, en consecuencia, proceder así cuando sea necesario preparar sopa sustanciosa, sin tener que invertir cinco o seis horas, lo cual ocurre a menudo y principalmente, en el campo. No deben olvidar los que prueban esto, que tienen que rendir al catedrático admiración y alabanzas.

B

Conviene que todos sepan que si el ámbar, considerado como artículo de perfumería perjudica a las personas de nervios delicados, tomado interiormente es en grado soberano tónico e hilarante. Nuestros abuelos lo usaban mucho en la cocina y su salud era muy buena.

He sabido que el mariscal Richelieu, de gloriosa memoria, mascaba habitualmente pastillas de ámbar. En los días que se experimenta el peso de los años, en que se piensa con dificultad y se siente uno oprimido por fuerzas desconocidas, acostumbro a tomar una gran taza de chocolate con un pedazo de ámbar del tamaño de un haba, machacado con azúcar, y me siento maravillosamente bien. Por medio de dicho tónico se facilita la acción vital y el pensamiento trabaja fácilmente.

No produce insomnios, como infaliblemente habría ocasionado una taza de café puro tomado con el mismo fin.

C

El magistral designado con la letra A sirve para los temperamentos robustos, para

las personas enérgicas y para los que se encuentran extenuados por el trabajo.

He tenido ocasión de inventar otro, mucho más agradable al paladar, de efectos más suaves y que dedico a los temperamentos débiles, para las personas de carácter vacilante y, en una palabra, para todos los que se extenuan por causas leves. Helo aquí:

Tómese un jarrete de vaca, que pese lo menos dos libras, pártase longitudinalmente en cuatro pedazos, sin separar la carne del hueso, póngase a freír con cuatro cebollas cortadas en rebanadas y un puñado de berros, y así que aparezca frito, humedézcase con el contenido de tres botellas de agua, según se explica en la receta.

Por separado macháquense tres pichones viejos y cinco cangrejos vivos y añádase a lo anterior, lo mismo que en el párrafo A.

MEDITACIÓN XXVI

DE LA MUERTE

Omnia mors poscit lex est, non poena, perire

122. Las seis grandes y principales necesidades que el Creador ha impuesto al hombre son: el nacimiento, el movimiento, el comer, el dormir, la reproducción y la muerte.

La muerte es la interrupción absoluta de todas las correlaciones sensuales y el aniquilamiento completo de las fuerzas vitales que abandonan el cuerpo al dominio de las leyes de la descomposición.

Todas estas diversas necesidades, siempre acompañadas por algunas sensaciones deleitosas que las dulcifican, y hasta la muerte misma, presentan atractivos, cuando el cuerpo ha recorrido las diferentes fases de crecimiento, virilidad, vejez y decrepitud, para las cuales está destinado.

Si no tuviese resuelto que el presente capítulo fuera muy corto, citaría las observaciones de los médicos que indican los grados insensibles que los cuerpos animados recorren, para convertirse al estado de materia inerte. Pondría ejemplos de filósofos, reyes y literatos, que al borde de la eternidad distaban mucho de experimentar dolor, inspirándoles pensamientos agradables que adornaban con las galas de la poesía. Recordaré la respuesta de Fontenelle moribundo, cuando le preguntaron lo que sentía, y contestó: «Nada más que dificultad de vivir». Prefiero, no obstante, exponer mi convicción fundada así sobre la analogía, como apoyada en muchas observaciones que conceptúo exactas, y de éstas cito a continuación una de las practicadas últimamente:

Yo tenía una tía de noventa y tres años, que estaba moribunda. Aunque en cama desde algún tiempo, conservaba todas sus facultades, y lo grave de su estado se revelaba únicamente por haber disminuido su apetito y debilitado la voz.

Siempre me había merecido mucho cariño y estaba sentado al lado de su cama dispuesto a asistirle con ternura, sin que eso fuese obstáculo para observarla con la mirada filosófica que siempre dirijo a todo cuanto me rodea.

«¿Estás ahí, sobrino?» —me dijo con voz apenas articulada—. «Sí, tía, estoy a las órdenes de usted y creo que le sentaría bien tomar un poco de buen vino añejo». «Dámelo, los líquidos siempre van hacia abajo».

Se lo di corriendo y, elevándola suavemente, hice que bebiese medio vaso de mi mejor vino. Se animó inmediatamente y dirigiéndome una mirada con aquellos ojos que habían sido muy hermosos, me dijo: «Mil gracias, hijo mío, por este último favor,

si llegas a mi gran vejez, verás que la muerte llega a ser una necesidad, lo mismo que el sueño».

Tales fueron sus últimas palabras y media hora después quedó dormida eternamente.

El doctor Richerand ha descrito con tanta verdad y filosofía las últimas sensaciones del cuerpo humano y los momentos postreros del individuo, que mis lectores agradecerán que transcriba aquí lo siguiente:

«Véase el orden, según el cual las facultades intelectuales se acaban y se descomponen. La razón, ese atributo cuya posesión exclusiva pretende el hombre disfrutar, es la primera que le abandona. Primero pierde la facultad de asociar sus juicios, y pronto después, la de comparar, unir, combinar y poner juntas varias ideas, a fin de examinar sus relaciones mutuas.

Entonces se dice que el enfermo ha perdido la cabeza, que está sin raciocinio y que delira. Esto último versa ordinariamente sobre las ideas más familiares del individuo y, con facilidad, se distingue su pasión dominante. El avaro pronuncia acerca de sus tesoros perdidos las palabras más absurdas. Otros mueren acosados por terrores de carácter religioso. En algunos, recuerdos deliciosos de su lejana patria despiertan en tales momentos con fortísima energía y mágicos atractivos.

Después del razonamiento y del juicio, la facultad que asocia las ideas sufre ataques que la destruyen sucesivamente. Esto sucede durante el estado que se conoce por desmayo, según lo experimentado en mi propio. Estaba hablando con un amigo cuando sentí dificultad insuperable para juntar dos ideas, sobre cuya semejanza quise formar juicio; sin embargo, el síncope no fue completo; todavía conservaba la memoria y la facultad de sentir, oía que las personas en mi alrededor decían: *Se desvanece*, y se agitaban para sacarme de un estado semejante, *que no carecía de cierta dulzura*.

La memoria se extingue acto continuo. El enfermo, que durante el delirio reconocía a los que se le acercaban, no distingue a sus parientes ni a las personas con quienes ha vivido en gran intimidad. Por último, ya no siente, pero los sentidos se extinguen según un orden consecutivo y determinado. El gusto y el olfato no dan señales de existencia; los ojos se cubren con una nube sin brillo y adquieren aspecto siniestro; todavía, permanece el oído sensible a los sonidos y al ruido. Sin duda por eso, en los tiempos de la antigüedad, para asegurarse si la muerte era real y efectiva, se daban grandes gritos al oído del difunto. El moribundo ya no huele, no tiene paladar, ni ve, ni oye. Todavía conserva el tacto, se agita en su cama, saca fuera los brazos, cambia de postura a cada momento y practica, según hemos dicho antes, movimientos análogos a los del feto, que se agita en el vientre de su madre. La muerte que inmediatamente se acerca, no puede inspirarle temor alguno, pues carece de ideas, y el hombre acaba lo mismo que empezó, sin conciencia alguna de su ser».

(Richerand, *Nuevos elementos de Fisiología*, novena edición, tomo II, página 600).

MEDITACIÓN XXVII

HISTORIA FILOSÓFICA DE LA COCINA

123. De todas las artes, ninguna tiene mayor antigüedad que la de la cocina; porque Adán nació en ayunas y el recién nacido prorrumpe en gritos y llantos así que aparece en este mundo y no se calla hasta haberse alimentado con leche de su ama.

También el arte de la cocina ha prestado importantísimos servicios a la humanidad respecto a la vida civil, porque las necesidades culinarias han enseñado las primeras aplicaciones del fuego y con este elemento el hombre ha dominado a la Naturaleza.

Contemplando la materia de que se trata desde un punto elevado, pueden contarse tres especies de *cocina*:

La primera, que se ocupa de la preparación de los alimentos, ha conservado el nombre primitivo.

La segunda trata del análisis y examen de los elementos y se ha convenido en llamarla *química*.

Y la tercera, que se puede designar como cocina para remedios, se conoce generalmente con el nombre *de farmacia*.

Aun cuando el objeto final de las tres clases enumeradas sea diferente, todas aplican del mismo modo el fuego, los hornos y las vasijas.

En consecuencia, el mismo pedazo de vaca con que hace caldo y cocido el cocinero, lo toma el químico para saber en cuántos elementos puede descomponerse, y el farmacéutico lo hace salir del cuerpo con violencia, si casualmente ha producido alguna indigestión.

ORDEN DE LA NUTRICIÓN

124. El hombre es omnívoro; tiene dientes incisivos para morder las frutas, muelas para triturar los granos y colmillos para desgarrar las carnes. Respecto del particular, se ha observado que estando el hombre próximo al estado salvaje, los dientes caninos parecen más fuertes y se distinguen con mayor facilidad.

Es muy probable que la especie humana fuese frugívora durante mucho tiempo, a lo cual estaba reducida por necesidad; pues el hombre es el más torpe de los animales del mundo antiguo y sus medios de ataque son limitadísimos cuando carece de armas. Pero el instinto de la perfección, propio de su naturaleza, no tardó en desarrollarse. El mismo sentimiento de su debilidad le hizo descubrir las armas y a esto también fue impulsado por el instinto carnívoro que indican los dientes caninos. Ya armado,

cazaba y le servían de alimentos cuantos animales le rodeaban.

Todavía subsiste el mismo instinto de destrucción. Los niños casi siempre matan los animalitos que les dan, y si tuvieran hambre de seguro se los comerían.

No es extraño que agradase al hombre la comida de carne, pues tiene pequeño el estómago y las frutas encierran muy escasas substancias animalizables para que basten plenamente, con objeto de reparar las pérdidas experimentadas. Mejor podía alimentarse con legumbres, pero semejante régimen supone la existencia de artes que sólo se descubrieron muchos siglos después.

Las armas primitivas fueron probablemente ramas de árboles, y más tarde se descubrieron los arcos y las flechas.

Es muy digno de observarse que, por todas partes donde aparece el hombre, en todos los climas y latitudes, siempre se halla armado con arcos y flechas. Semejante uniformidad tiene una explicación difícil. No puede averiguarse por qué ha ocurrido la misma serie de ideas a individuos colocados en circunstancias tan diferentes. Sin duda, esto proviene de alguna causa que el tupido velo de los siglos oculta a nuestra vista.

La carne no tiene más que un inconveniente, la de pegarse a la dentadura a causa de su viscosidad; exceptuando eso, el sabor que la distingue no desagrada. Sazonada con poca sal, se digiere muy bien y debe ser más nutritiva que otros alimentos.

«*Mein God*-me dijo en 1815 un capitán de croatas, a quien yo había convidado a comer—, no se requiere tanto condimento para que resulten manjares sabrosos. Cuando nos hallamos en guerra y con hambre, matamos el primer animal que se encuentra; le cortamos un pedazo carnosos y rociándolo con sal, que siempre llevamos en la *sabre tasche*^[1], lo colocamos debajo de la silla sobre el lomo del caballo, galopamos un poco, y (haciendo el movimiento del que mastica y paladea con gusto) *gnian, gnian, gnian*, nos festejamos como príncipes».

Los cazadores del Delfinado llevan también sal y pimienta en las cacerías del mes de septiembre. Si matan algún papafigo muy gordo, lo despluman, lo sazonan, lo colocan por algún tiempo debajo del sombrero y se lo comen. Afirman que el pájaro preparado como se ha dicho, está mejor todavía que asado.

Además, si nuestros tatarabuelos comían crudos los alimentos, esta costumbre algún tanto todavía la conservamos nosotros. A los paladares más delicados saben muy bien los salchichones de Arles, las mortadelas, la vaca ahumada de Hamburgo, las anchoas, los arenques salados y otras substancias análogas, que no han pasado por el fuego y que tienen muy buen gusto.

DESCUBRIMIENTO DEL FUEGO

125. Después de festejarse los hombres bastante tiempo según la moda de los croatas, se descubrió el fuego, lo cual sucedió por casualidad, porque el fuego no

existe espontáneamente sobre la tierra y no lo conocían los habitantes de las islas Marianas.

COCCIÓN

126. Ya que llegó a conocerse el fuego, el instinto de perfeccionamiento hizo que se colocaran las carnes cerca del mismo, primero para secarlas y en seguida a fin de cocerlas poniéndolas sobre carbones.

Preparada como queda dicho, resultó mejor la carne, pues toma mayor consistencia, se masca más fácilmente y el osmazomo, tostándose, adquiere aroma y produce una fragancia que no ha dejado de agradarnos.

Sin embargo, pronto pudo observarse que la carne cocida sobre carbones adquiere impurezas, porque se adhieren partes de cenizas y de carbón que no se separan sino con dificultad. Tal inconveniente pudo evitarse atravesándola con pinchos que se colocaban sobre carbones encendidos, apoyándolos en piedras, situadas a altura conveniente.

Así llegó a descubrirse la manera de asar en parrillas, tan sencilla como propia para infundir buen gusto a los manjares, pues toda carne asada de ese modo tiene un sabor elevado, porque hasta cierto punto resulta ahumada.

El arte no se encontraba mucho más adelantado en tiempo de Hornero y no dudo que mis lectores verán con gusto, transcrita en este lugar, la manera como Aquiles recibió en su tienda a tres griegos de consideración y entre ellos a uno que era rey.

Dedico a las señoras el siguiente relato, porque Aquiles era hermosísimo cual ningún otro griego, y no le impidió su orgullo que llorase cuando le robaron a Brisea. También he escogido para las damas la traducción elegante de Dugas-Montbel, autor dulce, complaciente y bastante gastrónomo para ser helenista:

*Maiorem jam crateram, Moenetii filii, appone,
Meraciúsque misce, poculum autem para unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis caproe.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine.
Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles,
Eas quidem minute secabat, et verebus affigebat.
Ignem Moenetiades accendebat magnum, deo similis vir;
Sed postquam ignis deflagavit, et flamma exstincta est,
Prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale sacro, a lapidibus elevans.*

*At postquam assavit et in mensas culinarias fudit,
Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas
Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt;
Sed postquam potus et cibi desiderium exemerunt,
Innuit Ajax Phoenici: intellexit autem divinus Ulysses,
Implensque vino poculum, propinavit Achilli,^[2] etc.*

II, IX, 202.

Enseguida, Patroclo obedeció las órdenes de su fiel compañero. Sin embargo, Aquiles aproxima al fuego brillante una vasija que contenía espaldas de vaca, cabra cebada y un gran lomo de succulento cerdo. Automedonte sostiene las carnes que corta el divino Aquiles, éste las parte a pedazos y las atraviesa con pinchos de hierro.

Patroclo, parecido a los seres inmortales, enciende un gran fuego. Desde el momento en que la madera no produce más que una llama lánguida, coloca encima de las brasas un par de dardos sostenidos por dos piedras grandes, y esparce la sal sagrada.

Cuando las carnes están en punto y el festín preparado, Patroclo distribuye pan alrededor de la mesa en ricas canastas; pero el mismo Aquiles quiere servir la carne. En seguida se coloca enfrente de Ulises, al otro extremo de la mesa y ordena a su compañero que sacrifique a los dioses.

Patroclo arroja a las llamas las primicias de la comida y todos en breve se apoderan con las manos de los manjares preparados y servidos. Cuando la abundancia del festín, satisfaciendo por completo, ahuyentó el hambre y la sed, Ajax hizo una señal a Fénix; Ulises lo percibe, llena su gran copa de vino y dirigiéndose al héroe: — Salve, Aquiles, dijo, etc.

En consecuencia vemos que un rey, el hijo de un rey y tres generales griegos comieron muy bien con pan, vino y carne asada.

Debe creerse que si Aquiles y Patroclo se ocuparon de los preparativos del festín, sería por algún motivo extraordinario y para honrar más a los huéspedes distinguidos cuya visita recibían. Ordinariamente, el cuidado de la cocina correspondía a esclavos y mujeres. Esto nos lo dice Hornero también, ocupándose de ello en la Odisea al tratar de las comidas de los pretendientes.

Entonces se consideraban como manjares distinguidos las entrañas de los animales rellenas con sangre y grasa (esto era lo mismo que morcilla).

En aquella época y sin duda mucho tiempo antes, también juntaban la poesía y la música con las delicias del comer. Cantores venerables celebraban las maravillas de

la Naturaleza, los amores de los dioses y los hechos heroicos de los guerreros. Tales cantores ejercían una especie de sacerdocio y es probable que el mismo divino Hornero fuese uno de esos hombres favorecidos del cielo. No es probable que, sin haber empezado desde su infancia los estudios poéticos, pudiera haber subido a la inmensa altura que alcanzó.

La señora Dacier observa que Hornero no habla de carne cocida en ninguna parte de sus obras. Mayores adelantos hicieron los hebreos, con motivo de su estancia en Egipto. Usaban vasijas que colocaban sobre el fuego, y en una semejante se hizo la sopa que Jacob vendió tan cara a su hermano Esaú.

Verdaderamente, es difícil adivinar cómo llegaron los hombres a hacer aplicaciones de los metales. Se dice que fue Túbal Caín el que descubrió esto.

En el estado actual de nuestros conocimientos, ciertos metales sirven para elaborar otros, sujetándolos con tenazas de hierro, forjándolos con martillos férreos y dándoles pulimentos con limas de acero; mas todavía no he encontrado a nadie que haya podido explicarme cómo se construyeron las primeras tenazas y cómo se forjó el primer martillo.

FESTINES ORIENTALES Y GRIEGOS

127. Grandes adelantos hizo la cocina desde que se tuvieron vasijas de bronce o barro resistentes al fuego. Se pudieron entonces sazonar las carnes, cocer las legumbres, obtener caldos, jugos, gelatinas y todas esas substancias que mutuamente se suceden y sostienen. Los libros antiquísimos que hasta nosotros han llegado, hacen mención honorífica de los festines de los reyes de Oriente. No hay dificultad en creer que, reinando dichos monarcas en países tan fértiles para producir de todo, y principalmente especias y esencias odoríferas, tuviesen mesas suntuosas; pero nos faltan pormenores de aquéllos y de éstas tampoco tenemos detalles. Sábese únicamente que Cadmus, que enseñó por primera vez el arte de escribir en Grecia, había sido cocinero del rey de Sidón.

Esos pueblos, de costumbres suaves y voluptuosas, establecieron la práctica de rodear con camas las mesas para festines, en donde comían acostados.

Semejante refinamiento, que tanta debilidad indica, no fue recibido en todas partes con igual favor. Los pueblos que daban especial importancia a cualidades de valor y fuerza, y para los cuales era virtud la frugalidad, rechazaron dicha práctica por mucho tiempo; mas al fin adoptóse en Atenas y tal costumbre se hizo general en el mundo civilizado, persistiendo largamente.

La cocina y sus deleites tuvieron gran favor por parte de los atenienses, pueblo elegante y ávido de novedades. Reyes, particulares ricos, poetas y sabios, daban el ejemplo, y hasta los mismos filósofos no creyeron que debían rechazar tales placeres sacados del seno de la Naturaleza.

Según lo leído en los autores antiguos, no cabe duda que los festines griegos eran fiestas reales y verdaderas.

La caza, la pesca y el comercio suministraban gran número de objetos, que todavía siguen considerándose como exquisitos y que por lo muy solicitados llegaron a adquirir precios excesivos.

Todas las artes prestaban auxilio para adornar sus mesas, a cuyo rededor se colocaban los convidados, acostados en camas cubiertas con ricos tapices de púrpura.

Se hacía estudio, a fin de realzar el mérito de las buenas comidas con pláticas agradables y las conversaciones durante la mesa llegaron a formar una ciencia.

Las canciones que se oían durante el tercer cubierto perdieron la severidad antigua y ya no estaban dedicadas exclusivamente para celebrar a los dioses, héroes y hechos históricos. Dedicábanse a la amistad, a los deleites y al amor; teniendo dichas canciones en tanto grado dulzura y armonía, que nunca podrán imitar nuestros idiomas secos y duros.

Gastrónomos entendidos tenían examinados y clasificados los vinos griegos, que todavía nos parecen excelentes, empezando por los más ligeros y subiendo hasta los de mayor fuerza. En algunas comidas se recorría completamente toda la escala y de un modo inverso a lo que actualmente sucede, pues las copas se usaban tanto mayores cuanto más exquisita era la bondad del vino.

A fin de embellecer todavía en mayor grado las reuniones voluptuosas, presentábanse mujeres cual ningunas hermosísimas. Bailes, juegos y diversiones de todas clases prolongaban los placeres de las tardes. Respirábase por todos los poros voluptuosidad y más de un Arístipo que había llegado bajo la bandera de Platón hacía su retirada cubierto por la de Epicuro.

Los sabios a porfía se apresuraron a escribir sobre arte semejante, que tan dulcísimos deleites originaba. Conservamos los nombres de Platón, Ateneo y otros varios, pero ¡lástima grande! se han perdido sus obras, y si esto causa sentimiento, mucho más grande es el que resulta por la falta de la *Gastronomía de Arquestrado*, amigo de uno de los hijos de Pericles.

«Este gran escritor —dice Teótimo—, había recorrido las tierras y los mares para conocer por sí propio sus mejores productos. En sus viajes no se instruía sobre las costumbres de los pueblos, porque es imposible cambiarlas, sino que entraba en los laboratorios donde se preparaban las delicias de la mesa y sólo mantuvo relaciones con los hombres útiles para sus placeres. Su poema es un tesoro científico y no contiene un solo verso que no sea un precepto».

Tal era el estado de la cocina en Grecia, y así se sostuvo hasta el momento en que el puñado de hombres que vino a establecerse sobre las márgenes del Tíber extendió su dominación sobre los pueblos vecinos y acabó invadiendo al mundo entero.

128. Mientras tanto que los romanos estaban ocupados, ya consolidando su independencia, ya conquistando pueblos vecinos, pobres lo mismo que ellos, ignoraban de todo punto lo que eran buenas comidas. Entonces sus generales guiaban carretas, vivían de legumbres, etc. No omiten los historiadores frugívoros alabanzas acerca de esos tiempos primitivos, en que la frugalidad era altamente honorífica. Mas así que las conquistas romanas extendidas por África, Sicilia y Grecia dieron regalos a costa de los vencidos, en países de mayor civilización, importaron guisos a Roma que les habían deleitado en tierras extranjeras, y todo hace creer que se recibieron extraordinariamente bien.

Los romanos habían enviado a Atenas una diputación para traer las leyes de Solón y también iban para estudiar las bellas letras y la filosofía. Al propio tiempo que pulimentaban sus costumbres, conocieron las delicias de los festines, y llegaron a Roma cocineros a la par que oradores, filósofos, retóricos y poetas.

En el transcurso del tiempo y por la serie de conquistas que hicieron afluir a Roma todas las riquezas del universo, el lujo de la mesa llegó a una altura de perfección casi increíble.

Todo se probaba, desde la cigarra hasta el avestruz, desde el lirón hasta el jabalí^[3]; todo cuanto hay capaz de excitar el sabor, se ensayó y aplicó como condimento, y substancias cuyo uso no concebimos, tales como el asafétida, la ruda, etcétera.

El universo entero se puso a contribución por medio de ejércitos y viajeros. De África se traían pintadas y trufas, conejos de España, faisanes de Grecia, adonde habían llegado de las orillas del Tasio y pavos reales del extremo remotísimo de Asia.

Los romanos más pudientes tenían el orgullo de poseer hermosos jardines, donde cultivaban las frutas conocidas de antiguo, tales como peras, manzanas, higos, uvas, y además las que traían de distintos países, a saber: el albaricoque de Armenia, el melocotón de Persia, el membrillo de Lidón, la frambuesa de los valles del monte Ida, y la cereza, conquista de Lúculo en el reino de Ponte. Importaciones semejantes, necesariamente verificadas en circunstancias muy diversas, prueban a lo menos que el impulso era general y que cada uno consideraba como gloria y deber contribuir a los placeres del pueblo rey.

De los comestibles, el pescado era, sobre todo, objeto de lujo. Se establecieron preferencias a favor de especies determinadas, y tales preferencias aumentaban según los parajes donde se practicase la pesca. El pescado de países remotos transportábase dentro de vasijas llenas de miel, y cuando los individuos excedían el tamaño ordinario alcanzaba la venta precios considerables, por la competencia que los consumidores se hacían y algunos de éstos eran más ricos que reyes.

Igual atención constante y cuidados esmeradísimos prodigaban respecto a las bebidas. Los vinos de Grecia, Sicilia e Italia constituían las delicias de los romanos, y como sus precios variaban según la comarca donde fuese la cosecha o según el año de la elaboración, se inscribía una especie de fe de bautismo sobre cada redoma.

Aún no hemos dicho lo bastante. Como consecuencia del instinto de exaltación, que anteriormente se ha indicado, se aplicaron y estudiaron a fin de hacer los vinos más picantes y aromáticos. Añadieron flores, plantas olorosas, drogas de distintas clases y las infinitas composiciones que los autores contemporáneos nos han transmitido con el nombre de *condita*, que de seguro debían quemar la boca e irritar violentamente el estómago.

Así puede verse que, ya en dicha época, soñaban los romanos con el aguardiente, el cual empero no ha sido descubierto sino después de transcurridos más de quince siglos.

El lujo gigantesco antes indicado se dirigía principalmente sobre los accesorios de las comidas.

Todos los muebles necesarios para los festines se construían esmeradamente, tanto por la materia con que se fabricaban como por la habilidad de sus operarios. El número de vajillas aumentó gradualmente hasta veinte y cada vez se quitaban las usadas en el servicio anterior.

Había esclavos dedicados especialmente para cada necesidad de los convidados y con minuciosidad se distinguían las faenas de cada esclavo. Los perfumes más delicados embalsamaban las estancias donde celebraban los festines. Heraldos proclamaban el mérito de los manjares, dignos de especial atención y, asimismo, los títulos que eran propios para que recibiesen las oportunas demostraciones de aprecio. En una palabra, nada se omitía capaz de aguzar el apetito, sostener la atención despierta ni cuanto contribuye a fin de dilatar goces y deleites.

Tal lujo, también presentaba aberraciones y extravagancias, y en prueba de esto pueden citarse los festines donde contaban a millares los pescados y pájaros que servían; los manjares cuyo único mérito era lo caro que habían costado como, por ejemplo, cierto plato compuesto de los sesos de quinientos avestruces y otro donde se veían cinco mil lenguas de pájaros, todas las cuales, naturalmente, habían cantado.

Según lo que precede, me parece que sin dificultad se forma una idea de las considerables sumas gastadas por Lúculo en la mesa y de la carestía de los festines que se celebraban en el salón de Apolo, donde la etiqueta mandaba que se agotaran todos los medios conocidos para lisonjear la sensualidad de sus convidados.

RESURRECCIÓN DE LÚCULO

129. Días gloriosos, tales como los que llevamos referidos, bien podían renacer entre nosotros y sólo un Lúculo falta a fin de renovar maravillas semejantes.

Supongamos, por consiguiente, que cualquier hombre inmensamente rico deseara celebrar algún acontecimiento político o financiero, y que con tal motivo, sin desasosegarse por grandes que los gastos fueran, verificara una fiesta memorable.

Supongamos que dicha persona ponga a contribución las artes todas con objeto de adornar por completo los locales de la fiesta y que dé órdenes a sus cocineros para que nada economicen, para que la comida sea en altísimo grado distinguida, exquisita y perfecta, cuidando que sirvan bebidas a los convidados, de bodegas cuyos vinos posean grandísima bondad, de clases superfinas e inmejorables.

Supongamos además que en esa comida solemne se representen dos comedias por los mejores actores.

Que mientras dure la mesa haya música y canto por artistas de la mayor celebridad, tanto vocales como instrumentales.

Que se disponga para los intermedios entre la comida y el café, alguna danza ejecutada por las bailarinas de la Opera, que sobresalgan en perfecta agilidad y extraordinaria belleza.

Que termine la noche con un baile de sociedad, al cual estén convidadas doscientas mujeres escogidas entre las más hermosas y cuatrocientos bailarines más elegantes.

Que el comedor se encuentre provisto perpetuamente de lo que se conozca como mejor en clases de bebidas calientes, frescas y heladas.

Que a media noche se sirva una colación bien dispuesta, que infunda a todos nuevo vigor.

Que los criados sean buenos mozos y estén bien vestidos; que el alumbrado sea perfecto, y para que nada se olvide, que cuide el anfitrión de enviar coches que traigan y lleven a todos cómodamente.

Una fiesta semejante, bien entendida, bien arreglada, cuidada esmeradamente y llevada a término con talento, haría temblar hasta al cajero mismo de Lúculo, según convendrán conmigo todos cuantos a París conozcan.

Con haber indicado lo que hoy día es necesario para imitar las fiestas de dicho romano magnífico, he instruido al propio tiempo al lector de lo que entonces se practicaba en cuanto a los accesorios obligados para las comidas, donde nunca faltaban cómicos, cantantes, payasos, jugadores de manos, ni cosa alguna de las que pueden contribuir a aumentar la alegría de las personas, invitadas únicamente con objeto de divertirse.

Lo que se practicaba en Atenas, después en Roma, luego durante la Edad Media y, por último, en nuestros días, fúndase sobre la naturaleza del hombre, que con impaciencia busca un término a tareas emprendidas y sobre cierta inquietud atormentadora, subsistente mientras por completo no está ocupada la suma total de vida disponible.

130. Los romanos comían acostados, como los atenienses, pero esta práctica, hasta cierto punto, sólo indirectamente llegó a establecerse.

Primero usaban camas en las comidas sagradas, ofrecidas a los dioses. Luego adoptaron esta costumbre los primeros magistrados y los hombres poderosos y, poco a poco, se hizo general, habiéndose conservado hasta principios del cuarto siglo de la Era Cristiana.

Estas camas fueron sólo primero bancos rehenchidos de paja y cubiertos de piel. En breve, el mismo lujo que invadió cuanto estaba relacionado con festines, se hizo extensivo a dichas camas y llegaron a fabricarse de maderas delicadas, con incrustaciones de marfil, oro y a veces de piedras preciosas. Formaban los colchones cojines de incomparable blandura, forrados de tapicería adornada con magníficos bordados.

Se acostaban sobre el lado izquierdo, apoyándose en el codo y generalmente en una misma cama se ponían tres personas.

Acerca de la postura de los romanos para comer, llamada lectisternium, ocurre esta pregunta: ¿Será más cómoda y más ventajosa que la adoptada actualmente, o mejor dicho, que la que hemos vuelto a tomar?

Creo que no.

Considerada físicamente, la postura del cuerpo inclinado exige cierto desarrollo de fuerza para conservar el equilibrio y no se halla uno libre de dolor estando parte del peso del cuerpo apoyado sobre la articulación del brazo.

Bajo el aspecto fisiológico, también hay que observar que el descenso de los alimentos se verifica menos naturalmente, porque entran con trabajo y se colocan con dificultad en el estómago.

La ingestión de los líquidos o el acto de beber era mucho más difícil todavía. Se necesitaba gran cuidado para no derramar indebidamente el vino contenido en aquellas inmensas copas que brillaban en las mesas de los poderosos. Sin duda alguna, tuvo su origen durante el reinado del lectisternium, el refrán que dice: que de la copa a la boca, se pierde a menudo mucho vino.

Tampoco sería fácil comer con limpieza estando acostado, sobre todo, si se atiende a que muchos convidados tenían crecidísimas barbas y que se comía con los dedos, o cuanto más con cuchillo, pues los tenedores son de invención moderna, no habiéndose encontrado uno solo en las ruinas de Herculano, donde, sin embargo, se hallaron muchas cucharas.

También debemos suponer que, de vez en cuando, contra el pudor se cometerían ultrajes, porque en las comidas salíanse muchas personas a menudo de los límites de la templanza, sobre las camas donde estaban ambos sexos mezclados horizontalmente a lo largo, y no era raro ver dormidos a algunos convidados.

*Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo tunicamque, paliumque*

Por consiguiente, la primera reclamación contra dicha costumbre fue presentada por la moral.

Apenas viose libre la religión cristiana de las persecuciones que ensangrentaron su cuna, y así que adquirió algún influjo, sus ministros predicaron contra los excesos de la intemperancia. Reprobaron lo mucho que duraban las comidas, donde se violaban sin excepción alguna los Mandamientos por revestirlas con cuantos deleites imaginarse pueden. Como, siguiendo su vocación, la regla que profesaron era austera, colocaron a la gastronomía entre los pecados capitales, criticaron amargamente la mezcla de ambos sexos y sobre todo atacaron la costumbre de comer acostados en camas, costumbre que les pareció el resultado de una culpable molicie y la causa principal de los abusos que deploraban.

Escucharon sus voces amenazadoras y quitáronse las camas que adornaban aquellos salones para festines. Volvióse a comer sentado según la antigua práctica y por rarísima suerte tal postura, que la moral ordena, no ha resultado en detrimento de deleite alguno.

POESÍA

131. En la época que nos ocupa, la poesía de los convites sufrió nuevas modificaciones en boca de Horacio, Tíbulo y otros autores casi contemporáneos, adquiriendo tal languidez y molicie que de todo punto ignoraban las musas griegas.

*Dulce rirentem Lalagem amabo,
Dulce loquentem*

Horacio

*Quoeris quot mihi basiationes
Tuoe, Lesbia, sint satis superque*

Catulo

*Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes ut aurum nitidum.
Pande, puella, collum candidum,
Productum bene candidis humeris*

Gallus

132. Los cinco o seis siglos que en corto número de páginas acabamos de recorrer, eran tiempos hermosos para la cocina, así como para los que la amaban y cultivaban, pero la llegada, o mejor dicho, la irrupción de los pueblos del Norte cambió y lo trastornó todo, sucediendo a aquellos días de gloria la oscuridad larga y terrible.

Cuando aparecieron estos extranjeros quedó borrado el arte alimenticio junto con las demás ciencias, de las cuales es compañera y consuelo. La mayor parte de los cocineros fueron asesinados en los palacios donde servían; otros huyeron para no tener que festejar a los opresores de su país y el corto número que ofreció sus servicios sufrió la vergüenza de que no los aceptasen. Aquellas bocas feroces, aquellos gáznates quemados eran insensibles a las dulzuras de comidas delicadas. Enormes cuartos de vacas y venados, cantidades inconmensurables de las bebidas más fuertes bastaban para deleitarlos; y como los usurpadores tenían siempre armas consigo, la mayor parte de aquellas comidas degeneraban en orgías y el salón de festines frecuentemente veía correr la sangre.

Sin embargo, es propio de la Naturaleza de las cosas que lo excesivo nunca dure. Por fin se cansaron los vencedores de ser crueles, se aliaron con los vencidos, adquirieron cierto tinte de civilización y empezaron a conocer las dulzuras de la vida social.

Las comidas entonces traslucían una suavidad de costumbres. Convidábanse en su virtud a los amigos, no tanto para darles de comer como para festejarlos. Notaron aquéllos que se hacían esfuerzos para agradar y una alegría comedida llegó a inspirarles, produciéndose que los deberes hospitalarios adquiriesen cierto carácter afectuoso.

Tales mejoras, que se verificaban hacia el siglo quinto de nuestra Era, se hicieron más notables bajo Carlomagno, cuyas ordenanzas reales prueban que este gran monarca cuidaba con esmero de sus necesidades personales, a fin de que sus dominios pudiesen suministrar cuanto exigía el lujo de su mesa.

En el reinado de aquel príncipe y en los de sus sucesores, tomaron las fiestas cierto carácter galante y caballeresco a un mismo tiempo. Las señoras se presentaban con objeto de embellecer la corte, donde se distribuían premios a los valientes. Veíanse entonces faisanes con patas doradas y pavos reales con desplegadas colas, traídos ante príncipes a sus mesas por pajes cubiertos de oro y por gentiles doncellas, cuya inocencia no excluía siempre el deseo de agradar.

Nótese bien que ésta contaba por vez tercera en que mujeres servían para embellecimiento de banquetes, por más que sucesivamente de tales fiestas fuesen excluidas por griegos, romanos y francos. Los otomanos únicamente siguieron siendo opuestos a tal costumbre; pero tormentas horribles amenazaron a ese pueblo insociable y no pasarían treinta años sin que los cañones, con su poderosísima voz,

proclamasen la emancipación de las odaliscas.

Dando impulso al movimiento, éste ha continuado transmitiéndose hasta nosotros y por el choque de las generaciones adquirió grandísima celeridad.

Todas las mujeres, sin excluir las de mayor rango aristocrático, se ocupaban de las faenas culinarias, considerándolas como formando parte de los deberes hospitalarios, que en Francia todavía a fines del siglo decimoséptimo se practicaban.

Al cuidado de manos bonitas, los alimentos entonces experimentaron alguna vez metamorfosis singulares; a la anguila se ponía el dardo de la serpiente, a la liebre las orejas de algún gato y otras bromas de igual naturaleza. Usaban mucho las especias, que los venecianos empezaban a traer de Oriente, lo mismo que las esencias que fabricaban los árabes, de suerte que en ocasiones cocían el pescado en agua de rosas. Consistía el lujo de la mesa, sobre todo en la abundancia de manjares, y eleváronse las cosas a tal extremo que nuestros reyes, por medio de leyes suntuarias, creyeron que estaban obligados a poner freno a semejantes excesos. Igual suerte tuvieron empero, dichas leyes, que las dictadas sobre la misma materia por legisladores griegos y romanos. Reíanse de ellas, eludíanse y olvidábanse, quedando sólo en los libros como monumentos históricos.

Se prosiguió comiendo bien cuanto era posible y principalmente en los monasterios, conventos, comunidades y abadías; porque las riquezas de estos establecimientos estaban menos expuestas a los riesgos y peligros de las guerras civiles, que durante tanto tiempo a Francia desolaron.

Estando con certeza averiguado que las señoras francesas intervinieron constantemente, en grado mayor o menor, en todo cuanto producían las cocinas, resulta por consecuencia que, gracias a esto, alcanzóse la superioridad indiscutible que siempre ha gozado la cocina francesa. Consiste dicha superioridad en la cantidad inmensa de platos selectos, ligeros y apetitosos que sólo las mujeres inventar pudieron.

He dicho que se prosiguió comiendo bien *cuanto se podía*, pero no siempre era esto posible. Hasta la cena de nuestros reyes, se abandonaba a veces a la casualidad. Es sabido que frecuentemente no estaban seguros en las guerras civiles, y Enrique IV hubiera comido cierto día muy pobremente, a no haber tenido la feliz ocurrencia de admitir en su mesa al paisano, dueño por fortuna del único pavo que existía en un pueblo donde dicho rey pernoctó.

La ciencia empero insensiblemente progresaba. Dotáronla los caballeros de las Cruzadas con el ajo extraído de las llanuras de Ascalonia; se importó de Italia el perejil y mucho antes de los tiempos de Luis IX, los tocineros y salchicheros habían fundado en las manipulaciones de la carne fresca de cerdo esperanzas de hacer fortuna, las cuales realizadas con memorables ejemplos en nuestros días hemos visto.

Los pasteleros alcanzaron también felicísimos resultados y los productos de su industria en todo festín figuraban honrosamente. Ya antes de Carlos IX formaba dicha clase una corporación numerosa, y este príncipe diole estatutos y privilegio exclusivo

para fabricar hostias.

Por los holandeses fue traído el café a Europa, hacia mediados del siglo decimoséptimo. Solimán Aga, ese poderoso turco por quien estaban locos nuestros tatarabuelos, les hizo tomar las primeras tazas en 1660. Un americano vendió ese líquido al público en la feria de San Germán el año 1670, y el primer café adornado con espejos y mesas de mármol, casi igual a los modernos, se estableció en la calle de San Andrés de los Arcos.

Entonces también empezó a conocerse el azúcar. Cuando se queja Escarrón de su hermana, que por avaricia hizo achicar los agujeros del azucarero, nos da a conocer que ya en su tiempo era ese tatarrete usual.

También en el siglo decimoséptimo empezó a generalizarse el uso del aguardiente. La destilación, descubrimiento que trajeron los que regresaron de las Cruzadas, había sido hasta entonces arcano insondable que sólo pocos adeptos conocían. Hacia el principio del reinado de Luis XIV empezó a ser común el uso de alambiques, pero el aguardiente sólo llegó a alcanzar grande y verdadera popularidad en tiempos de Luis XV. Hace pocos años, después de muchos tanteos, se ha logrado producir alcohol mediante una operación única.

Igualmente data de la misma época el uso del tabaco. Así pues, el azúcar, el café, el aguardiente y el tabaco, estos cuatro objetos todos tan importantes para el comercio y la riqueza fiscal, escasamente cuentan dos siglos de fecha.

SIGLOS DE LUIS XIV Y LUIS XV

133. Bajo tales auspicios empezó el siglo de Luis XIV y en este brillante reinado, la ciencia de los festines obedeció al impulso progresivo que tan grandes adelantos a las demás imprimió.

Todavía se conservan recuerdos de aquellas fiestas que presenciaba Europa; de aquellos torneos donde brillaron por última vez las lanzas enérgicamente sustituidas después por las bayonetas y en que estaban los caballeros con armaduras, obstáculos hoy día asaz débiles contra la brutalidad de los cañonazos.

Tales fiestas tenían su remate o coronación con suntuosos banquetes, pues el hombre es de tal naturaleza que no se siente perfectamente feliz si no está satisfecho su paladar y señalase tan imperiosamente semejante exigencia que ha influido hasta en la misma gramática, pues para expresar la bondad de cualquier trabajo decimos que es de buen gusto.

A consecuencia de todo llegaron a figurar como hombres de consideración los que presidían y preparaban dichos festines, y para ello motivos sobradísimos había, porque era preciso que reuniesen cualidades diversas, como genio para inventar, saber para arreglar, juicio para elegir, sagacidad para descubrir, firmeza para inspirar obediencia y puntualidad para no hacer esperar.

En aquellas ocasiones solemnes, principió a exponerse gran magnificencia respecto a vajillas de mesa, arte nuevo donde, reunidas pintura y escultura, presentaban a la vista cuadros agradables y a veces ornamentaciones adecuadas a las circunstancias o a los héroes de la fiesta.

El adornar las mesas era lo sublime y aun lo gigantesco del arte culinario; pero pronto reuniones menos numerosas y comidas de mayor delicadeza exigieron cuidados más minuciosos y, sobre todo, cierta atención especial.

Para comidas de corto número de cubiertos, en salones de favoritas, y para cenas delicadas de cortesanos y banqueros, desarrollaban los artistas culinarios su saber entero, y animados de emulación laudable, trataron de eclipsarse unos a otros.

A fines de este reinado, los nombres de famosos cocineros iban casi siempre unidos a los de sus amos, teniendo éstos vanidad respecto a dicha circunstancia. Ligados los méritos de ambos, figuraban gloriosos apellidos en libros de cocina al lado de los guisos que habían protegido, inventado o hecho públicos.

Semejante amalgama no se acostumbra en nuestros días. No somos menos gastrónomos que nuestros antepasados, sino al contrario. Nada nos importa, empero, el nombre del que reina en la cocina. El aplauso que se hace inclinando la oreja izquierda es el solo tributo de admiración que concedemos al artista que nos embelesa, y los fondistas, esto es, los cocineros del público, son los únicos que alcanzan renombre, el cual rápidamente los eleva al rango de capitalistas. *Utili dulci.*

Destinadas a Luis XIV, quien la llamaba *pera buena*, importaron de Levante la pera de verano, y a la vejez de dicho monarca débense los licores.

Experimentando aquel rey algunas veces debilidad y dificultad de vivir, según se suele a menudo después de los sesenta años, se mezclaban esencias y azúcar con aguardiente para hacerle pócimas, que la moda de la época dio en llamar *pócimas cordiales*. Tal fue el origen del arte del licorista.

Debemos observar que, casi al mismo tiempo, el arte de la cocina florecía en la corte de Inglaterra. La reina Ana era muy gastronoma, nunca desdeñaba hablar a su cocinero y los libros ingleses de cocina contienen muchos guisos desiguales (*After queen's Ann fashion*) a la moda de la reina Ana.

La ciencia permaneció estacionaria durante la dominación de *madame* de Maintenon y prosiguió en la regencia su carrera ascendente.

El duque de Orléans, príncipe de talento y digno de tener amigos, participaba con éstos en comidas tan distinguidas como bien dispuestas. Datos muy seguros me han hecho conocer que esas comidas eran excelentes, en especial por picadillos de finura extremada, por guisos a la marinera tan apetitosos como se hacen a orillas del agua y por pavos gloriosamente trufados.

¡Esos pavos trufados, cuya fama y precio aumentan cada día! ¡Astros benignos cuya aparición hace centellear, irradiar y saltar de gozo a gastrónomos de todas las categorías!

El reinado de Luis XV no fue menos favorable para el arte alimenticio. Dieciocho

años de paz curaron sin trabajo todas las plagas producidas por guerras durante más de sesenta años. Las riquezas creadas por la industria y propagadas por el comercio o adquiridas por contratistas, han hecho desaparecer desigualdades en los caudales y el gusto para reuniones y banquetes se ha extendido a todas las clases de la sociedad.

Desde aquella época^[4] data la introducción, actualmente generalizada, de mayor orden, limpieza y elegancia en las comidas.

Esos refinamientos diversos han ido en aumento hasta nuestros días y estamos amenazados actualmente de pasar más allá de los límites racionales poniéndonos en ridículo.

Además, en dicho reinado, las casas de citas y las entretenidas exigían que los cocineros se esmerasen, redundando esto en provecho de la ciencia.

Es fácil satisfacer a asambleas numerosas y apetitos robustos. Con carne de vaca, con caza, venado y algunos pescados grandes, se forma pronto una comida para sesenta personas.

Pero a fin de agradar a bocas melindreras para que se regodeen mujeres vaporosas, a fin de conmover estómagos de cartón y lograr que funcionen personas macilentas, en quienes el apetito es sólo una veleidad próxima a extinguirse, se necesita más genio, mayor penetración y trabajos superiores a los que se requieren para resolver profundísimos problemas de inmensa dificultad en la geometría de lo infinito.

LUIS XVI

134. Ya hemos llegado a la época de Luis XVI y a los días de la Revolución, y no entretendremos al lector con detalles minuciosos de cambios que hemos presenciado. Nos limitaremos a señalar, a grandes rasgos, las diferentes mejoras que desde 1774 se han introducido en la ciencia de los festines.

Estas mejoras han tenido por objeto la parte natural del arte, o las costumbres e instituciones sociales en relación con la misma. Aunque ambos órdenes de cosas tengan acción mutua, recíproca y continuada, vamos a ocuparnos separadamente de ellas por considerar esto más claro.

MEJORAS RELACIONADAS CON EL ARTE

135. Todas las profesiones cuyo resultado sea preparar o vender alimentos, como las de cocinero, carnicero, pastelero, confitero, almacenista de comestibles y otras parecidas, se multiplican en proporciones que van siempre aumentando, lo que prueba que dicho incremento responde a necesidades reales, porque la abundancia no ha perjudicado su prosperidad.

La física y la química han acudido en socorro del arte alimenticio y doctísimos hombres científicos no han desdeñado ocuparse de nuestras primeras necesidades, mejorando desde el puchero sencillo del artesano, hasta los extractos transparentes de manjares que se presentan en vajillas de cristal o de oro.

Se han establecido profesiones nuevas, como por ejemplo la de los pasteleros de hornillos, que es el término medio entre los pasteleros propiamente dichos y los confiteros. Abraza su dominio las preparaciones, en las que van unidas a las féculas, manteca, azúcar y huevos, tales como los bizcochos, almendras, tortas con adornos, merengues y otras golosinas de esa clase.

También es profesión distinta el arte de conservar las sustancias alimenticias, que tiene por objeto ofrecer a cualquier momento las diversas sustancias peculiares de esta estación.

La horticultura ha progresado inmensamente y los invernáculos presentan a nuestra vista frutas tropicales. Mediante el cultivo y la importación se han adquirido diversas especies de vegetales, y entre otras, la de los melones dulces de olor, que sólo producen fruto bueno, dando así un mentís perpetuo a un refrán conocido^[5].

Se cultivan, importan y presentan en orden regular los vinos de todos los países. El vino de Madera que rompe la marcha, los vinos de Francia que se toman a pasto, y los de España y África que coronan los trabajos.

La cocina francesa se ha apropiado manjares y guisos extranjeros, como el *Karik* y el *beefsteak*, condimentos como el caviar y la salsa japonesa; bebidas como el ponche, y limonadas de vino con piña y otras.

El café es popular. Por las mañanas sirve de alimento, y para después de comer como bebida hilarante y tónica. Se han inventado gran diversidad de vasijas, utensilios y otros accesorios que imprimen a las comidas un sello más o menos marcado de lujo y fiesta, de modo que los extranjeros que vienen a París encuentran en las mesas muchos objetos cuyos nombres ignoran y acerca de cuyo uso no se atreven a preguntar. De todos los hechos citados se puede sacar la conclusión general que, en el momento de escribir estas líneas, cuanto precede, acompaña y sigue a los festines, se practica con tal orden, método y majestad, que resulta manifestado el deseo más amable de agradar a la comensalía.

ÚLTIMOS ADELANTOS

136. La palabra *gastronomía*, de origen griego, se ha introducido recientemente en el idioma, y aunque apenas se entienda, ha parecido suave a los oídos franceses que tan pronto como la oyen pronunciar demuestran fisonomías satisfechas y labios con sonrisa de alegría.

La separación correspondiente entre la gastronomía, la voracidad y la glotonería, empezó entonces a efectuarse. La primera ha llegado a mirarse como una afición que

podíamos manifestar en público, como una cualidad social agradable para el anfitrión, provechosa para el convidado y útil para la ciencia. Los gastrónomos han sido clasificados entre los demás aficionados que han escogido predilectamente algún objeto conocido.

En todas las clases de la sociedad se ha generalizado el gusto de dar convites; las reuniones se han multiplicado y cada cual, con objeto de festejar a sus amigos, ha hecho esfuerzos a fin de ofrecerles cuanto observó de más selecto en zonas superiores de la sociedad.

Se ha dividido el día más cómodamente a consecuencia del placer experimentado en reuniones, dedicando a los negocios desde la mañana hasta la terminación de la tarde y destinando las demás horas a los placeres que acompañan y se experimentan después de los festines.

Los almuerzos de manjares fiambres y calientes, instituidos en tiempos modernos, son comidas de carácter particular por los platos que se sirven, por la alegría que reina en ellos siempre y por los trajes de mañana, con que a los mismos se suele asistir.

Los tes, que también es costumbre dar, son fiestas de género extraordinario, puesto que ofrecidas a personas que han comido bien, no suponen que haya apetito ni sed y su único objeto es la distracción, sirviéndoles de base la golosina.

De otra parte, se crearon los banquetes políticos, celebrados constantemente desde hace treinta años, siempre que ha sido necesario ejercer sobre gran número de voluntades un influjo momentáneo. Estas comidas exigen muchos platos; pero ni su abundancia llama la atención, ni se toman en cuenta los placeres que producen.

Por último, han aparecido las fondas, que en la forma como hoy día están organizadas son establecimientos completamente modernos, sobre los cuales no se ha meditado bastante y cuyos efectos gozan de tales particularidades, que cualquier hombre, dueño de tres o cuatro doblones, puede inmediata e infaliblemente, sin más trabajo que manifestar sus deseos, adquirir cuantos deleites positivos sean capaces de satisfacer al gusto.

MEDITACIÓN XXVIII

DE LOS FONDISTAS

137. El fondista u hostelero es la persona cuyo comercio consiste en dar de comer a cualquier hora, y cuyas viandas se reparten en porciones a precio fijo a todo el que las pide.

El establecimiento se llama *fonda u hostería* y el que lo dirige *fondista u hostelero*. Se designa con la palabra *lista* el índice de los manjares con los respectivos precios y se denomina *cuenta* el importe de la cantidad de viandas entregadas con sus precios correspondientes^[1].

Pocas personas sospecharán, aun cuando son muchas las que van a las fondas, que el inventor de éstas forzosamente hubo de ser un hombre de genio y un observador profundo.

Vamos a auxiliar la pereza y a recorrer la filiación de ideas, cuya dependencia debió conducir a crear esos establecimientos, tan generalizados hoy día y tan sumamente cómodos.

ESTABLECIMIENTO PRIMITIVO

138. Después de los días gloriosos de Luis XIV, tras los libertinajes de la regencia y la prolongada tranquilidad del ministerio del cardenal Fleury, allá por los años 1770, eran escasísimos en París los medios existentes para que la gente forastera pudiera comer bien.

Tenían precisión de recurrir a las cocinas de los mesones, que generalmente eran malas. Existían algunas posadas con mesa redonda, que salvo ciertas excepciones, sólo presentaban lo puramente necesario, siendo además a hora fija.

Es cierto que se podía recurrir a las tiendas de comidas, pero éstas no vendían sino por piezas y el que proyectaba festejar a sus amigos se veía precisado a encargar los platos anticipadamente. Resultaba, pues, que los forasteros se ausentaban de París sin conocer los recursos y delicias de la cocina de esa gran ciudad, a no haber tenido la suerte de asistir a algún convite en cualquier casa opulenta.

No podía subsistir semejante orden de cosas, lastimando intereses cotidianos y, naturalmente, hubo personas reflexivas que meditaron las mejoras oportunas.

Por último, se encontró un hombre de buena cabeza, que juzgó que una causa activa nunca puede permanecer sin efectos, y que reproduciéndose igual necesidad diariamente a las mismas horas, acudirían los consumidores en masa, a cualquier parte donde con seguridad supiesen que iban a quedar agradablemente satisfechos.

Opinaba la misma persona que sirviendo el alón de un ave al que llegase primero, no faltaría otro que se contentase con el muslo y que no era deshonor la totalidad de una vianda si se amputaba un pedazo de la misma en la lobreguez de la cocina. Además, no se repararía el pequeño aumento de precio si servían pronto y con limpieza. De otra parte, hubiera sido el cuento de nunca acabar permitir que los consumidores disputasen sobre el precio y calidad de los platos pedidos, y no cabe duda que la variedad de los manjares, combinada con el precio fijo, reuniría la ventaja de poder convenir a toda clase de haciendas.

Ocurrieron al mismo hombre otra porción de cosas fáciles de adivinar, habiendo sido ése el primer fondista, creador de una profesión que proporciona grandes riquezas, si el que la ejerce tiene buena fe, habilidad y orden.

VENTAJAS DE LAS FONDAS

139. El establecimiento de fondas, que partiendo de Francia ha dado la vuelta entera a Europa, es ventajosísimo para todos los ciudadanos y tiene para la ciencia importancia grande:

1.^a Por ese medio, cualquiera puede comer a la hora que le sea más conveniente, según lo permitan las circunstancias de los negocios o distracciones.

2.^a Hay seguridad de no extralimitarse en la suma que se considere oportuno gastar, porque se conoce de antemano el precio de cada plato.

3.^a Hecho el presupuesto de gastos, según sea la capacidad de la bolsa, el consumidor puede a voluntad hacer una comida sólida, delicada o ligera, humedecerla con los mejores vinos franceses o extranjeros, aromatizarla con moka y perfumarla con licores de ambos mundos, sin más límites que el vigor de su apetito y la cabida de su estómago. El salón de un fondista es el Edén de los gastrónomos.

4.^a Por último, las fondas son sumamente cómodas para los viajeros, forasteros, personas cuyas familias estén de temporada en el campo y para cuantos interinamente o de ordinario carezcan de cocina en casa.

Antes de la época de que hemos hablado (1770), los ricos y poderosos disfrutaban casi exclusivamente de dos grandes ventajas: la de viajar con rapidez y la de comer constantemente bien.

El establecimiento de los carruajes nuevos, que caminan cincuenta leguas en veinticuatro horas, ha borrado el primero y el segundo ha sido destruido con las fondas, pues han hecho populares las mejores comidas.

Cualquier persona que disponga de quince o veinte francos y que se siente a comer en una fonda de primera clase, experimenta tan buen trato, o mejor, que si estuviese en la mesa de un príncipe, pues le presentan un festín de igual esplendor,

teniendo además dónde elegir cuantos manjares se le antojen, sin el fastidio de pensar en guardar consideraciones personales.

EXAMEN DEL COMEDOR

140. Examinado detalladamente el comedor de una fonda con miradas escrutadoras, propias de filósofos, presenta, por la variedad de situaciones que contiene, interesantísimos cuadros.

Ocupan el fondo multitud de consumidores solitarios, que piden a voces, esperan con impaciencia, comen precipitadamente, pagan y se retiran.

Por otro lado, obsérvense familias que viajan satisfechas con una comida frugal, a la cual no obstante dan realce con ciertos manjares que antes no conocían, de los cuales disfrutan con placer, deleitándose con tal espectáculo para ellos completamente nuevo.

Cerca está sentado un matrimonio parisiense. Distínguese por el chai y sombrero que llevan puesto sobre sus cabezas. Obsérvase que desde hace mucho tiempo nada tienen que contarse. Han proyectado ir a algún teatrillo, donde sin temor de perder, puede apostarse que uno de los dos quedará dormido.

Algo más lejos están dos amantes. Pueden distinguirse por lo obsequioso del uno, por los dengues de la otra y por la gastronomía común a ambos. Brillan de placer los ojos, y la elección que preside en los platos pedidos produce que la realidad sirva para adivinar lo pasado y pronosticar lo por venir.

Hay una mesa de parroquianos, situada en el centro, donde comen a precio fijo y a menudo con rebaja. Saben los nombres de todos los criados y éstos indican reservadamente lo que hay más fresco y nuevo. Allí están como la estantería de alguna tienda, como el centro a cuyo alrededor se forman grupos, o expresándonos mejor, como los patos domesticados que sirven en la Bretaña para atraer a los silvestres.

También se encuentran individuos conocidos de vista para todo el mundo, pero cuyos nombres nadie sabe. Están con la misma franqueza que en casa propia y a menudo quieren entablar conversación con los vecinos. Pertenecen a algunas de esas especies que sólo existen en París y que, careciendo de propiedades, capitales e industria, gastan, sin embargo, en grado superlativo.

Por último, también pueden verse aquí y acullá extranjeros, y, sobre todo, ingleses. Éstos se atracan de viandas en porciones dobles, piden los platos más caros, beben los vinos más fuertes y para retirarse necesitan casi siempre auxilio extraño.

La exactitud del cuadro anterior puede confrontarse diariamente, y si esto se practica por curiosidad, quizá ocasione también algún disgusto a la moral.

INCONVENIENTES

141. Es indudable que muchos gastan sumas superiores a lo que sus medios permiten, tentados por la ocasión y por el poderosísimo atractivo que la vista de ciertos objetos engendra.

Quizá por comer de fonda sufren a veces estómagos delicados indigestiones y en tales sitios también suele imponer sacrificios intempestivos alguna que otra Venus de baja esfera.

Mucho más funesto para el orden social que lo dicho, es, empero, la comida solitaria, porque, según nuestra opinión, fomenta el egoísmo, acostumbra al individuo a no mirar más que a sí propio, a aislarse de cuanto le rodea y a no tener consideraciones para con persona alguna. En la sociedad es fácil distinguir a los que comen en fondas por su conducta anterior, mientras dura y después de la comida^[2].

EMULACIÓN

142. Ya hemos dicho que las fondas han tenido gran importancia en la propagación de la ciencia.

En efecto, desde que la experiencia ha demostrado que un guiso único, condimentado eminentemente, bastaba para hacer la fortuna del inventor, el interés, ese móvil tan poderoso, ha encendido todas las imaginaciones y puesto en movimiento a todos los artistas culinarios.

El análisis ha descubierto partes nutritivas y sabrosas en sustancias que hasta ahora estaban reputadas por inútiles; halláronse nuevos comestibles, se han mejorado los antiguos y unos y otros han sido combinados de mil modos distintos. Las invenciones extranjeras han sido importadas; se ha puesto a contribución al universo entero y hay comidas donde podrían adquirirse conocimientos exactos y completos de geografía alimenticia.

FONDAS A PRECIO FIJO

143. Mientras que el arte estaba experimentando, según se ha dicho, un movimiento ascendente, tanto respecto al número de los descubrimientos como en cuanto a las sumas que había que desembolsar (pues la novedad siempre se paga), el mismo motivo, esto es, la esperanza de obtener ganancias, impuso un movimiento opuesto, por lo menos en cuanto se refiere a precios.

Algunos fondistas se propusieron presentar comidas buenas a precios económicos, y poniendo éstos al alcance de haciendas medianas, que necesariamente son las más numerosas, asegurábanse de ese modo gran multitud de consumidores.

Buscaron entre los objetos de poco precio los que son susceptibles, con buen condimento, de hacerse agradables.

Las carnes, que son siempre buenas en París, y el pescado de mar que abunda, formaban manantial inagotable para los fondistas; y de complemento servían las frutas y legumbres, que el cultivo moderno produce siempre con baratura. Calcularon lo rigurosamente indispensable para llenar un estómago de capacidad ordinaria y apagar la sed de cualquiera que no fuese un cínico.

Observaron que muchos objetos deben su carestía a la novedad o la estación, y que más tarde pueden suministrarse con baratura. Por último, poco a poco han llegado los fondistas a tal grado de precisión que ganando un veinticinco o treinta por ciento, pueden dar a sus parroquianos por dos francos, y aun por menos, una comida buena, con la cual quedará satisfecho cualquier hombre decente, que tendría que pagar lo menos mil francos mensuales para sostener en casa particular una mesa tan bien provista y variada.

Considerados en el último aspecto los servicios hechos por los fondistas, son muy grandes para esa parte interesante de toda población populosa, compuesta de extranjeros, militares y empleados, y han resuelto, mediante su escaso interés, un problema que parecía no tener solución posible en puntos como los designados, a saber: dar buena comida a precios módicos y hasta con baratura.

Los fondistas que han seguido este camino han alcanzado la misma recompensa que sus colegas, no habiendo experimentado tantos contratiempos como los que se habían colocado en el extremo superior de la escala, y su riqueza, aunque más lenta, ha sido más segura, pues si ganaban menos, a un tiempo tenían ingresos diarios, siendo una verdad matemática que, reunidas en un punto un número igual de unidades, el total es el mismo, ya sea que se hayan juntado por decenas o que estén sumadas una a una.

Los aficionados han conservado los nombres de vanos artistas, que han brillado en París desde que se adoptaron las fondas. Podemos citar los de Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, los hermanos Véry, Henneveu y Baleine.

Algunos de estos establecimientos han debido su prosperidad a causas especiales, a saber: el titulado *La vaca que mama*, a las pastas de carnero; *El...*, a los callos en parrillas; *Los hermanos provincianos*, al bacalao con ajo; *Véry*, a las entradas con trufas; *Robert*, a las comidas de encargo; *Baleine*, al esmero y cuidado que tomaba para tener pescado excelente, y *Henneveu*, a los gabinetes misteriosos del piso cuarto de su casa. Pero de tales héroes célebres de la gastronomía, el que mejor derecho tiene a que presentemos su biografía es Beauvilliers, cuya muerte anunciaron los periódicos el año 1820.

BEAUVILLIERS

144. Beauvilliers, que se estableció hacia el año de 1782, fue durante quince años el fondista más famoso de París.

Puso antes que nadie comedores elegantes, camareros bien vestidos, bodega selecta y cocina superior. Cuando varios de los que antes hemos nombrado, quisieron igualarse a él, sostuvo la lucha sin desventaja, avanzando algunos pasos, a fin de seguir los progresos de la ciencia.

En 1814 y 1815, durante las dos ocupaciones consecutivas de París, se veían delante de su fonda coches de todas las naciones. Conocía a todos los jefes extranjeros y acabó por aprender cuantos idiomas hablaban, hasta el punto necesario para sus negocios.

Hacia el fin de su vida, publicó Beauvilliers una obra en dos volúmenes en octavo, titulada *El arte del cocinero*. Esta obra, fruto de larga experiencia, lleva el sello de una práctica ilustrada y todavía merece el aprecio que se le tributó al publicarse. Hasta entonces nadie había presentado el arte con tanta exactitud ni método. Dicho libro del cual se han publicado varias ediciones, facilitó extraordinariamente la redacción de obras análogas dadas a la luz con posterioridad, y ninguna de ellas iguala el mérito de la de Beauvilliers.

Este hombre tenía una memoria prodigiosa, reconociendo y agasajando, pasados veinte años, a personas que sólo hablan comido en su casa una o dos veces. También tenía en casos determinados un método especial para los concurrentes a su fonda. Sabiendo que estaban reunidas en su comedor personas ricas, se acercaba a ellas con aire obsequioso, saludaba respetuosamente y parecía que todas sus atenciones y cuidados eran para sus huéspedes.

Indicaba el plato que no debía tomarse, otro que era preciso pedir inmediatamente y mandaba traer un tercero que nadie conocía. Los vinos para estos señores provenían de una bodega cuya llave guardaba él sólo siempre, y el tono que demostraba era tan amable y agasajador que parecían todos esos artículos extraordinarios, como otros tantos obsequios de su parte. Mas semejante papel de anfitrión sólo duraba un momento, eclipsábase el dueño así que lo había representado y, poco después, el grueso importe de la cuenta y la amargura de aflojar la bolsa demostraban suficientemente que se había comido de fonda.

Beauvilliers había acumulado, despilfarrado y vuelto a acumular riquezas varias veces. Ignoramos cuál fue su estado financiero cuando le sorprendió la muerte, pero tenía tantos gastos, que no creemos que fuese muy óptima la herencia para los sucesores.

EL GASTRÓNOMO DE FONDA

145. Examinando las listas de platos de las diversas fondas de primera clase, y en especial la titulada de los hermanos Véry y la de los Provincianos, resulta que el

gastrónomo sentado en el comedor tiene a mano como elementos de su comida por lo menos lo siguiente:

- 12 sopas.
- 24 extraplatos.
- 15 o 20 entradas de vaca.
- 20 entradas de carnero.
- 30 entradas de aves y caza.
- 16 o 20 de ternera.
- 12 de pasteles.
- 24 de pescado.
- 15 asados.
- 50 platos intermedios.
- 50 platos de postres.

Además, el bienaventurado gastrónomo puede elegir, para humedecer todo eso, lo menos treinta clases de vinos, desde el Borgoña hasta el de Tokai o de El Cabo, y veinte o treinta especies de licores superfinos, sin contar el café y las mezclas de líquidos como el ponche y otras parecidas.

Entre las diversas partes indicadas que constituyen la comida de un aficionado, las principales son de Francia, como carnes de vaca, carnero, cerdo y ternera, las aves y las frutas, otras son imitaciones inglesas como el *beefsteak*, conejos de Gales^[3], el ponche, etc.; otras vienen de Alemania, como las coles blancas fermentadas, la vaca de Hamburgo, los filetes de la Selva Negra; otros de España, como la olla podrida, los garbanzos, las pasas de Málaga, los jamones y los vinos de postre; otros de Italia, como los macarrones, los quesos parmesanos, el salchichón de Bolonia, la polenta, los helados y licores; otros de Rusia, como las carnes secas, las anguilas ahumadas y el caviar; otros de Holanda, como el bacalao, los quesos, los arenques salados, el curasao y el anisete; otros de Asia, como el arroz de la India, el *sagá*, el *Karik*, la salsa del Japón, el vino de Schiraz y el café; otros de África, como el vino de El Cabo; y por último, otros de América, como las criadillas de tierra, las batatas, las piñas, el chocolate, la vainilla, el azúcar, etc. La relación precedente suministra pruebas completas de lo que antes hemos afirmado, a saber, que una comida, según fácilmente hallamos en París, es un conjunto cosmopolita donde está representada, por sus producciones, cada una de las distintas partes del mundo.

MEDITACIÓN XXIX

LA GASTRONOMÍA CLÁSICA PUESTA EN ACCIÓN

HISTORIA DEL SEÑOR DE BOROSE

146. El señor De Borose nació por los años de 1780. Su padre fue secretario del rey. Padre y madre fallecieron, dejándole huérfano de tierna edad, si bien dueño de cuarenta mil francos de renta, entonces caudal semejante considerábase bueno; pero en la actualidad es justamente lo necesario para no morir de hambre.

El cuidado de su educación estuvo a cargo de un tío paterno. Aprendió el latín, admirándole mucho que se pasaran tantos trabajos para aprender a nombrar las cosas en idioma extraño, cuando se podía expresar todo en francés perfectamente. Sin embargo, hizo adelantos y, habiendo llegado a traducir a Horacio, logró convertirse, causándole gran contento poder meditar sobre ideas expresadas con tanta elegancia. Entonces trabajó mucho para profundizar el idioma que había hablado aquel poeta de tan gran talento.

También aprendió música y después de varias tentativas se decidió por el piano. No trató de amaestrar las infinitas dificultades que existen para tocar bien instrumento tan útil, y limitándose a lo que parece ser su verdadero uso, se contentó con adquirir la suficiencia indispensable a fin de acompañar el canto.

Para esto último, preferían a Borose a los maestros de piano, porque no le gustaba sobresalir y acompañaba concienzudamente, haciendo brillar a la persona que cantaba.

Sus pocos años le libraron de sufrir desgracias en los tiempos terribles de la Revolución, pero, no obstante, cayó soldado y tuvo que poner un sustituto que valerosamente fue por él a morir. Provisto con la fe de muerto del que hacía sus veces, pudo celebrar tranquilamente nuestros triunfos o deplorar nuestros contratiempos.

El señor De Borose tenía una estatura mediana, pero era muy bien formado. De su cara sensual puede formarse idea habiéndolo visto en un mismo salón, con Gavaudan del teatro de Variedades, con Michot del teatro francés y con Désaugiers de la Zarzuela, pues los cuatro parecían individuos de una sola familia. Por lo demás era cosa convenida designar a Borose como chico hermoso y guapo, sin que a veces le faltaran poderosísimas razones para creer esto él mismo.

Fue tarea ardua elegir carrera, y habiendo intentado emprender varias, como encontraba en todas algunos inconvenientes, se dedicó a una holgazanería ocupada.

En consecuencia, hizo que lo nombrasen miembro de algunas sociedades literarias, individuo de la Junta de beneficencia de su distrito y se suscribió a ciertas asociaciones filantrópicas. Añadiendo a todo eso la administración de sus bienes, que cuidaba maravillosamente, resultó que, como otro cualquiera, llegó a tener negocios, correspondencia y despacho.

Así que cumplió veintiocho años, juzgó que era tiempo de casarse. No quería ver a su esposa sino en la mesa; pero después de la tercera entrevista, se convenció suficientemente de que, a un mismo tiempo, su mujer era además de bonita, buena y de talento.

La felicidad conyugal de Borose fue de corta duración. Apenas estuvo dieciocho meses casado, murió de sobrepeso su mujer, produciéndole tan pronta separación un sentimiento eterno, cuyo único consuelo era una hija a quien puso el nombre de Herminia y de la cual nos ocuparemos más adelante.

El señor De Borose experimentaba bastante número de placeres en las diversas ocupaciones que tenía. Sin embargo, llegó a persuadirse con el tiempo de que aun en sociedades escogidísimas hay pretendientes, protectores y a menudo bastante envidia. Atribuía todas esas miserias a la flaca condición de la pobre naturaleza humana, que en ninguna parte es perfecta; mas no obstante cuanto acaecía, continuó asiduamente frecuentando reuniones y tertulias. Obedeciendo empero, sin percibirlo, las órdenes del destino marcadas en su fisonomía, llegó poco a poco a tener por ocupación principal las que se originan satisfaciéndose de los placeres del gusto.

El señor De Borose observaba que la gastronomía estaba compuesta de la reflexión, que juzgaba aplicada a la ciencia que mejora.

Decía con Epicuro: «¿Hase criado al hombre para que desprecie los bienes de la Naturaleza? ¿Para recoger frutos amargos únicamente está sobre la tierra? ¿Las flores que los dioses hacen crecer bajo las plantas de los mortales, a quién están por ventura destinadas...? Complacemos de seguro a la Providencia, entregándonos a las diversas inclinaciones que nos sugiere, de sus leyes nuestros deberes provienen, de sus inspiraciones nuestros deseos».

Repetía el dicho de cierto filósofo relativo a que: «las cosas buenas son para los buenos, pues de otro modo tendría que incurrirse en una creencia absurda, pensando que Dios las había criado exclusivamente para los malos».

La primera tarea de Borose tenía por objeto hacer comprender a su cocinero, desde el punto de vista verdadero, cómo debía ejercitar las atribuciones particulares de su profesión.

Manifestóle que un cocinero hábil podría llegar mediante conocimientos teóricos a ser persona docta, pero que seguramente merecería siempre tal dictado por la práctica de su oficio, que la naturaleza de sus funciones lo colocaba entre el químico y el físico, diciéndole por último que el cocinero encargado de mantener el mecanismo animal estaba muy por encima del farmacéutico, cuya utilidad sirve únicamente para determinadas ocasiones.

También manifestó lo que había escrito cierto doctor de profundos conocimientos y persona de gran talento^[1], diciéndole: «que el cocinero ha debido conocer a fondo el arte de modificar los alimentos por la acción del fuego, arte que ignoraban los antiguos. Este arte exige en nuestros días estudios y combinaciones ingeniosas. Requiere largas meditaciones sobre los productos del globo para aplicar hábilmente los condimentos y disfrazar la amargura de ciertos manjares, para hacer otros más sabrosos y a fin de emplear los mejores ingredientes. El cocinero europeo es el que brilla, sobre todo, en el arte de producir mezclas tan maravillosas».

La alocución fue de gran efecto y el jefe se penetró a fondo de su importancia y se mantuvo constantemente a la altura de su empleo.

En el transcurso del tiempo y por reflexión y experiencia, se convenció el señor De Borose que una comida buena no es mucho más costosa que una mala, siendo en ambas igual el número de platos establecidos por la costumbre; que el beber siempre vino buenísimo importa anualmente quinientos francos más que si se toma de clases inferiores; y que todo depende de la voluntad del amo, del orden que ponga en su casa y del movimiento que imprima a todos cuyos servicios paga.

Tomando por base los principios fundamentales indicados, adquirieron las comidas de Borose aspecto clásico y solemne. La fama celebraba sus delicias, los convidados, ufanos, se enorgullecían por poder asistir y hasta había algunos que referían los atractivos maravillosos de las comidas de Borose, sin haber estado nunca en casa de este caballero.

Jamás invitaba a esos que se creen gastrónomos y que únicamente son glotones, cuyo vientre es un abismo, donde hay cabida para todo y que están siempre tragando sin orden ni concierto. No le faltaban entre sus amigos donde elegir convidados amables de esos que saborean con atención verdaderamente filosófica y que dan a este estudio todo el tiempo necesario, sin olvidar jamás que existe el instante en que la razón manda al apetito: *Non procedes amplius* (no prosigas más adelante).

Sucedía frecuentemente que los comerciantes de comestibles le llevaban artículos de superior excelencia, prefiriendo vendérselos a precio módico, por la certeza que tenían de que aquellos manjares los examinaba con calma y reflexión, que se ocupaban de ellos en la alta sociedad y que por consiguiente resultaba aumentado el crédito de las tiendas donde se vendían.

Los convidados del señor De Borose raras veces excedían al número nueve y los platos no eran muchos; pero la vigilancia del amo y su gusto exquisito habían conseguido que fuesen siempre perfectos. Todo el año presentaba en su mesa las primicias de los frutos, lo mejor de cada estación por lo fresco y raro, y se servía constantemente con tanto esmero, que era imposible concebir nada más exquisito.

Durante la comida la conversación era siempre general, alegre y, a menudo, instructiva, debiéndose esto último a una originalísima precaución tomada por Borose.

Una vez por semana bajaba de su buhardilla una persona muy docta, pero pobre, a

quien tenía señalada una pensión y entregábale una serie de asuntos propios para discutir durante la comida. El anfitrión los sacaba a cuento desde el punto en que estaban agotadas las noticias del día, animando así la conversación e impidiendo las discusiones políticas que trastornan igualmente la ingestión y la digestión de los alimentos.

Dos veces por semana convidaba a señoras, teniendo cuidado de arreglar a las personas reunidas de manera que cada dama hallase algún caballero que exclusivamente de ella se ocupara. Precaución semejante producía efectos en extremo agradables, peculiares de su casa, pues aun gazmoñas severísimas se consideran humilladas si nadie les hace caso.

Sólo entonces era permitido jugar al *écarté*; los demás días admitíase únicamente el juego de los ciento y el *whist*; juegos graves que requieren meditar y que indican cierta educación esmerada. Pero con mayor frecuencia se pasaban las noches en pláticas amables, intercalando algunas romanzas, que acompañaba Borose al piano con ese talento especial que ya hemos indicado. Arrancaba siempre nutridos aplausos, a los cuales, por cierto, dicho señor no era nada insensible.

El primer lunes de cada mes estaba convidado el cura de Borose, recibiendo constantemente de su feligrés cordialísima acogida. En dicho día, sosteníase la conversación en tono algún tanto más serio, sin que eso excluyera alguna que otra broma inocente. El buen cura jamás se excusaba de asistir a reunión tan llena de atractivos, y con sorpresa dolíase a veces porque no había en cada mes cuatro primeros lunes.

También en el primer lunes de cada mes venía la joven Herminia a casa de su padre, acompañada de la señora de Mignerón^[2], directora de su colegio. La niña en cada visita daba a conocer mayor gracia y nuevos hechizos. Objeto de adoración para ella era su padre y éste al bendecirla, dándole un beso en la frente, formaba un grupo con su hija compuesto de los dos seres más felices del universo entero.

Borose cuidaba perpetuamente que el gasto de su mesa redundara en beneficio de la moralidad.

No confería su confianza sino a los abastecedores que se daban a conocer por la bondad de sus géneros y por los precios módicos con que los expendían. Frecuentemente conferíales elogios y los auxiliaba en casos necesarios; porque acostumbraba referir que los que tienen mucha prisa para hacerse ricos, muéstranse a menudo poco escrupulosos acerca de los medios empleados para conseguirlo.

Adquirió pronto riquezas el dueño del almacén de vinos del cual se surtía, por venderlo sin mezcla; cualidad muy rara hasta en tiempos de los atenienses, en la época de Pericles y que tampoco es común en el siglo decimonono.

Se atribuyen a los consejos dados por Borose los buenos negocios que hacía Hurbain, fondista del Palacio Real, donde por dos francos daban una comida que en otras fondas costaría más del doble. Hurbain adelanta en reunir caudal, por camino tanto más seguro cuanto que es numerosa la multitud que frecuenta su

establecimiento, la cual crece en razón directa de la moderación de los precios.

Los manjares, una vez eran presentados en la mesa de nuestro gastrónomo, no quedaban a discreción de los criados, quienes recibían remuneración amplia de otro modo. Todo cuanto sobraba intacto o de buen aspecto tenía su destino especial indicado por el amo.

Como individuo de la Junta de Beneficencia que era conocía los méritos y las necesidades de muchos de sus administrados y distribuía limosnas siempre con gran acierto. Muchos restos de viandas, muy apetitosas todavía, de vez en cuando llegaban, a fin de ahuyentar el hambre e inspirar contento, por ejemplo, la cola de un sollo gordo, o pedazos de pavo, vaca, pastel, etcétera.

Con objeto de que esas limosnas aprovecharan más, cuidaba Borose de avisar que las remitiría los lunes de mañana o al día siguiente de cualquier fiesta, evitando en su virtud que se trabajara en domingos y combatiendo así los inconvenientes de los lunes^[3] dedicados a borracheras. Su intención era emplear la sensualidad como antídoto de la crápula.

En cuanto descubría el señor De Borose algún matrimonio joven muy unido, en la tercera o cuarta clase de mercaderes, cuya conducta ejemplar anunciaba cualidades de las que sirven de base para la prosperidad nacional, los agasajaba con su visita y se imponía la obligación de convidarlos a comer.

En el día señalado, la joven siempre encontraba señoras que le hablaban de las cualidades interiores de una casa, y el marido, hombres con quien discutir sobre la industria y el comercio.

Conocidos los motivos de tales convites, llegaron a considerarse como distinción sobresaliente y cada cual se afanaba por merecer honor semejante.

En el ínterin, la joven Herminia crecía y se desarrollaba en el establecimiento de la calle de Valois, y como parte integrante de la biografía del padre, juzgamos obligación nuestra deber acompañar el retrato de la hija.

La señorita Herminia era alta (5 pies y 1 pulgada) y estaban unidas en su flexible talle la ligereza de la ninfa con la gracia de la diosa.

Fruto único de un matrimonio feliz, tenía salud perfecta y muchas fuerzas; nada temía, ni al frío, ni al calor, y no se asustaba por muy largo que fuera el paseo a pie.

Desde alguna distancia parecía morena; pero mirándola de cerca se observaba que el pelo era castaño oscuro, las cejas negras y los ojos azules, de color de cielo.

La mayor parte de sus facciones eran griegas, pero la nariz era francesa. Una reunión de artistas deliberó durante tres comidas acerca de aquella nariz tan graciosa y hechicera, decidiendo que un tipo semejante, francés puro, era tan digno como otro cualquiera que se inmortalizase en grabados, lienzos y estatuas.

La niña tenía un pie notable por lo pequeño y bien formado. El catedrático ha hecho tantas alabanzas y pronunciado tan numerosos requiebros acerca de dicho pie, que el día de año nuevo de 1825, la señorita De Borose, con permiso de su padre, le hizo obsequio de un zapato suyo precioso de raso negro. Dejamos contemplar a los

elegidos dicho presente, que sirve para demostrar que la sociabilidad extremada produce efectos favorables, tanto sobre las formas, como sobre las personas. Según nuestra opinión, un pie como el que nos ocupa, es el producto de cuidados y cultura, y jamás se encuentra algo semejante entre la gente del campo. Además también, casi siempre, es indicio de una persona cuyos abuelos han disfrutado, por mucho tiempo, de las comodidades de la vida.

Herminia siempre aparecía hechicera; mas cuando su abundantísimo cabello estaba prendido con la peineta y el traje que llevaba era una bata sencilla atada por la cintura con una cinta, no podía uno imaginarse qué flores, perlas ni diamantes fueran susceptibles de aumentar su belleza.

Su conversación era sencilla y sin ostentación. Podía dudarse que conocía todos nuestros clásicos; pero algunas veces se acaloraba y revelaba el secreto de su gran instrucción por las observaciones ingeniosas que presentaba. Sin embargo, desde el momento que esto se notaba, se ponía colorada, bajaba la vista y el rojo de sus mejillas demostraba su modestia grande.

La señorita De Borose tocaba con perfección el piano y el arpa; pero prefería la última, a causa de no sé qué sentimiento entusiasta por las arpas de los ángeles del cielo y por las arpas de oro tan ponderadas por Ossian.

Su voz también era dulce y tenía un timbre divino, lo cual no impedía que fuera un poco tímida; pero cantaba sin hacerse rogar. Cuando empezaba, dirigía al auditorio una mirada que lo hechizaba, de manera que podía desafinar como otras muchas y nadie era capaz de notarlo.

La costura y las labores, que no había descuidado, eran manantiales de placeres inocentes y recursos que siempre evitaban el aburrimiento. Trabajaba lo mismo que un hada y cuando se presentaba alguna cosa nueva de esta clase de labores, siempre iba a enseñársela la primera costurera de la tienda de modas más afamada.

Todavía permanecía mudo el corazón de Herminia y hasta la presente satisfacía toda su felicidad dentro del amor que a su padre profesaba. Además era apasionadísima del baile, que con delirio le gustaba.

Viéndola en un rigodón, parecía que había crecido dos pulgadas y se figuraba uno que iba a volar; pero bailaba modestamente y ejecutaba las figuras sin pretensiones. Contentábase dando vueltas con suma ligereza y entonces dejaba adivinar su graciosa y mágica configuración. No obstante ciertos pasos que daba revelaban sus facultades y pudiera sospecharse que bailando todo lo que sabía nuestra heroína, la señora Montessu tendría una rival poderosa.

Hasta en el andar de un pájaro, se ve que tiene alas.

El señor De Borose disfrutaba de sus bienes de fortuna administrados con gran acierto y de consideración general justamente merecida, al lado de su hija embelesante, ya fuera del colegio, y esperaba todavía que muchos años venideros

fuesen testigos de su felicidad; pero las esperanzas engañan y nadie puede responder de lo futuro.

A mediados del último mes de marzo recibió el señor De Borose un convite de algunos amigos, para pasar un día en el campo.

Se sentía un calor prematuro, anuncio de la próxima primavera, y remotamente se percibían en el horizonte esos truenos sordos, que el pueblo francés llama al ruido que hace el invierno cuando se quiebra el pescuezo; pero nada de esto impidió que todos se pusieran en movimiento.

Sin embargo, no tardó mucho el cielo en tomar un cariz amenazador; las nubes se amontonaron y estalló una tempestad horrorosa con truenos, lluvia y granizo.

Cada cual se salvó cómo y dónde pudo. El señor De Borose se guareció debajo de un álamo blanco, cuyas ramas inferiores, inclinadas como un paraguas, parecían que presentaban seguro asilo.

¡Funesto refugio!, la punta del árbol subía hasta las nubes, donde acumulaba el fluido eléctrico, al cual servía de conductor el agua bajando por las ramas. En breve se oyó una detonación espantosa y el desgraciado Borose cayó muerto, sin haber tenido tiempo siquiera de exhalar un suspiro.

Vese, pues, que falleció de la misma muerte que deseaba César, sobre la cual no caben comentarios, y fue enterrado el señor De Borose con cuantas ceremonias y pompa están prescritas en el ritual más extenso. Sus restos mortuorios iban acompañados hasta el campo santo del padre Lachaise por multitud de personas a pie y en coche. No había labios que dejaran de pronunciar elogios en su favor, y cuando cierta voz amiga articuló sobre la tumba una alocución sentida, tuvo eco en los corazones de cuantas personas concurrieron.

Aterrada Herminia por desgracia semejante, tan inmensa como repentina, no tuvo convulsiones ni ataque de nervios, ni se metió en la cama para ocultar su dolor; pero lloró a su padre con lágrimas tan abundantes, continuas y amargas, que llegaron a creer sus amigos que el exceso de pena se convertiría en su mismo remedio; porque nuestro temple no es tan fuerte que sea capaz de resistir por mucho tiempo un sentimiento tan vivo e intenso.

En consecuencia, el tiempo ha producido su efecto inevitable en ese corazón joven, y Herminia habla de su padre sin prorrumpir en llanto; pero al pronunciar su nombre experimenta tan dulcísimo cariño, pena tan profundamente cordial, amor tan intenso y acento tan profundo, que no se la puede oír sin participar de su gran ternura.

¡Feliz mortal aquel a quien Herminia conceda el derecho de poder acompañarla y de llevar, junto con ella, una corona fúnebre sobre la tumba de su padre!

En una de las capillas laterales de la iglesia de... se observa cada domingo una hermosa joven, de gran estatura, acompañada por una señora de edad. Su aspecto embelesa, mas un denso velo oculta su cara. Forzoso es, no obstante, que sus facciones sean conocidas, porque se ven igualmente alrededor de la misma capilla una multitud de jóvenes devotos desde fecha reciente, todos vestidos con gran

elegancia y algunos de ellos muchachos muy guapos.

SÉQUITO DE UNA HEREDERA

147. Yendo cierto día de la calle de la Paz a la plaza de Vendôme, fui detenido por el séquito de la heredera más rica de París que estaba para casarse y que volvía del bosque de Boloña.

Se componía del modo siguiente:

1.º La hermosa, objeto de todos los deseos, montaba sobre un magnífico caballo, que manejaba diestramente. Vestido de amazona azul, con cola larga y sombrero negro con plumas blancas.

2.º Su tutor, que iba a su lado con fisonomía grave y talante indicando la importancia propia de las funciones que desempeñaba.

3.º Grupos de doce a quince pretendientes queriendo todos distinguirse, unos por su celosa solicitud, otros por su destreza hípica y otros por su melancolía.

4.º Un coche de reserva espléndidamente puesto, para que sirviera en caso de cansancio o de lluvia. El cochero muy corpulento y el lacayo un tigre del tamaño del puño.

5.º Criados a caballo con toda clase de libreas y mezclados en gran número.

Pasaron todos... y yo proseguí con mis meditaciones.

MEDITACIÓN XXX

RAMILLETE

MITOLOGÍA GASTRONÓMICA

148. Gasterea es la décima musa y preside los deleites del gusto.

Podía tener aspiraciones a abarcar con su dominio hasta el imperio entero del Universo; porque sin la vida el Universo es nada y cuanto tiene vida se alimenta.

Dicha musa elige con preferencia laderas donde las viñas florecen, donde esparcen los naranjos fragancia, bosquecillos que crían trufas, comarcas abundantes en caza y frutas.

Cuando tiene la dignación de mostrarse, preséntase con la figura de una muchacha joven: su cintura es de color de fuego, su cabello negro, ojos azules y graciosísimas sus formas. Hermosa como Venus, brilla en especial por lo soberanamente bonito de su presencia.

Raras veces deja verse por los mortales, que se consuelan de invisibilidad semejante con mirar su estatua. Sólo un escultor fue admitido a contemplar los infinitos embelesos de nuestra musa, y este favorito de los dioses alcanzó tan feliz éxito, que cuantos ven su obra piensan reconocer en ella las facciones de la mujer a quien más han querido.

Entre cuantos sitios hay con altares, a su culto consagrados, Gasterea prefiere esta ciudad reina del mundo, que el Sena aprisiona con sus palacios de mármol.

Construido su templo sobre la célebre colina a que Marte dio nombre, levántase sobre un zócalo inmenso de blanco mármol, al cual por todos lados se sube sobre escaleras de cien peldaños.

El arte interroga, y a sus leyes a naturaleza sujeta, en aquellos subterráneos misteriosos excavados dentro de dicha sagrada roca.

En el mismo sitio, manos hábiles trabajando con aire, agua, hierro y fuego, dividen, reúnen, trituran, amalgaman, producen efectos prodigiosos cuyas causas el vulgo ignora. Igual procedencia tienen en épocas determinadas las recetas maravillosas cuyos autores quieren conservar el incógnito, porque fundan su felicidad y recompensa en saber que han dilatado los límites de la ciencia, confirmando a los hombres nuevos deleites.

El templo, monumento único de arquitectura sencilla y majestuosa, está sostenido por cien columnas de jaspe oriental y recibe luz por una cúpula que imita la bóveda celeste.

No detallaremos las maravillas contenidas en tan prodigioso edificio. Baste decir que las obras de escultura que adornan los frontones, lo mismo que los bajorrelieves

que decoran los paramentos, están consagrados a la memoria de los hombres que han merecido bien de la humanidad por útiles inventos, tales como la aplicación del fuego a las necesidades de la vida, la invención del arado y otros semejantes.

Lejísimos de la cúpula y dentro del santuario, vese la estatua de la diosa, con la mano izquierda apoyada sobre un horno y teniendo en la derecha la producción más querida de sus adoradores.

El dosel de cristal que la cubre está sostenido, por ocho columnas de la misma materia, y estas columnas, inundadas continuamente de llamas eléctricas, esparcen en aquellos santos lugares una claridad que tiene algo de divina.

Culto sencillo tribútase a la diosa. Al ser de día, saliendo el sol, quitan diariamente la corona de flores que adorna su estatua y colocan otra nueva cantando en coro uno de los numerosos himnos donde celebra la poesía los bienes con que dicha diosa colmó al género humano.

Doce sacerdotes hay presididos por el de mayor edad. Elegidos entre personas doctísimas en igualdad de circunstancias, alcanzan la preferencia los de exquisita hermosura. Dichos sacerdotes son de edad madura; pero aunque llegan a viejos, jamás se ponen caducos, por impedirselo el aire que en el templo respiran.

Tantos días como el año tiene fiestas la diosa; porque nunca cesa de conferir beneficios. Hay cierto día, empero, que le está particularmente consagrado: EL VEINTIUNO DE SEPTIEMBRE, y lo llaman el *gran jubileo gastronómico*.

En tan solemne día, la ciudad regia está desde temprano rodeada con nubes de incienso. Coronado de flores, recorre las calles el pueblo cantando alabanzas de la diosa. Habíanse los ciudadanos, dándose nombres de ternísimo parentesco. Conmovidos están todos los corazones por suavísimos sentimientos, y además, se nota en dicha solemne ocasión la atmósfera cargada de simpatía, propagando por doquier amistad y amor.

Después de emplear parte de la mañana en tales desahogos, la multitud se dirige al templo, donde a la hora por costumbre establecida, debe celebrarse el banquete sagrado.

En el santuario, a los pies de la estatua, hay una mesa destinada para el colegio de sacerdotes. Otra mesa de mil doscientos cubiertos está preparada debajo de la cúpula para los convidados de ambos sexos. Todas las artes han contribuido a fin de adornar dichas mesas solemnes y ni aun en regios palacios se ha visto jamás mayor elegancia.

Los sacerdotes llegan con paso grave y rostros majestuosos. Están vestidos con túnica blanca de lana cachemir, cuyos bordes adornan bordados encarnados, y se sujeta al cuerpo por un cinturón del mismo color. Sus fisonomías anuncian salud y bienaventuranza. Después de saludarse recíprocamente, toman asiento.

Vestidos de finísimo lienzo están los criados que traen las viandas. Éstas no son platos vulgares, hechos para apaciguar hambres ordinarias. Sólo sirven lo que se califica digno de dicha augusta mesa y provenga de esferas trascendentales, así respecto a la elección de materias como a la superioridad con que están elaboradas.

Los consumidores venerables superan las dificultades de las funciones a su cargo. Sosegada y substancialmente, conversan sobre las maravillas de la creación y el poder del arte. Comen despacio y saborean con energía. El movimiento de las mandíbulas verificase muellemente, pudiendo decirse que cada bocado produce un tono especial. Cuando se les ocurre practicar lameduras por sus labios, barnizados del jugo de alguna vianda, entonces el autor de ésta adquiere positivamente eterna gloria.

Las bebidas que por intervalos se presentan son dignas de este banquete. Sírvelas muchachas jóvenes, que, en número de doce, ha escogido solamente para dicho día una comisión de pintores y escultores. Llevan trajes atenienses que a su belleza reúnen la ventaja de favorecer la hermosura, sin alarmar el pudor.

Los sacerdotes de la diosa no fingen que desean apartar hipócritamente la vista, mientras manos bonitas derraman para que beban deliciosísimos líquidos de ambos mundos, pero a la vez que admiran la bellísima obra del Creador, el recato de la sabiduría continúa manifestándose sobre sus rostros. Este doble sentimiento, bien se da a entender del modo según el cual rinden gracias y por la manera con que beben.

Vense alrededor de esta mesa misteriosa discurrir a reyes, príncipes y extranjeros ilustres, llegados expresamente para la ocasión de todas las partes del mundo. Andan silenciosos observando atentamente, pues han venido para instruirse en el gran arte de comer bien, arte difícil y que pueblos enteros todavía ignoran.

Mientras tanto que lo referido se verifica en el Santuario, el júbilo y contentamiento general animan a los convidados, reunidos alrededor de la mesa de la cúpula.

Principalmente, tal alegría se produce porque la diosa ha dispuesto que cada hombre tome asiento al lado de una mujer, a quien necesariamente tenga mucho que decir.

Llamadas y elegidas para esta grandiosa mesa, son las personas eruditas de ambos sexos, que con sus descubrimientos han enriquecido el arte. También concurren dueños de casa que saben cumplir graciosamente los deberes de la hospitalidad francesa; cosmopolitas doctos a los cuales debe la sociedad importaciones útiles y agradables y, por último, todas las personas misericordiosas, que alimentan a los pobres con óptimos restos de sus banquetes.

El centro de la mesa forma una curva y así resulta un gran espacio libre, donde está colocada una multitud de hombres que trinchan, distribuyen, ofrecen y llevan de las partes más distantes, cuanto puedan desear los convidados.

Allí está, ventajosamente puesto, cuanto la Naturaleza pródiga ha criado para el alimento del hombre. Tales tesoros resultan centuplicados, no sólo por sus combinaciones, sino por las transformaciones que debidas al arte han experimentado. Este arte mágico ha reunido ambos mundos, ha confundido los reinos y acortado las distancias. La fragancia que se desprende de tantas preparaciones ingeniosas embalsama el aire y llena la atmósfera de gases excitantes. En el Íterin, jóvenes hermosos y bien vestidos recorren el círculo exterior y presentan sin cesar copas

llenas de vinos deliciosos, unos brillantes como rubíes, otros lucientes con mayor modestia, como topacios.

De tiempo en tiempo, músicos hábiles, colocados en la galería de la cúpula, hacen resonar en el templo acentos melódicos de armonías dulces y mágicas.

Entonces, todos levantan la cabeza, fijan la atención, y mientras duran tales breves intervalos, quedan suspensas cuantas conversaciones había, mas a poco empiezan de nuevo con mayores atractivos, porque parece que con el nuevo regalo, dieron los dioses a la imaginación más lozanía y mayor franqueza a los concurrentes.

Transcurrido el tiempo señalado a los deleites de la mesa, el colegio de sacerdotes adelanta hasta el borde del recinto para tomar parte en el banquete, mézclase con los convidados y bebe entre éstos el moka permitido por el legislador de Oriente a sus discípulos. El licor embalsamado humea dentro de adornadas tazas de oro y el amargor se dulcifica con azúcar, que a todos ofrecen y reparten las bellas acólitas del santuario. Todas son mujeres hechiceras y, sin embargo, ningún corazón femenino experimenta celos, debido a la influencia del aire respirable dentro del templo de Gasterea.

Por último, el decano de los sacerdotes entona el himno de agradecimiento, que repiten todas las voces en coro con acompañamiento de orquesta. Elévase al cielo este homenaje de los corazones, y entonces queda concluida la celebración de los solemnes oficios.

Llegado ese momento, el banquete popular principia, pues no hay fiestas verdaderas si el pueblo no las disfruta.

Mesas cuyo término la vista no percibe cubren todas las calles, plazas, paseos y glorietas. En cualquier lugar donde uno esté, toma asiento y la casualidad aproxima a clases, edades y barrios. Todos se dan las manos cordialmente y sólo se ven caras contentas.

Aunque la gran ciudad está convertida durante muchas horas en un refectorio inmenso, la generosidad de los particulares tiene asegurada la abundancia, mientras que el Gobierno, paternal, vigila solícitamente para que se mantenga el orden y a fin de que no se traspasen los últimos límites de la sobriedad. En breve, principian a oírse bandas de música ejecutando tocatas vivas y animadas por todas partes, que anuncian el baile, esta diversión tan amada de la juventud.

Se han preparado al efecto salones inmensos, estrados elásticos y no faltan refrescos de todas clases.

La multitud acude en tropel, unos para tomar parte en las danzas, otros para animarlas y los más como espectadores. Causa risa ver a ciertos viejos, animados por ardor pasajero, rendir homenaje efímero a la belleza, pero el culto de la diosa y la solemnidad del día sirven para todo de disculpa.

Dichas diversiones duran mucho tiempo, la alegría es general y universal el movimiento; de consiguiente, produce pena la última hora que al descanso llama. Sin embargo, nadie desoye este aviso. La mayor decencia se ha observado

constantemente; cada cual se retira lleno de satisfacción y se acuesta con lisonjeras esperanzas acerca de los acontecimientos del año, al que auspicios tan felices dieron principio.

MISIVA A LOS GASTRÓNOMOS DE AMBOS MUNDOS

Excelentísimos señores:

El trabajo con que os obsequio tiene por objeto desenvolver a la vista del Universo los principios de la ciencia, de la cual sois ornamento y apoyo.

También quemo el primer incienso a la Gastronomía, joven inmortal, que apenas ataviada con corona de estrellas ya se levanta sobre sus hermanas, parecida a Calipso, cuya cabeza estaba por encima de cuantas constituían el grupo de ninfas hechiceras que la rodeaban.

El templo de la Gastronomía, adorno de la metrópoli del mundo, levantará pronto hacia el cielo sus inmensos pórticos. Vuestras voces se oirán en el interior, que enriqueceréis con dádivas. Así que se establezca sobre las bases inmutables del placer y de la necesidad, la academia prometida por los oráculos, vosotros, insignes gastrónomos y amables comensales, seréis individuos de número o miembros correspondientes.

Entretanto, elevad hacia el cielo vuestros radiantes rostros, progresad con fuerzas y majestad, pues tenéis delante abierto para vosotros todo el Universo, mundo alimenticio y succulento.

Trabajad, excelentísimos señores, enseñad en bien de la ciencia, digerid en vuestro particular interés, y si durante el transcurso de vuestros trabajos hacéis algún descubrimiento importante, servios participarlo al más humilde de vuestros servidores.

El Autor de las Meditaciones Gastronómicas



JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN nació en Belley en 1755 en el seno de una familia acomodada perteneciente a la aristocracia de la administración judicial. Empezó su carrera como juez y la continuó hasta 1792, año en que fue revocado de todos sus cargos por considerársele ligado a las fuerzas conservadoras. Se vio entonces obligado a emigrar a Estados Unidos, donde trabajó como profesor de francés y como primer violín en la orquesta del John Street Theatre de Nueva York. En 1796 pudo regresar a Francia, establecerse en París y rehacer en parte su desbaratada fortuna. Años más tarde fue nombrado juez de la «Cour de Cassation», cargo que conservó hasta su muerte, acaecida en 1826.

Notas

[1] M. de Montorcla, autor de la excelente obra titulada Historia de las Matemáticas, escribió un Diccionario de Geografía gastronómica. Recientemente también se ha publicado el mapa gastronómico de Francia. De ellos he leído varios fragmentos durante mi estancia en Versalles. También me aseguran que el señor Berrygat-Saint-Prix, que con la mayor distinción explica la ciencia de los procedimientos judiciales, ha escrito una novela en varios tomos. <<

[2] Debe haber notado el lector que mi amigo consiente que lo trate de tú, hablándome él de usted. Esto consiste en que la edad mía es, con relación a la suya, como la de un padre respecto a la de su hijo; y aunque mi amigo sea hoy día, por todos conceptos, hombre importante, le daría pesadumbre si no siguiese tuteándole. <<

[3] Belley, capital del Bugey, país encantador donde se encuentran montañas elevadas, colinas, ríos, arroyuelos cristalinos, cascadas y abismos. Es un verdadero jardín inglés, de cien leguas cuadradas, donde según la constitución del país el tercer Estado, antes de la Revolución, tenía el veto contra los otros dos. <<

[4] Histórico. El *amigo* que sostiene este diálogo es el doctor Richeraud. <<

[1] —Acompañeme usted a comer el jueves próximo —me dijo en cierta ocasión M. Greffuhle—; escoja usted los demás convidados, según guste, designado a los hombres científicos o literatos. —La elección está hecha —contesté yo—, comeremos dos veces. Lo cual se realizó efectivamente, resultando con delicadeza y esmero más notorios la comida de los literatos. (Véase la *Meditación X*). <<

[1] Sabemos que se ha sostenido lo contrario; mas este sistema carece de apoyo. Si la armonía hubiese sido conocida de los antiguos, escritos habrían dejado donde se conservasen algunas nociones precisas sobre el particular, mientras que de ellos sólo existen algunas frases oscuras, propias para toda clase de inducciones. De otra parte, no hay posibilidad de encontrar el nacimiento y progreso de la armonía en los monumentos que se conservan. La debemos a los árabes, que nos legaron el órgano, que tocando y produciendo simultáneamente diversos sonos continuados originó así la idea primitiva de la armonía. <<

[2] Con encantos de brillantísima elocuencia, M. de Buffon pintó los primeros momentos de la existencia de Eva.

Obligados a tratar de asunto casi semejante, hemos limitado nuestra pretensión a dibujarle con rasgos sencillos; pero estamos seguros que todo lector sabrá dar perfectamente los correspondientes colores. <<

[1] El dialecto de Bugey, con que en el texto final aparece el diálogo traducido, tiene la th de los idiomas griego e inglés; y en la palabra praou y otras semejantes, se encuentra un diptongo que no hay en lengua alguna y cuyo sonido no puede representarse por signo de los conocidos. (Véase el tomo III de las Memorias de la Sociedad de Anticuarios de Francia). <<

[1] Esta verdad comienza a extenderse y la carne del puchero no se presenta ya en las comidas delicadas, reemplazándose con filete asado, con rodaballo o con otros pescados cocidos. <<

[2] La carne del pavo silvestre es más intensa de color y más aromática que la del pavo doméstico. Con placer he sabido que mi estimado colega señor Bose había matado algunos en la Carolina, encontrándolos excelentes y, sobre todo, mucho mejores que los que criamos en Europa. Por esto aconseja a los que crían, que les den la mayor libertad posible, llevándolos al campo y a las selvas para aumentar el sabor y aproximarlos más a la primitiva especie. (*Anales de Agricultura*, del 28 de febrero de 1821). <<

[3] En mi juventud oí contar en Belley del jesuíta Fabi, natural de aquella diócesis, la afición particular que tenía por los papafigos.

Al oír los chirridos de ese pájaro decían: Ahí están los papafigos, el padre Fabi se halla de camino. Efectivamente, nunca pasaba el 1.º de septiembre sin que llegase con algún amigo; venían a festejarse mientras duraba el paso; cada vecino se afanaba por convidarlos y se marchaban hacia el 25.

Mientras permaneció en Francia, nunca omitió su viaje ornitofélico y sólo interrumpió esta costumbre cuando fue enviado a Roma, donde murió penitenciario en 1688. El padre Fabi (Honorio) era hombre de grandes conocimientos y escribió varias obras de teología y física. <<

[4] Se puede añadir que la Sociedad para el Fomento de la Industria nacional acordó en junta general conferir una medalla de oro al señor Crespel, fabricante de Arras, que anualmente produce más de 150 000 kilos de azúcar de remolacha, de que hace comercio provechoso aun cuando el azúcar de caña baje a 2,50 francos el kilogramo. Esto sucede por la aplicación que ha conseguido de las heces, que destila para sacar aguardiente y que sirve después de pasto a los ganados. <<

[1] La palabra *fritura* se aplica igualmente a la acción de *freír* como al medio empleado para *freír* y a la *cosa frita*. <<

[2] El señor R... nació en Seyssel, distrito de Belley, hacia el 1757. Elector del Gran Colegio, puede presentarse como ejemplo de los felices resultados que se alcanzan al observar conducta prudente, unida a inflexibilísima probidad. <<

[3] El señor Aulissin, abogado napolitano, muy instruido y aficionado insigne del violoncelo, comió en casa una vez y, al tomar algo que le gustaba, me decía: «¡Questo é un vero *boccone di cardenale!*» —¿Por qué —respondí yo en la misma lengua—, no dice usted como nosotros un *bocado de rey*? El aficionado contestó: —Nosotros, los italianos, no creemos que los reyes puedan ser gastrónomos, porque sus comidas son brevísimas y demasiado solemnes; ¡pero en cuanto a los cardenales! ¡¡ah...!! y pronunció el aullido que le era familiar: ¡ja, ja, ja, ja, ja!— <<

[1] El canónigo Délestra, predicador muy agradable, nunca omitía tragar una nuez de dulce, en los intervalos de tiempo que dejaba a sus oyentes, entre cada punto de su discurso, para que tosieran, escupieran y se sonaran. <<

[2] Nombre de los habitantes de Londres que nunca han salido de la ciudad; equivale a bobalicón. <<

[3] Sureña, lugar muy agradable, a dos leguas de París. Tiene fama por sus malos vinos. Proverbialmente, se dice que para beber una copa de vino de Sureña tres personas hacen falta: el que bebe y dos acólitos para sostenerlo e infundirle valor. Lo mismo se dice del vino de Perieux, lo cual no impide que se beba. <<

[1] Este capítulo es puramente filosófico. El pormenor de las diversas bebidas conocidas no podía comprenderse en los límites que me he trazado; de otro modo la tarea hubiera sido interminable. <<

[2] Los licores de mesa. <<

[3] Los elixires. <<

[1] La voz francesa *gourmandise*, que Brillat-Savarin emplea como epígrafe de esta meditación, significa en castellano gula, el exceso en la comida y bebida, y el apetito desordenado de comer y beber. Sin embargo, Bescherelle, en su *Dictionnaire national de la langue française*, consigna como uno de los significados franceses de *gourmandise*: «el nombre que se da a la facultad de apreciación, que supone en quien la posee finura y delicadeza en el gusto, cualidad que no todos los hombres tienen». Y en la traducción se ha dado como equivalencia de *gourmandise* la palabra gastronomía, que según don José Caballero, en su *Diccionario general de la lengua castellana*, «es la ciencia de la apreciación de los manjares». <<

[2] Cuando el ejército invasor pasó por Champaña, tomó seiscientas mil botellas de las bodegas del señor Moet, de Epernay, célebre por la belleza de sus cavas. <<

[3] Los cálculos que sirven de fundamento para este artículo me fueron suministrados por el señor M. B., aspirante a gastrónomo, quien no carece de títulos para ello porque es hacendista y músico. <<

[1] Los mejores licores de Francia se hacen en la Cote, en el convento de los religiosos de la Visitación; los de Niort inventaron el dulce de ángeles; se pondera el pan de azahar de las hermanas de Château-Thierry; y las Ursulinas de Belley tenían la receta para hacer dulce de nueces, que constituía un tesoro de amor y de golosina. ¡Ay!, debe temerse que se haya perdido. <<

[2] El autor de este tratado fue el mismo Brillat-Savarin. <<

[1] El que presentó la anterior proposición fue el señor F. S..., con cuya fisonomía clásica, gusto delicado y talentos administrativos se tiene todo cuanto es necesario para formar a un financiero perfecto. <<

[2] Esta es una comedia en un acto, que está imitada en español del francés por el reputado escritor dramático Gorostiza. En el arreglo castellano en vez de hortelano, pájaro muy regalado, que también se llama verdaula, se pone perdigón. La receta a que en el texto se hace referencia, es la siguiente:

—Se toma una trufa de una dimensión... así... poco más o menos... la mayor que consiga encontrar: se la limpia y ahueca debidamente, se coloca en ella el hortelano bien envuelto en una doble lonja de tocino algo magro, se humedece ésta con esencia de anchoas... algunos suelen usar la de sardinas, pero es un error, un error de los más groseros que se pueden cometer en cocina; luego se pone la susodicha trufa en una salsa espesa, con bastante tuétano de vaca para evitar que se seque demasiado; se cuece a fuego lento, se le da color en el horno y... se sirve caliente. Tal es el modo de guisar los hortelanos a la provenzal. (N. del T.). <<

[3] Hombres cuya opinión puede formar doctrina, me han asegurado que la carne del gallo virgen es, si no más tierna, al menos y con seguridad de mayor gusto que la del capón. Tengo a mi cargo demasiados asuntos en este mundo para que disponga de tiempo con que practicar este experimento, que delego a mis lectores; pero creo que se puede uno adherir anticipadamente a esta opinión, porque en la primera de las carnes indicadas hay un elemento sabroso que a la segunda falta. Una mujer de mucho talento me ha dicho que conoce a los gastrónomos según el modo como pronuncian la palabra bueno en las frases: Ved ahí lo bueno. Ved esto que es muy bueno, y otras parecidas. Me asegura que los adeptos pronuncian esa breve palabra con tal acento de verdad, dulzura y entusiasmo, que nunca pueden alcanzar a tanto los paladares desgraciados. <<

[1] Los postres se designaban y se distinguían por el adverbio *tum* y por las palabras *secundas mensas*. <<

[2] Escribo en París, entre el Palacio Real y la Chaussée d'Antin. <<

[3] Siempre que se acuerda una cita en estos términos debe entenderse que los manjares se sirven cuando suena la primera campanada de la hora fijada y todo aquel que no acuda en tal punto, debe ser considerado como *desertor*. <<

[1] Recomiendo el vino blanco, que resiste mejor el movimiento y el calor y refresca más agradablemente. <<

[2] Mi amigo Alejandro Delessert fue el primero que ha hecho aplicación de esta práctica llena de encantos. Con un sol ardiente y el termómetro de Réaumur señalando 26° en la sombra, cazábamos en Villeneuve.

Colocados así en la zona tórrida tuvo la atención de hacer que encontrásemos en nuestro camino criados *fotóforos*, que tenían garrafrones de cuero llenos de helados en cuantas cantidades podían apetecerse, ya sea para refrescar o para fortalecer. Se hacía la elección y se sentía uno revivir.

Estoy inclinado a creer que la aplicación de líquido tan fresco sobre lenguas secas y gargantas enjutas, causa el sentimiento más delicioso que puede en consecuencia experimentarse. <<

[1] Estos uréteres son dos tubos del grueso de un cañón de pluma de ave para escribir, que saliendo de los riñones terminan en el cuello posterior de la vejiga. <<

[1] Hace cerca de veinte años emprendí la redacción de un tratado ex profeso sobre la obesidad. Mis lectores, más que sobre los otros puntos, deben sentir especialmente ignorar el prólogo. Tenía éste una forma dramática y allí demostraba yo a cierto médico que la fiebre es mucho menos peligrosa que un pleito, porque este último, después de haber hecho correr, esperar, mentir y maldecir al litigante tras haberle privado indefinidamente de descansó, de alegría y de dinero, termina poniéndole enfermo y haciéndole morir de mala muerte; verdad tan buena para que se propague como otra cualquiera. <<

[2] Mirabeau, hablando de un hombre excesivamente grueso, decía que Dios lo había criado para hacer ver hasta qué punto puede dilatarse el pellejo humano sin reventar.

<<

[1] La *sabre tasche*, o cartera del sable, es la especie de saco con dobles costuras que cuelga del tahalí, donde está suspendido el sable de las tropas ligeras. Hace esta cartera un gran papel en los cuentos que los soldados mutuamente se refieren. <<

[2] No he copiado el texto original porque pocos lo entenderían, pero he creído deber presentar la versión latina porque es lengua más conocida, se amolda perfectamente al griego y se aviene mejor con los detalles y sencillez de esta comida heroica. <<

[3] GLIRES FAPSI. —Glires isicioporcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, fardes glires, et sutos in tegula positos, mittes in furnum, anfansos in clibano coques...

Los lirones se consideraban como manjar delicado. Algunas veces se traían balanzas a la mesa para confrontar el peso. Es muy conocido el siguiente epigrama de Marcial acerca de los lirones; XIII. 59:

Tota mihi dormitur biéms, et pinguior illo

Témpora sum, quo me nil nisi somnus aít.

Líster, médico gastrónomo de una reina muy gastronoma, la reina Ana, ocupándose de las ventajas que pueden obtenerse en la cocina con el uso de las balanzas, observa que si doce cogujadas no pesan doce onzas, apenas se pueden comer; que son pasaderas si pesan las doce onzas, pero que serán muy gordas y excelentes si llegan a las trece onzas. <<

[4] Según los datos que he adquirido de los habitantes de varios departamentos, una comida de diez personas, por los años 1740, se componía como sigue:

<i>Primer servicio</i>	<i>Segundo servicio</i>	<i>Postres</i>
Cocido	Pavo	Queso
Entrada de vaca guisada con su propio jugo	Legumbres cocidas	Fruta
Extraplato	Ensalada	Dulce en tarro. Crema (algunas veces)

Los platos se mudaban sólo tres veces, a saber: después de la sopa, en el segundo servicio y en los postres. <<

[5] Es menester calar cincuenta para dar con uno bueno. Parece que los melones que nosotros cultivamos no los conocían los romanos. Lo que éstos llamaban meló y fispo, no eran más que pepinos que comían con salsas extremadamente fuertes. (Apicius, en *Re coquinaria*?) <<

[1] Las palabras francesas *restaurant* y *restaurateur*, que traducimos por *fonda* u *hostería* y *fondista* u *hostelero*, carecen de versión exacta española, porque la significación francesa da a entender el sitio donde se come a cualquier hora, y nuestras voces castellanas declaran con los términos apuntados casas públicas donde, además de comida, se da hospedaje. *Figón* y *bodegón* denotan en castellano la casa, sitio o tienda donde se guisan y venden cosas ordinarias. <<

[2] Entre otros muchos indicios, se observa que cuando pasan una fuente llena de pedazos cortados los individuos aludidos se sirven y la colocan delante sin pasarla al vecino, de quien no se ocupan habitualmente para nada. <<

[3] Conejos de Gales (welsh rabbits) titulan los ingleses epigramáticamente a un pedazo de queso tostado sobre una rebanada de pan. <<

[1] Alibert, *Fisiología de las pasiones*, tomo I, página 196. <<

[2] La señora de Mignerón Remy, que vive en la calle de Valois, barrio del Roule, número 4, dirige un colegio de señoritas protegido por la duquesa de Orleans. El local es soberbio, el orden perfecto, reina el mejor tono y enseñan los principales maestros de París. Es notable que presentando tantas ventajas, los precios sean tan moderados que están al alcance de modestísimas fortunas. <<

[3] La mayor parte de los obreros de París trabajan el domingo por la mañana, a fin de terminar la obra, entregarla y cobrar su importe. Después salen a divertirse el resto del día.

El lunes por la mañana se reúnen en corrillos, juntan el dinero que les resta y no paran hasta que lo han gastado totalmente.

Semejante costumbre, que era muy general hace diez años, se ha mejorado algo gracias a los dueños de talleres y a los establecimientos para economías y cajas de ahorros. El mal, sin embargo, todavía es muy grande y se pierde mucho tiempo y trabajo en jardines públicos, fondas, bodegones, figones y tabernas de los arrabales y afueras de la población. <<