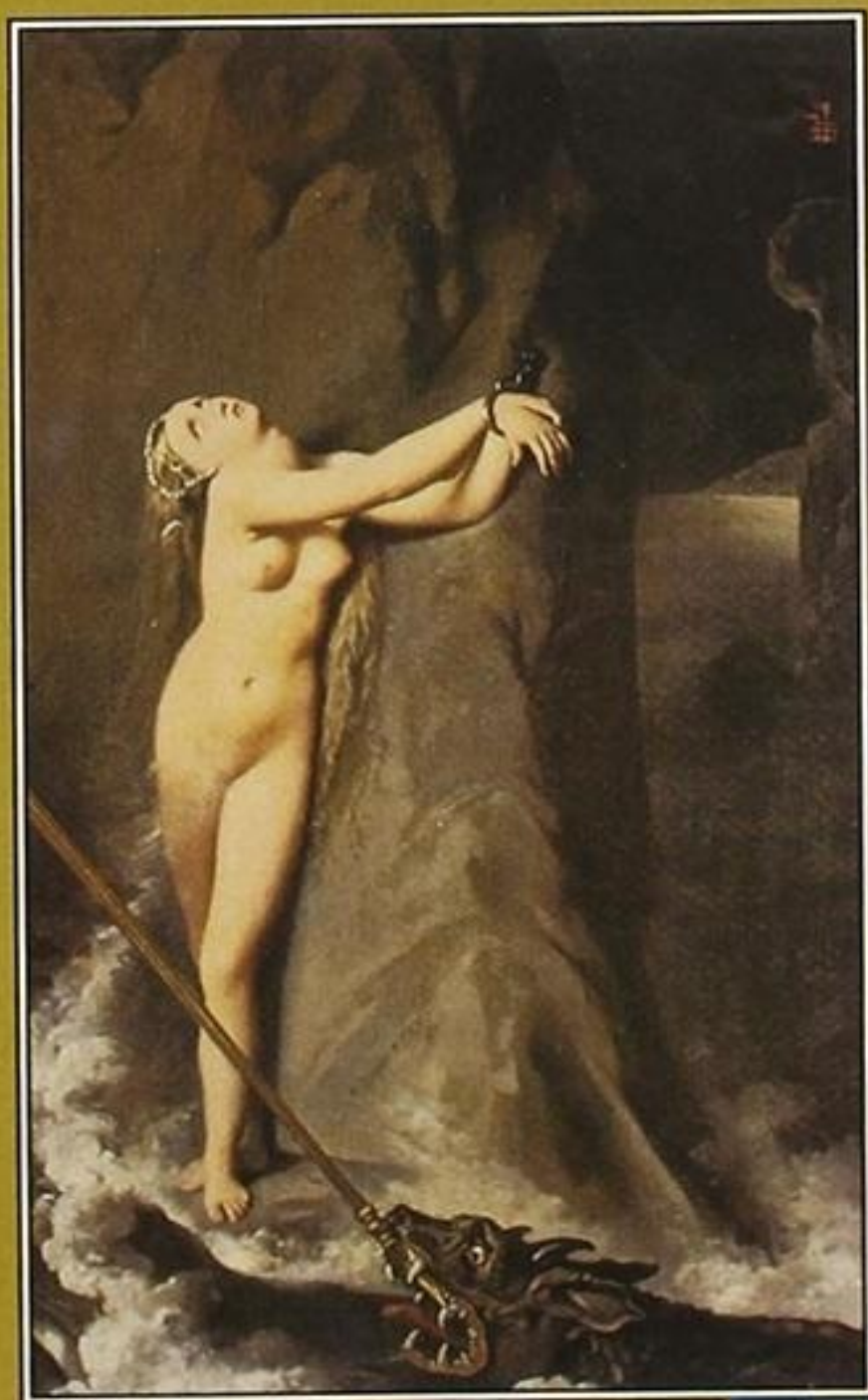


Alvaro Cunqueiro

LA BELLA DEL DRAGON

De amores, sabores y fornicios

Edición de César Antonio Molina



Lectulandia

La bella del dragón reúne artículos escritos en su mayoría en 1977 y 1978, publicados esencialmente en dos revistas de vida corta, *Bazaar* y *Primera Plana*. Con esa inigualable facultad para la fabulación, de una fecundidad inusual, Cunqueiro nos conduce esta vez, siempre a partir de reflexiones o situaciones actuales, por célebres episodios amorosos de la historia, lugares de mal vivir, anécdotas picantes o pícaras de la crónica diaria de ayer y de hoy, y nos invita a participar en banquetes afrodisíacos o a compartir recetas de sensuales efectos.

Nos introduce, por ejemplo, en el fetichismo de las patas de palo y en el negro mundo de las viudas, en el secreto encanto de algunos perfumes y prendas, en los usos casamenteros y fornicadores de antiguas cortes europeas y en los ocultos beneficios de algunos manjares exquisitos. Estamos ante el mejor Cunqueiro cronista, incansable e inmejorable narrador de historias infinitas, todas sabrosas, todas entretenidas e instructivas, todas amenas, todas inolvidables.

Huelga ya, hoy en día, añadir mucho más sobre Álvaro Cunqueiro (1911-1981), cuya obra, una de las más importantes de la literatura española de nuestro siglo, al fin se está dando a conocer debidamente y está siendo traducida a otros idiomas.

Lectulandia

Álvaro Cunqueiro

La bella del dragón

De amores, sabores y fornicios

ePub r1.0

Titivillus 18.07.17

Álvaro Cunqueiro, 1991
Selección: César Antonio Molina

Editor digital: Titivillus
ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

PRÓLOGO

Muchos aspectos concretos de la amplísima obra de Álvaro Cunqueiro, muerto hace ahora precisamente diez años, ya han sido tratados por varios estudiosos. Sin embargo otros asuntos, como el del erotismo, todavía permanecen pendientes de consideración. Cunqueiro, a lo largo de su dilatada labor como articulista, poeta, narrador y autor teatral, siempre trató este tema, aunque nunca de manera tan directa como en los textos que yo ahora recojo en este nuevo volumen de artículos periodísticos, escritos que aparecieron publicados en el albor de la democracia (finales de la década de los setenta), cuando la libertad, tan duramente conseguida, trajo también consigo el sarampión erótico-pornográfico, tanto en el cine como en la prensa periódica. Una prensa que creyó encontrar un buen filón económico, muy pronto agotado. Estas colaboraciones de nuestro escritor vieron la luz en dos revistas: Bazaar y Primera Plana, semanarios de información general, ilustrados y con ribetes eróticos. La vida de ambas, como veremos más adelante, no fue muy prolongada.

Álvaro Cunqueiro amaba especialmente dos de los pecados capitales que más íntimamente están unidos a las raíces profundas del ser humano: la lujuria (abuso o apetito desordenado de los deleites carnales) y la gula (abuso o apetito desordenado del comer o beber). Cunqueiro siempre acompañaba lo uno de lo otro. En estos textos, de nuevo queda patente esta unión indisoluble. El autor de Un hombre que se parecía a Orestes, si hubiera tenido que optar por alguno de los dos, quizá lo hubiera hecho por el segundo. ¿Por qué la gula? El placer de la comida tiene infinidad de variantes, tantas que jamás hombre alguno podrá llegar a saborear los infinitos manjares que se le pueden ofrecer. La satisfacción y consumación de la lujuria se convierte en un acto repetitivo. Por eso Álvaro Cunqueiro entiende el erotismo como la escenografía de lo desconocido, la puesta en escena de lo oculto, el devaneo y, sobre todo, el arte del galanteo y la seducción. El erotismo, a diferencia de lo pornográfico y de lo obsceno, es aquello que convierte la carne en algo deseable, que la muestra en un brillante esplendor y belleza e incita al juego placentero. Lo obsceno y lo pornográfico rebasarían este plano: la carne se convertiría aquí en algo putrefacto y escatológico. Y este arte de lo erótico sirvió en muchos casos para modificar la Historia. Algunas veces incluso le costó la vida a su o sus protagonistas o, al menos, la pérdida de sus partes más valiosas, como le aconteció, por ejemplo, al seductor Pedro Abelardo, quien fue castrado, según cuenta Villon en la «Balada de las Damas del tiempo pasado» («Eloísa, por quien fue castrado y luego monje Pedro Abelardo en Saint-Denis»).

Pero no todos los héroes han sido perdedores, otros muchos pasearon sus artes por medio mundo y no menos camas. Cunqueiro se enfrenta al erotismo con ironía y determinismo. Estas batallas, como tantas otras ganadas o perdidas, acaban siempre en el mismo lugar: el camposanto («Aquí están nuestros huesos esperando por los

vuestros»). El autor de Merlín y familia amó como pocos el deseo de vivir en permanente juventud. Todo es plenitud en ese instante cuyo más fiel reflejo es el cuerpo humano. Y, para él, el canon de la belleza se encuentra en un rosado y juvenil cuerpo femenino que siempre deja al poder de la imaginación de cada cual. Placer, aventura, amor, juventud y, después, la etapa elegiaca de la vejez. ¿No es el erotismo una manera de perpetuarse ante el paso del tiempo? En Álvaro Cunqueiro el erotismo coincide con la idea freudiana de «pulsión de vida». En Más allá del principio del placer el médico vienés asociaba los términos eros y libido comentando que «la libido de nuestras pulsiones sexuales coincidiría con el Eros de los poetas y de los filósofos, que mantienen la cohesión de todo lo que vive». Es decir, el erotismo sería uno de los elementos energéticos por excelencia de la humanidad.

En estos artículos, el escritor mindoniense nos cuenta, como de costumbre, las más diversas historias. Nos relata, por ejemplo, las relaciones carnales entre demonios y monjas; cómo algunas abadesas quedaban preñadas, o diversas aventuras zoofílicas e incestuosas. También nos habla de aquellos mortales que preferían a mujeres con dentadura postiza, pues la podían quitársela «y frotarle el etcétera», además de enumerarnos otros varios y sugerentes vicios ortopédicos que hubieran hecho las delicias de Luis Buñuel. Cunqueiro se refiere a los más famosos constructores de piernas de madera, así como de muñecas de tamaño natural Cuenta, entre otras aventuras legendarias, aquella que le aconteció a la princesa Aysir de Donegal que, segada su pierna izquierda por la hoz de un ladrón, fue cubierta de inmediato por un enjambre de tréboles de cuatro hojas. Su apodo desde entonces fue el de «Pierna de Trébol». Pero también el autor de Las crónicas del sochantre saca a la luz envenenamientos famosos, todos ellos provocados por acciones de amor. Y ya puestos a violar con todas las de la ley el sexto mandamiento, Cunqueiro nos descubre aquella recomendación que, al parecer, provenía de un aristócrata portugués: «que se buscase sordomuda o muda, porque, no pudiendo manifestar con voces la hora de orgasmo, ponía todas las fuerzas de que disponía en la expresión corporal, en saltos repetidos, estremecimientos varios y atracos de lengua, tal que dejaba al galán satisfecho y ella quedaba extenuada».

En otros pasajes de este libro salen a la luz los males que les acontecen a las hadas al perder su virginidad a manos de un mortal; los bailes eróticos de los que es maestro y provocador uno de los diablos más conspicuo, Belial; la castidad de los héroes de los libros de caballerías, aunque, como en todo, con excepciones como las de Lancelot; o los engendramientos de un famoso cinturón de piel de leopardo con incrustaciones de piedras preciosas. Cunqueiro también nos alecciona en el antiguo arte de desnudarse ante los ojos de la amada o amado y meterse en la cama. Las fuentes de estos temas las obtiene de los trovadores. Igualmente comenta el arte de hacer el amor con sólo medio cuerpo desnudo y cubierto el resto como, así parece ser, le gustaba al persa que se metía en la cama vestido y con una peluca para sudar bien el coito. Pero de entre los episodios más divertidos se encuentra aquél donde se

habla de unos peregrinos que iban camino de Santiago de Compostela para intentar curar la flojera de sus partes genitales. Recogidos en el camino por alguna posadera experta, les aplicaban remedios caseros que probaban posteriormente para comprobar el resultado. Renovada su fuerza vital, regresaban a su punto de partida dejando la promesa al santo. Y ¿cómo serían los harenes? Cunqueiro nos comenta algunos de los secretos de la corte de Saladino y del gobierno de su harén en donde se llevaron a cabo algunas de las más grandes «batallas venéreas».

Y, entre otras muchas historias, Álvaro Cunqueiro nos refiere las de los estrelleros de Samarcanda, que fueron obligados a un determinado comportamiento sexual para que así interpretasen correctamente el movimiento de las estrellas; o si no, las peripecias de un sastre para convencer a una viuda de la longitud de su amor y desmentir así el falso dicho que consideraba a este oficio como algo feminil. Y también los paseos en barca por un lago y a la luz de la luna en primavera, navegando de oeste a este, que traen consigo descendencia, por ejemplo, la de Carlota de Bélgica, casada con el destronado y ajusticiado emperador de México, Maximiliano de Austria que, precisamente ese día, no compartía el paseo acuático con tan desconsolada mujer por el lago de Chapultepec. Y si «la Balteira» fue una prostituta famosa (como aquellas otras que a la entrada del lupanar anunciaban las profesiones de todos sus habituales clientes), no lo fue menos «Paco el Seguro», aquel macho que mantuvo en activo a todo un batallón de amas de cría.

Álvaro Cunqueiro reincide en varios puntos que subrayo aquí. El beso es quizás uno de los rituales más contundentes y que, según las nacionalidades, se distribuye de distinta manera a lo largo del cuerpo. El coito debe ser matinal. Las viudas (hoy espécimen tan desaparecido en favor de las separadas) son un manjar exquisito y apetecible. Las Cantigas de Santa María de Alfonso el Sabio no sólo están a la altura de todas las demás compuestas por los trovadores galaico-portugueses o extranjeros, sino que también son las más eróticas e incluso pornográficas. La imagen poético-erótica por excelencia, más veces citada por el autor de poemarios tales como Cantiga nova que se chama riveira, Elegías y canciones y Herba aquí ou acolá, es este verso de Rafael Alberti: «¡Oh piernas como dos celestes ríos!». Por último, los jázaros surgen aquí, de entre los remotos confines de la Historia, también con cierta frecuencia, mucho antes de que Milorad Pavic escribiera el Diccionario jázaro.

Pero en estos artículos el lector encontrará una buena botica naturista de plantas y otros condimentos afrodisíacos y antiafrodisíacos. E igualmente un amplio y variado menú de gastronomía erótica. Cunqueiro se refiere a la menta afrodisíaca de los jázaros y a la lechuga: «Todos los vencimientos de mujeres por demonios lo fueron a base de ensalada de lechuga»; al polvo de cuerno de unicornio; a la esencia de gengibre; al picadillo de criadillas; a la sopa de sangre de pichó; a la albahaca; al romero; a la mostaza; a la canela, y otros. Y declara al nenúfar como uno de los más grandes antiafrodisíacos, a pesar del amor desconocido que algunos poetas modernistas mostraron por él.

De las dos publicaciones periódicas en que vieron la luz estos artículos de Álvaro Cunqueiro, la más interesante es Primera Plana. Bazaar (dirigida por Ángel Montoto) tenía menos entidad y era declaradamente erótica, mientras que Primera Plana nació como una gran revista de información general para ir derivando hacia lo erótico, sin por ello perder su primitivo carácter. Durante sus casi dos años de existencia tuvo tres directores: Josep Meliá, Manuel Vázquez Montalbán y Enrique García Pons. Entre sus colaboradores literarios destacaban, además de Cunqueiro, las firmas de otros como Adolfo Marsillach, Jesús Torbado, Ivan Tubau, Román Gubern, Vicente Molina-Foix, Antonio Gala y Juan Marsé, entre otros.

Aunque este libro reúne —en orden cronológico— los artículos publicados en las revistas ya mencionadas, por su interés y complementariedad con respecto a los anteriores, he incluido otros pertenecientes a la revista Sábado Gráfico y el periódico Faro de Vigo.

César Antonio Molina

La bella del dragón

De amores, sabores y fornicios

Y amor calló en Portugal^[*]

Cuando el mestre de Aviz, Dom Juan I, casaba en Porto con doña Felipa de Lancaster, el año de 1387, hacía sesenta y dos que había muerto aquel trovador Dom Denís, «el Rei Lavrador». Todavía había lágrimas en las flores del verde pino, y la brisa en los limoneros del Mondego y en los almendros del Alemtejo no había olvidado el secreto estribillo: «*Alba é, vai liero!*». Cincuenta y seis años hacía que había muerto aquel bastardo de Dom Denís, Dom Afonso Sanches: lo hizo el rey poeta en doña Aldonza Rodríguez de Tella, menuda y morena como una baya de enebro. Y treinta y tres no más de la muerte del otro bastardo, Dom Pedro Afonso, conde de Barcelos; a éste lo hizo el rey Denís en una rosa blanca, doña Gracia Froes de Torres Vedras. Al padre habían salido, cantores de amor, los dos bastardos de Portugal. Las violas lusitanas aprendían sus quejas y se las enseñaban a las doncellas y a las alondras, a los fidalgos y a los ruiseñores. Era un grande tiempo para el amor, la cortesía y la aventura en las riberas del mozo Portugal. Y lucían los bastardos, como Shakespeare quería, «hijos de la lujuria y el amor», que no como los otros, los legítimos matrimoniales, «de la rutina y el insomnio nacidos». El mestre de Aviz, que iba a reinar como Dom Juan I, era un bastardo, y ya llegaba a bodas con doña Felipa de Lancaster con uno de diez, el nuevo conde de Barcelos. Venía de una montería alemtejana el mestre de Aviz, y en Veiros vio unos ojos negros en una ventana. Eran los de la hija de Mendo da Guada. Le gustó, la cortejó, le regaló un anillo y la moza se vino con el príncipe a Lisboa, donde el nuevo rey la ocultó en el convento de Santos. El rey iba ahora a casar en Porto con doña Felipa, y la princesa de Inglaterra tenía veintinueve años cumplidos, que eran muchos en aquel tiempo; en un tiempo en que la madre de Julieta veía que ya se le hacía tarde a su hija, de quince no cumplidos. Ya decíamos el otro día, en estas mismas páginas de *Faro de Vigo*, hablando de las perdices de mosén Olivier de Mauny, que esta doña Felipa era hija del duque de Lancaster, pretendiente a la corona de Castilla, legítimo ungido de Galicia y León, reclamando la herencia de don Pedro el Cruel. Llegó a tener la mitad de la tierra nuestra, y después de tomar Ribadavia a los judíos, los jinetes y los arqueros galeses que traía con mucha pluma en la birreta, plumas de gallo colorado, bebieron ribeiro, y según le contó a Froissart mosén Pacheco, la borrachera les duraba dos días. (Boswell, el biógrafo del doctor Johnson, sostiene que los ingleses, mamando hasta los cinco años, crían en el estómago una madre de leche, lo que les hace difíciles a la embriaguez; si a esto se añade que los jinetes ingleses de Sir Thomas Perey y los arqueros galeses del Sire de Coaligoum venían de Francia de

catar los mostos aquitanos y borgoñones, no parece que fuese fácil, querido Castroviejo, que la tomasen, la mona, con tintos del Pericocho. Pero ya es sabido que con el injerto en vid americana, aquí se ablandaron los caídos, se desgraduaron, y se hicieron más sumisos. Aquéllos de antaño ponían otro respeto.)

Veníamos diciendo que doña Felipa era hija del duque de Lancaster, y ya habíamos anticipado el otro día que había sido educada, como la Clarina de Saint-Vaast de las *Crónicas* de mi sochantre, con los peores ejemplos. El duque vivía bajo el mismo techo con la esposa y la amante: ésta, Catalina Bonet, se la quitó al marido sin muchos miramientos, y al pobre hombre, que era capitán de ballesteros, lo mandó a morir a Francia, a la batalla. Fue otra vez la historia de David y la mujer de Urías. Catalina Bonet sirvió de maestra a las hijas del duque. De Felipa, pues, se podía sospechar, como dice Oliveira Martins, que viniera resabiada. Pero no fue así; era en pureza y castidad, pareja al lirio y a la azucena, y los paternos desórdenes la habían fortificado contra el mal. Y viéndose reina de Portugal, poco menos que decretó que allí, donde fueron los claros trovadores en los jardines, amor tenía que callar. Y calló.

El rey Dom Duarte, su hijo, en su *Leal Conselheiro*, cuenta cómo la reina Felipa se puso a casar a la gente moza de la corte, a no permitir devaneos ni amores secretos, y sobre todo, ató a casados y a casadas al respeto al santo vínculo, que andaban, como dice un personaje de Chéjov, «algo evaporados». Más de un centenar de bodas hubo, y sin mayores miramientos de amor. El rey decía a él y a ella: «Mañana, a las nueve, en tal iglesia, donde casaréis». Y si él o ella preguntaban con quién la boda, se les contestaba que ya lo sabrían en el altar. Y parece que todas aquellas bodas de ordeno y mando salieron muy compuestas, y ninguna se descompuso; antes bien, dieron ejemplo a las que se hicieron en aquellos días por amor. Callaron las aves naturales de Portugal, que son los fidalgos amorosos, y si alguno quiso cantar a escuso, donde pensaba que lo aguardaba solaz, halló la muerte. Véase la tragedia de Fernando Alfonso, que inspiró a Herculano su *El monje del Císter*. Fernando Alfonso enamoraba a una dama de la reina, a escondidas. El rey se lo advirtió, que se sosegase de las soledades y las quejas. Pero Fernando, simulando una romería a la Virgen de Guadalupe —que era mucha moda entonces—, se quedó en la cámara de su amiga, tañendo viola, recordando las rimas pasadas y tejiendo guirnaldas floridas. Lo supo el rey, y lo mandó prender. Cuando llevaban el preso a la cárcel de corte, escapó y corrió a asilarse en San Eloy. La reina cuando se enteró mandó al marido a la calle, a la caza del huido. Iba el rey, que lo tomó la noticia echando una siesta, en paños menores, mal envuelto en una capita corta. Entró Dom Juan en la iglesia, mandó prender a Fernando Alfonso gritándole que ya no era su amigo. El enamorado estaba en el altar mayor, abrazado a una imagen de la Virgen María. Los hombres del rey hicieron caer del altar a la imagen y al fidalgo. Por adúltero y sacrílego, fue quemado sin proceso, al alba siguiente, en el Rocío... Pasaron muchos años hasta que Sá de Miranda pudo decir en Portugal:

*Em quanto aos proençães bem se sente
o som dos brandos versos que entoaram.*

Fortuna del año 77^[*]

Ya está aquí el 77, año Piscis. Los gaélicos creían que el año, al nacer, aparecía con un gorro rojo, que iba decolorándose con el paso de los meses, hasta llegar a no tener color alguno, es decir, a tener un color que no tenía nombre y que, en definitiva, nunca había sido visto. También creían que los años se iban por el oeste, por encima de las olas del Océano Tenebroso, a perderse, entre las enormes bestias, en sus abismos. Dos son las bestias más notorias, y en el año 77 navegarán emparejadas. La una es Leviatán, como ballena, irritada y roncadora, destructora. Se la cree figura del Mal. La otra es Jasconius, que fue creada por Dios en el quinto día. Es un animal inmenso, inconcebible su tamaño. Desde que fue creado está girando en el fondo del océano intentando morder con su boca su cola, para así detener su movimiento de rotación y poder reposar, y todavía no lo ha logrado. Parte de su lomo fue confundido con una isla por San Brendán y sus monjes, quienes decidieron celebrar en ella la Pascua de Resurrección, encendiendo fuego y cocinando un cordero. Ambas bestias al parecer son hembras, y algunas veces han sido vistas en espejos mágicos. Y aunque algunos comentaristas del Talmud han sospechado que Jasconius es hermafrodita y que puede haber habido relaciones sexuales entre ambos monstruos, nadie ha podido dar la menor prueba de ello.

Estamos ante un año versátil, que pasará de bonanzas a súbitas locuras catastróficas, y al revés. Sus guarismos suman 24, que por Ibn Ragel y otros es interpretado como «el león sentado, con la cabeza levantada (el 2), ante el trono (el 4)».

Estas cifras suponían que el califa ejercía una justicia pronta e implacable. Pero ya no hay califa ni en Damasco ni en Bagdad. También 24 muestra al hombre que abandona el hogar, y por ello se creyó que fue en un año 77 de un siglo dado cuando Noé se metió en el Arca, al anunciarle Yahvé el Diluvio. Entonces a los años 77, al atribuirles grandes temporales de agua, se le atribuyen los temas del Arca. Por ejemplo, disminución notoria de nacimientos. Como es sabido, Noé había separado a sus hijos de sus esposas y prohibido los ritos maritales a todos los animales que viajaban en el Arca. Mientras el mundo era destruido, no se podía pensar en llenarlo de nuevo. Solamente le desobedecieron Cam, el perro y el cuervo. En el Arca se había colado un demonio muy elegante, el primero que se perfumó y vistió de seda, llamado Shemhazai, el cual, escondiéndose tras un camello, se acostó con la mujer de Cam. Éste, para que no se descubriera el asunto, se acostó con su mujer. Si no lo hubiera hecho, Sem y Jafet se habrían enterado de que aquella iba a tener un hijo de

un demonio, como en las películas que se llevan ahora. Desde entonces, el perro sigue por un tiempo unido a la perra después de la copulación, y el cuervo insemina a la hembra por el pico. Esto del cuervo lo creen los pueblos semitas y otros, orientales... En el 77, estando los humanos como metidos en el Arca, procrearon menos, o con escaso resultado. Que este interés por la procreación pueda ir acompañado de un aumento de las actividades homosexuales tanto por parte del hombre como de la mujer, parece probable. El 77 ya se ve a simple vista que es el emparejamiento de dos iguales.

Los años Piscis son años propicios al nacimiento de monstruos, humanos escamosos, niños con dos cabezas que cuando rompen a hablar por una boca hablan una lengua y por la otra, otra diferente: caballos-perros, gatos-elefantes, y la famosa liebre ciempiés de la fábula china de los años de escasez: hay tan poca hierba en el mundo que la liebre ha de correr muchas leguas al día para poder desayunar, y de ahí los ciempiés.

Los monstruos más significativos son los que hablan de manera insólita, por ejemplo diciendo las palabras de derecha a izquierda: *roñes* en vez de señor y *etreum* en vez de muerte. Conviene tomar nota de lo que dicen, porque son a modo de profetas, y lo que anuncian, siempre sucede. Generalmente son bueyes, cuervos, o formas literalmente indescriptibles como las del «Suceso galés» de Robert Graves:

toda especie de raras cosas
cosas nunca vistas y oídas, ni escritas
muy extrañas, muy galesas, muy peculiares cosas
maravillosa creación de varias formas y tamaños
o no tamaños
todo nuevo
cada cosa no semejante a su vecina...

Finalmente, los años terminados en dos impares iguales, 11, 33, 55, 77, 99, son propicios tanto a la aparición del Judío Errante como a la del Holandés Vagamares. El primero parece que ya no camina a pie, sino que ha logrado un medio moderno de locomoción, que no se sabe si es la bicicleta o el Concorde, aunque es lo más probable, como decía el autor de un artículo en *La Linterna de Hermes*, que haya de ser un medio de locomoción que exija el esfuerzo personal, y produzca el consiguiente cansancio. Será, pues, la bicicleta. Si ven a uno de barbas, vestido de amarillo, pedaleando por las carreteras de Europa, hay muchas probabilidades de que sea el Judío Errante. El Holandés Vagamares se acercará a tierra con su nave y desembarcará durante un año, buscando la mujer fiel que ha de librarlo de su perpetua navegación por los siete mares, en medio de horribles tempestades. Finalmente, es probable que se vea algún centauro, que las cosechas sean mediocres, que haya pequeñas guerras aquí y allá, y que se produzcan casos insólitos —no políticos ni bélicos, ni económicos—, que sorprendan y emocionen al mundo. Pues los años

Piscis son años de mutación y disfraz, en el 77 se podía dar el caso, por ejemplo, de que un travesti fuese elegido *Miss Mundo*, y que «la» triunfadora mostrase en seguida su verdadero sexo. Año Piscis, un año en el que casi todo no será verdad ni mentira, o será a la vez verdad y mentira. Un año escasamente alegre, nadie encontrará en la calle dinero perdido, y no se conocerá ninguno de esos amores célebres que conocemos por el teatro, como el de Romeo y Julieta. Año aburrido, húmedo, uno de esos años que, como decía Rabelais, en uno de sus almanaques, son buenos para estar en un rincón, mojando el dedo índice en miel, y chupando glotoncillo.

Barato de diablos^[*]

Según un cálculo hecho en una judería de Ucrania en 1909, en una de aquellas juderías cuyo retrato hicieron los hermanos Tharaud en un libro muy hermoso titulado *Un pueblo de Dios*, en este de 1977 aparecerá de nuevo el elegante y perfumado Samamiel, un diablo famoso. El cálculo ha sido hecho según una ciencia muy antigua, que enseña a operar con los valores numéricos de las letras hebreas. Samamiel se dio a conocer en el Arca de Noé, en la que saben que estaba prohibido el fornicio a toda clase de animales, y a los humanos. Solamente faltaron a la orden el cuervo y el perro, y una nuera de Noé, la mujer de Cam, seducida por este diablo Samamiel, ambos echados entre la pareja de camellos. Como la mujer de Cam hubiese quedado encinta, Cam se acostó con ella, para salvarla del deshonor. Samamiel se había metido en el Arca en forma de bolita de miel, en un cestillo. Los demonios pueden convertirse en muchas cosas. En la *Demonomagia* de Horst sale el ejemplo de una monja que tenía amores con un diablo, quien entraba en su celda nocturno, muy lucido de joyas. Un día, entre caricias, el demonio le preguntó a la monja si sabía qué día fuera aquél en el que se había metido en su cuerpo. La monja no recordaba.

—¡Pues aquel día en el que comiste lechuga!

Pues ahora, según el cabalista ucraniano cuyo nombre no recuerdo, le toca salir de la oscuridad a Samamiel o Semmazai, y no se sabe a qué viene. Es políglota, y estuvo en los trabajos de la torre de Babel, en lo más alto. Como saben, la confusión babélica de lenguas no consistió en que nacieran lenguas nuevas, sino que las palabras entraron en confusión y, por ejemplo, a la palabra que decía *martillo*, unos la entendían como *piedra*, otros como *pan*, otros como *gorro*, y así no había manera de entenderse. Samamiel hizo apariciones muy espaciadas en Constantinopla, especialmente como músico. Puede decirse que todas las canciones bizantinas de la época de los Paleólogos lo tuvieron como autor y, como consecuencia de su afición a las rubias —aunque la seducida mujer de Cam era morena—, se impuso allí un género lírico erótico; como el conocido en Córdoba en la época de los Omeyas, aquí llamado *tagazzul*, y con el que alababa a las mujeres de dorado cabello, ojos azules, piel blanca. Lo estudió el maestro García Gómez.

Repito que no se sabe a qué viene a las alamedas terrenales, a los teatros y a los consejos de administración de los grandes bancos, a la política y la música más nueva, Samamiel o Semmazai. Tampoco se sabe en qué figura aparecerá, ni cuál el color preferido de sus trajes, ni de qué Estado su pasaporte. Los demonios, en nuestro

tiempo, han hecho siempre gala de una documentación perfecta, y la mayor parte de ellos que han podido ser localizados en determinados momentos llevaban consigo pasaportes firmados por la reina Victoria de Inglaterra, lo que suponía para algún demonio que aparecía como mocito en 1970 el haber nacido en Windsor en 1870. Así, por ejemplo, Asmodeo, el matador, en las Sagradas Escrituras, del marido de Sara, reaparecido en Francia en el siglo XVII, entrando y saliendo del cuerpo de la madre Juana, una de las endemoniadas de Loudun. Cuando reapareció a principios de este siglo en Inglaterra y se hizo, asegura Cabell, amigo de Oscar Wilde, su pasaporte inglés lo había conseguido gracias a la influencia de Florence Nightingale y a la amistad de ésta con la reina Victoria. Amistad muy íntima, a creer una comedia musical estrenada en París hace media docena de años, en la que la reina Emperatriz, llena de ternura, le decía a Florence, haciendo manitas: «*Call me Victor!*» [¡Llámame Víctor!]. Como habrán leído ustedes en *La Linterna de Hermes*, por ejemplo, Asmodeo ha sido el financiador de la gran industria pornográfica europea, especialmente en Dinamarca y en Holanda, y últimamente en Italia. Contrariamente a la mayoría de los demonios, gente de alimentación secreta, Asmodeo gusta de comer en público, y variado, incluso ostras y platos flameados. (En Salamanca, en el siglo XVI, había un estudiante portugués, excelente guitarrista, el cual vivía en una posada en la calle del Aire, y se encerraba para comer lo que le traía en un cesto de tapas un criado taciturno. Un día quedó abierta la puerta de su cámara y una criada de la posada vio aterrorizada lo que el hidalgo Domingos, el estudiante portugués, comía: con cuchara, un enorme plato de moscas. Era un demonio, que huyó volando.)

Es evidente que la llegada de Samamiel o Semmazai a Europa supone nuevas actividades demoníacas, y obliga a pensar si no vendrá un nuevo tiempo, es decir, un conjunto de nuevas modas y costumbres. Sospecho que gracias al seductor del Arca podremos conocer una nueva sociedad, cambios profundos. Cada quisque puede imaginar los que quiera, desde una vuelta a un puritanismo o a un nuevo romanticismo, hasta nuevas formas de desenfreno y de religiosidad, es decir, de adoración de nuevos dioses, que aún no podemos saber si luminosos o sombríos.

Los que tienen que preocuparse son los que rigen las finanzas de los estados, porque tanto Semmazai como los que forman en sus legiones pertenecen al clan demoníaco de los monederos falsos, hábiles falsificadores de los más diversos y coloreados billetes de banco. Solamente los descubre su inmoderado apetito de dinero, que los llevaba a fabricar, por ejemplo, billetes de diez mil pesetas cuando solamente los hay de mil de curso legal.

En fin, ya veremos lo que pasa. Pero es evidente que llega al mundo un nuevo elemento, que lo es de perturbación, por la propia naturaleza de transgresor de leyes de Semmazai o Samamiel. Va a haber un lío, pero un lío insólito, nunca visto. El demonio, el extranjero, llegará vespertino, muy sonriente, y se pondrá enseguida a la obra. Ya habrán leído en el Talmud que todo demonio tiene siete veces más prisa que el hombre en cualquier acción que emprenda. En nuestra época de *ejecutivos*

agresivos no es fácil reconocerlos, pero hay algo que el demonio no puede ocultar: que no sabe andar hacia atrás y el parpadear de abajo a arriba, que es el párpado de abajo con el que cubre el luminoso ojo. En España habla el castellano con acento toledano, y en Portugal suele pasar por *brasileiro*, como en Italia por siciliano. Generalmente mide un metro seiscientos sesenta y seis centímetros. 666 es satánica por excelencia. La mayor parte de los demonios que andan por Occidente son aficionados a la mostaza, aunque sólo coman moscas. Nunca se suenan, ni nadie ha visto jamás un demonio dormido.

Patatas de palo^[*]

Recientemente y tomando como pretexto una historia de la gran escritora americana Flanney O'Connor, un profesor de la universidad de Atlanta, en Georgia, escribió un curioso ensayo sobre lo *sexy* de ciertos postizos y de algunos aparatos ortopédicos usados por mujeres. En nuestro siglo se llega a todo y parece que se quiere dejar solucionado para siempre hasta el apetito más extraño, el sueño límite, en fin, de la condición humana.

La historia de Flanney O'Connor es muy triste y me la encontré en un libro suyo traducido al francés y titulado *Los valientes no corren por las calles*. Ignoro si hay traducción castellana. Cuando supe que Miss O'Connor era católica de religión, me costó trabajo creerlo, porque sin duda pertenece a la raza intelectual de los que descubren que el agua apaga el fuego.

Flanney O'Connor vive en el sur de Estados Unidos, en una granja, y se dedica a escribir y a la cría de pavos. Una enfermedad de los huesos la dejó parálitica y se mueve con ayuda de muletas —objeto erótico para el profesor de Atlanta— En sus libros narra la vida de la gente campesina de su comarca, que en ellos aparece avara, dura, embustera, lujuriosa, perversa, supersticiosa... Una humanidad campesina, egoísta y miserable. Pero Miss O'Connor cuenta espléndidamente, aunque a veces sus personajes sean larvas que salen de una tierra pútrida, gusanos de inmensas fauces.

La historia de Miss O'Connor a que se refería el profesor descubridor del erotismo ortopédico se titula *Buenas gentes del campo*, y en ella se nos cuenta de una solterona que tiene una pata de palo. La solterona —no la mujer de treinta años de Balzac, sino la mujer de cincuenta de nuestra vida contemporánea, todavía aceptable y sexualmente activa—, ha hecho estudios universitarios, pero cuando se graduó se fue al campo, se metió en su granja, de la que no volvió a salir, y se dedicó a la lectura de filósofos ateos. Un día cualquiera llega a la granja un vendedor de Biblias, que todos creen un hombre simple y cordial, un bendito, un espíritu alegre y compasivo. Se hace amigo de la solterona y la enamora. La solterona cree soñar. El amor del vendedor de Biblias es gozoso, lleno de espontaneidad y gentileza. La solterona se resiste, porque se pregunta si tiene sentido la palabra felicidad. Al fin, cede. Y un día sale al campo con el vendedor. Imaginen una mañana, una luminosa mañana de mayo...

Una mañana de mayo. Más allá de los cicutaes se escuchaba cantar las alondras en los chopos y las tórtolas en las eras cereales. Los novios van cogidos de la mano y, si fuese posible verle a ella el corazón, se lo veríamos rojo como una amapola y acaso

con la misma forma de ésta, aleteando la brisa, los pétalos. El vendedor de Biblias, se revela de pronto sensual y osado y empuja a la virgen de la pata de palo dentro de un pajar. Ella cede. La aman. Siente el fuego en el cuerpo por vez primera en su vida. Escucha caer en sus oídos, gota a gota, esas palabras confusas, sobresaltadoras, incoherentes, con las que osamos decir amor. Se entrega, derribada en el heno. Cierra los ojos para ver mejor. Y entonces, en el momento sobrecogedor y ardiente, el vendedor de Biblias huye. Huye llevándose la pata de palo de la solterona, hermosa pieza de maderas finas, único trofeo que al vendedor de Biblias, al falso vendedor de Biblias, le faltaba en su magnífica colección de ojos de cristal y de piernas artificiales... Y las lágrimas de la anciana virgen mojan la hierba que fue verde y el sueño que fue vida. Una historia tristísima, como ven, en la que pudo la avaricia del coleccionista al deseo del cuerpo maduro de la granjera, tan blanco.

Un vecino mío, conocido por Pardo de Viabre, trabajó en París varios años en un sanatorio para perros, y cuando regresó a Galicia se trajo uno, al que iban a sacrificar, porque su dueña, una condesa que uno se imagina proustiana, había dejado de pagar las estancias. Era un perro que, a consecuencia de un accidente automovilista, tenía un ojo de cristal y en la inútil pierna derecha le sujetaban otra de palo. Pardo consiguió del director que le regalasen el perro, que se llamaba Prince Top. Era un gran perezoso, amigo de tumbarse al sol. Tenía pata para campo, con regatón de hierro, y pata para casa, rematada en taco de goma, para caminar silencioso por los pasillos. El ojo era una preciosidad, con una bella combinación de luces. Todas las noches Pardo le quitaba el ojo al perro, lo lavaba en infusión de manzanilla y lo guardaba en un estuche. El perro era más bien feo, cruzado de la raza chilana de Madagascar con basset-grifon, por un tío del marqués Boni de Castellane y, por esta rama bassetgrifon, primo del famoso basset Zarcero, de S.M. la reina Victoria Eugenia de España. Un perro que muchos estimaban horroroso y del que un clérigo dijo en *La Hormiga de Oro* que su presencia «en la Corte de Madrid era una ofensa para las perras españolas».

Yo he visto a aquel aristócrata Prince Top, con toda su ascendencia de chicanos, bassets, bichones malteses y caniches, tumbado en la solana de la Casa Grande de Viabre, en una arpillera, roe que roerás un hueso de lacón. Y acercándose las moscas de junio, Pince Top dejaba el hueso, cogía la pata de palo con los dientes, se ponía panza arriba, y haciéndola girar espantaba a las ronroneantes amigas del verano. Las perras de la comarca se dejaban querer por el aristócrata canino francés, al que nunca se le borró de la piel el perfume de la condesa, su antigua dueña. Murió de pulmonía doble, negándose a tomar Febrifugol. Dejó descendencia en Viabre, unos perros que ya nacieron cansados.

El profesor de Atlanta habla también de la deformidad excitante de los pies vendados de las chinas de antaño. Los chinos les llamaban a esos pies «lirios fragantes» y les concedían una enorme importancia sexual. Ésta es una cuestión que siempre me ha preocupado un poco y he tomado muchas notas acerca de la

deformación o la prótesis como atractivo sexual. Comenzando por aquel cliente de William Stekei que no podía hacer el amor más que con mujeres de dentadura postiza, la cual se la tenían que quitar ante él y frotarle con ella el etcétera etcétera... Misterio de misterios y todo misterio.

Instrucciones para nobles caballeros^[*]

Allá por 1530, el señor don Luis Lobera de Ávila, médico del César Carlos y gran viajero con él y en otras ocasiones, escribió un libro titulado *Banquete de Nobles Caballeros*, en el que he encontrado ciertas afirmaciones que no han dejado de sorprenderme. Era nacido en Ávila, pero de ascendencia gallega, de los Mariño de Lobeira, gente que por una parte viene de los amores de un humano con una sirena, y de otra parte de un lobo, por medio de la reina Lupa, de la reina loba literalmente, la que prestó algunos de sus toros, que se volvieron mansos en la ocasión, para que tirasen como bueyes del carro que transportaba el sarcófago con los restos del apóstol Santiago. En su *Banquete*, Luis Lobera de Ávila da instrucciones para la vida cotidiana, lo que hay que hacer al levantarse de la cama, de si siesta de mediodía o no, de si debe el hombre bañarse, del provecho que se sigue de comer higos, de cuánto se puede beber, cuáles carnes son las mejores, de los efectos de las uvas pasas, del equipaje de los caminantes por remotas regiones, etc. Y entre los diversos capítulos ocupa el número noveno uno que trata del coito y de los daños y provechos de él. Vamos allá. Al capítulo, claro, que no a lo otro.

Aconseja Lobera de Ávila que «ninguno ha de usar coito cuando estuviera famélico, ni tampoco cuando estuviere muy repleto de vino o de cibo», lo que parece sensato, aunque más de una vez se ha dicho que el hambre aumenta el apetito sexual. Pero también prohíbe el coito Lobera de Ávila cuando se sale del baño. Lobera no es nada amigo del baño. Con Hipócrates concuerda en que los baños sólo son buenos de rodillas para abajo y que el que se va a bañar «haga cámara antes». Y, saliendo del baño, en tres horas no ha de comer. «Lo del baño es bueno a los que lo tienen en uso y en la tierra que está en costumbre. A los señores de España, que nunca lo han usado, no les sería provechoso.» ¡Sudorosos señores de España!

El hombre que anda a coitos ha de usar, según Lobera, manjares que aumenten la virtud y simiente, que son huevos, hígados de gallina, alguna perdiz nueva, buen vino grueso y dulce... Y además ha de traer consigo «cosas que huelan bien e aromáticas, y duerma lo que pudiera». Es decir, que cuando en Toledo se ve a un hidalgo que manda que le pongan en la tabla un revuelto de huevos con menudos de gallina, y en especial higadillos, y después un perdigón asado, y que le pongan al lado una garrafa de Getafe del llamado pajarete, y que el paje le llene los bolsillos y bocamangas con hortelano y romero, y ramillas de madreselva y claveles deshojados, ya sabemos todos que está dispuesto a salir a coito, entrando en casa de su Amarilis o Filis bien dispuesto. Pero no debe abusar: «el que usare mucho el coito hace concavidades en

los ojos y quita el apetito de comer». También lo mucho en esta afición hace daño a los nervios y debilita la vista, haciendo en breve del hombre joven un hombre viejo. Ya hechas estas graves advertencias, se da cuenta Lobera de Ávila que algo ha de tener el coito benéfico, para lo cual descubre lo que él llama «el coito templado», que no sabemos que quiere decir, si no sea el coito matrimonial, rutinario y sosegado. Éste, al cuerpo alivia, «e alivia la cabeza e sana algunas enfermedades». Y busca en Avicena autoridad para su magisterio. Como saben, Avicena estuvo muy preocupado por la digestión, y murió de una indigestión, por no haber usado de sus propias reglas. Por eso, a su muerte se decían en los bazares de Bagdad y de Damasco estos versos:

He visto morir a Avicena de una indigestión,
innoble muerte.
«La curación» no lo curó, y «La salvación»
no lo salvó.

La curación era su libro *al sifa*, y *La salvación* era su libro *al nagat*. Pues bien, sabio en digestiones, dice Avicena hablando del coito, y según Lobera, que «para conservación de la salud se ha de hacer el coito una vez hecha la cuarta digestión». Servidor ha consultado con algunos médicos amigos, y parece que la cuarta digestión esté hecha allá contra la madrugada, en la hora de estar ayuno, o en ayunas. Por ello, Lobera empalma a Avicena con Alberto Magno, el cual opina que los hijos engendrados por la mañana son de más sutil ingenio y de mejor complexión.

¡Lo que cuesta dejar el coito! Lobera dice que a los casados acostumbrados a él, en el sosiego y silencio de la cámara matrimonial, le cuesta más dejarlo que a otros. Parece que el pensamiento sobre la abstinencia sea el mismo de la moral jesuita: déjalo, y te dejará. Pero el todo está en el *déjalo*. Lobera hablaría en más de una ocasión con Carlos I, y le diría lo que era esto de andar a coito a deshora, a hora que no era de la cuarta digestión, pero el César, después de escucharlo, bien cenado, bien bebido, se iba a aquella yegua blanca y rubia llamada doña Bárbara de Blomberg, «lasciva incontinente», y galopaba. Carlos es casi seguro que ya había tomado de los buenos caballeros de España la costumbre de no bañarse. Lo haría sólo de rodillas abajo. Doña Bárbara tampoco se bañaría mucho, pero quienes se habían bañado muy bien eran las portuguesas hermosísimas que fueron reinas de Castilla, la que casó con Juan II y la que casó con Enrique IV. Se bañaban y se pintaban las largas piernas, que aparecían, por la falda cortada lateralmente, como de oro. Y así andaban enseñándolas por las ciudades y las ferias. Un día, en Medina del Campo, que las verá salir a la feria, a la reina y sus damas, gritará subiéndose a la mesa de piedras de un cambista:

—¡Ya están ahí las putas!

Eran dulces, amigas de escuchar música, muy amorosas, pero traían con ellas a la casa de Castilla los gérmenes de la locura, de una caída indolente en la espesa sombra.

En fin, que cada uno averigüe a su costa a qué hora le cae, verdaderamente, la cuarta digestión del gran Ibn Sina, del sabio Avicena.

Sangre de lamprea^[*]

En estos días, en mi país natal, se da por terminada la época en la que se estima que la lamprea, ese lento visitante invernal de nuestros ríos, está en sazón. Hay un refrán que afirma que la lamprea «en marzo para el amo y en abril para el criado», y otro advierte que la lamprea ha de ser comida «antes de que esté cucada», es decir, antes de que escuche el cuco en las riberas de los ríos. La lamprea se come a la bordelesa, y en la otra orilla del río Miño, en la orilla de los portugueses, a la moda de Monzón, que es también guisada con su sangre, y con arroz. Y hay también la lamprea curada, secada al sol, que luego se come cocida en los días veraniegos, y que fue, probablemente, como el gallego la ha comido a lo largo de los siglos. Pues bien, se admite que la lamprea es afrodisíaca, y se sospecha que ya lo entendían así los romanos, los máximos aficionados a la lamprea que haya habido jamás, aunque seguidos muy de cerca por gallegos, portugueses y bordeleses. Pero también se admite que la lamprea cocida, o mejor uno como consomé de lamprea, es somnífero. Estarán conmigo en que son dos cosas que se excluyen: el dormilón, o adormilado, difícilmente puede ser erótico; los ejercicios eróticos exigen una despierta vigilancia, una urgente atención, vivos reflejos, una vibrante simpatía, lo que es todo lo contrario de echarse a siestas, o dar vueltas en la cama esperando que llegue Morfeo o la salvación. Estamos en la grave afirmación shakespeariana, cuando un violento bastardo le dice a su medio hermano, el legítimo, aquello de que los bastardos «somos hijos de la ardiente pasión, mientras que los legítimos sois hijos de la rutina y del insomnio».

¿Cómo salir de tal contradicción en lo que se refiere a la lamprea? Pues no hay otra solución que aceptar que el poder afrodisíaco de la lamprea está en su sangre, dejando las virtudes dormitivas para su carne curada, y el caldo en el que ha cocido. La sangre de la lamprea es muy oscura y espesa, y tiene un suave sabor a canela. El erótico, tras comerse la lamprea, ha de mojar pan en la salsa hasta acabar con ella, salvo si come la lamprea con cuchara, que también se usa. La virtud afrodisíaca de la lamprea comienza a mostrarse en seguida, tras el almuerzo o la cena, y en principio espiritualmente, es decir, por recuerdos y ensoñaciones. Los lampreófagos comienzan por hablar de amores pasados y triunfos venéreos, con lo cual se va encendiendo su sangre, lo que termina en despertar y avivar el apetito carnal, hasta que se encuentran incontinentes y se van de jolgorio. Si la saliva de las sirenas —y de ella hablaremos otro día— es, como dicen, oscura y dulce, y quien la prueba en la boca de esas anabolenas de la mar ya no puede dejarla de apetecer y por lograrla se deja ir al fondo

del mar, y muere, se puede pensar que la sangre de la lamprea sea de semejante naturaleza. Por otra parte, el comedor de lamprea cuando la ve en la cocina no puede pasar sin comerla, y aún el romo se hace sutil, y el lento vivaz. Yo concluiría que la lamprea concede las condiciones esenciales para los ejercicios eróticos que ya dije antes, que no todo va a ser jugar a lo topa carnero.

Supongo que sabido que la lamprea es afrodisíaca, y pensando que sus poderes residen en su sangre, alguien habrá buscado la manera de beber ésta, pura, sin el aceite, la cebolla y las especias de las salsas, o el *garum*, esa salsa de vísceras de caballa que entre romanos entraba en toda receta —y aún había quien bebía vino con un añadido de *garum*—. Creo que la mejor manera de que la lamprea ejerza su oficio de afrodisíaco será el aprovechar su sangre con la menor mezcla posible: un guiso simple con la sangre, el aceite y un poco de vino tinto, será la forma más aceptable y provechosa.

Como saben, los ingleses no aceptan la lamprea en la mesa. Ni aquel pacífico Izaak Walton, el perfecto pescador de caña, la comía, eso que estaba casado con la hermana de un obispo que le hacía comer caracoles picantes. ¿Aderezados con qué picante? No está estudiado el asunto. Pero, quizás, en la historia de Ricardo Corazón de León pueda encontrarse el motivo del «no» inglés a la lamprea. Ricardo se aficionó a la lamprea gracias a la muy alta señora doña Leonor de Aquitania, y la comía a diario, y ya saben que terminó en sodomítico... Yendo cruzado, en Sicilia, a la puerta de las iglesias se arrodillaba pidiendo perdón por tal pecado, y que no lo volvería a cometer porque el rescate del Santo Sepulcro, como la demanda del Graal, sólo lo podían lograr los puros. ¿Fue tan allá el poder afrodisíaco de la lamprea en Ricardo? Como decimos los gallegos, «*nin se sabe!*».

Los mostaceros de Aviñón^[*]

Cuando la mostaza fue considerada en Occidente como afrodisíaca, fue durante el llamado Cautiverio de Babilonia, cuando los Papas vivieron en Aviñón. Hubo un Papa, Juan, que era de la Rouergue, y cada día recibía a paisanos suyos que querían emplearse en las cocinas papales como mostaceros. Quien lo ha contado muy bien ha sido Alphonse Daudet, narrándonos la historia de la mula del Sumo Pontífice, la cual, como es sabido, guardó siete años su cozo. El Papa colocaba a los mostaceros en sus cocinas por escalafón, y había el mostacero mayor, el menor, los asistentes de mostaza, los que obtenían el aceite de los granos de la *brassica nigra* y los que elaboraban emplastos y sinapismos. Los emplastos en la rabadilla contribuían a la pronta erección, y la sopa de cangrejos de las bocas del Ródano con mostaza era el afrodisíaco cotidiano de aquella corte, que escandalizó a Catalina de Siena. Parece ser que de Aviñón iban a París, para los últimos Capetos —aquellos reyes que vienen en *Les rois maudits*, de Maurice Bruon, aquellas lujuriosas de la Torre de Nesle que fueron sus mujeres—, frascos de aceite de mostaza, con el anuncio de que curaban el lumbago, y la sorpresa de que actuaban sobre los genitales de Philippe le Bel y Luis el Gamberro y compañía. Giovanni Acuto, aquel bárbaro capitán inglés que tanto contribuyó a que el Papa volviese a Roma, llevó la noticia de la mostaza afrodisíaca a Italia, la noticia y el aceite —el cual es posible que adornase el botiquín de los *condottieri* durante muchos años, incluido entre los grandes capitanes el César Borgia,

el gran duque Valentino
el padre de los soldados
¡oh qué humano!

que dice Torres Naharro en su *Soldadesca*.

Hay una canción provenzal que dice que las mozas de Valence y de Beaucaire hacen el amor día y noche. Habría que contar, claro es, con ellos, que debieron ayudarse muchos años con el aceite de mostaza, con los gentiles mozos provenzales que vienen tan detallados en Mistral. En receta culinaria afrodisíaca, queda el salpicón de raya o de marisco con añadido de mostaza, y precisamente con mostaza preparada a *l'ancienne*, con la receta de Dijon, con vinagre fino y vino blanco, *aligoté*, de Borgoña. Se la encuentra en el mercado, con los granitos de mostaza enteros, envasada en un frasco de barro por Armand Bizouard. Ésta es la mostaza

verdaderamente afrodisíaca, la mostaza aperitiva amorosa, tan reprobada para los almuerzos de clérigos, y parece que con razón. La mostaza preparada con otros vinos, con *champagne* por ejemplo, a la moda de Epernay, no da tan buenos resultados. O no da resultado alguno.

Pero, al tiempo que en Provenza y en Borgoña, la mostaza era usada como afrodisíaco en el Oriente Próximo, en Bagdad y Damasco, y también por los hebreos. El Gran Turco, cuando le apetecía ir a su harén, tomaba infusión de mostaza y se frotaba las partes con aceite de ídem. Era la que Guilleragues, el embajador francés que escribió las doloridas, desesperadas, cartas de la monja portuguesa Mariana de Alcoforado, llamaba «la pomada de visita». Aquel embajador turco de quien cuenta Pierre Gaxote en su *Le siècle de Louis XV*, al cual mostrándole el jefe de estudios del príncipe lo bien que el futuro monarca caminaba, el otomano, extasiado, exclamó: «¡Tiene el andar del pichón de perdiz!»; digo que aquel embajador propaló por París y Versalles esa «pomada de visita», que quizá fueran aquellas póчимas orientales que cuando compraba el collar famoso para María Antonieta el cardenal de Rohan, este tonto usaba por sí, con cebo del collar, caía trucha.

Ignoro si todavía se usa mostaza en la salsa que acompaña los cangrejos, o se añade al salpicón de los frutos de mar. A lo mejor en Marsella o en Aviñón hay un tipo salido, y nadie sabe que es debido a la mostaza el arrebató de lujuria que lo toma. En Gonzalo de Berceo hay un milagro de la Virgen, que lo hizo a favor de una abadesa que apareció preñada. La preñez, según Gonzalo, y según el manuscrito Toth de Copenhague, se debió a que pisó, en el jardín de la abadía, «una hierba muy enconada». Yo me pregunto si no sería la planta de la mostaza, con sus hojas liradas y lanceoladas, con sus flores de vino amarillo en racimos alargados, con sus vainas conteniendo los menudos granos negros y redondos. La vaina susodicha es fálica. Deduzcan ustedes lo que quieran.

Variaciones sobre esnobs^[*]

En su día fue muy comentado en Francia un libro de Philippe du Puy de Clinchamps titulado *Snobisme*, y que salía a la luz poco después del divertido *Snobissimo*, de Daninos. Del libro del primero a mí me distrajo especialmente el capítulo referente a los esnobs intelectualizados, como aquel que andaba por la playa de St. Tropez entre muchachas en bikini, y en bien menos que en bikini, haciendo que leía una traducción sánscrita de los poemas de Saint John Perse. No se nos dice si esto le ha facilitado algún ligue. Du Puy de Chinchamps estudia el esnobismo del epatador y el esnobismo del epatado, el esnobismo activo y el pasivo, el epatador siendo con alguna frecuencia un epatado que ha querido cambiar de posición. La erudición en esnobismo es fácil, con el libro de Boulanger, *Elogio del esnobismo*, y el de Paul Souday, *Apología del esnobismo*, y un ensayo verdaderamente curioso de Lin Yutang sobre los *snobs* chinos de la época Sung. Hará unos diez años *Plaisirs de France* había realizado una encuesta, en algún sentido fascinante, sobre los esnobs. La palabra *snob* fue creada, como se sabe, por Tackeray en 1848, pero *snob* estaba ya en el argot del Oxford y de Cambridge, y su origen en la frase *Sans noblesse*, en su forma francesa y no en la latina, como se suele decir. Du Puy de Clinchamps hace remontar el esnobismo a Caín, mientras Tackeray se contentaba con el Alcibíades griego y con Petronio romano, ilustres antecesores. Los esnobs chinos se llamaban en el lenguaje de los mandarines y de los triunfadores en los exámenes —que no los apreciaban aun cuando se asombrasen ante ellos—, algo así como «vientos elegantes». Algunos esnobs de los días Sung pusieron de moda las que hoy llamaríamos tapas de plumas fritas, en las que previamente a su ida a la sartén, o a lo que tenga la cocina china para freír, tenían que escribir alguna frase sorprendente. Hablaban con hipérbaton, evitando las palabras referentes a oficios manuales, a la ropa interior, los nombres de las partes del cuerpo, etc.

Como es sabido, esto de las palabras *bajas*, también aconteció en la Francia de Luis XIV, en los días del esnobismo de Versalles, que existía, aunque no se conociese por su nombre. Y fue, como dice Highet en su libro *La tradición clásica*, la consideración de que había palabras de esta calidad inferior, una de las limitaciones sociales que embarazaron la obra de los dramaturgos barrocos. No se podían nombrar en escena ni los pañuelos, ni las medias, ni los cuchillos, ni las vacas, ni los perros. Y tampoco en la conversación de los aristócratas, ni en la poesía. Cuando Boileau adapta a Juvenal, se las ve y se las desea para evitar las palabras *pan*, *obleas*, *úlceras*, *lavandera*, *resudar*, etc. (No sé quién, en nuestro tiempo, dijo que *úlceras* era una

palabra muy hermosa, y que *Ulcera de Duodeno* podía ser el nombre artístico de una poetisa sudamericana. Un poeta catalán, Tomás Garcés, comenzaba un poema suyo diciendo: «*Amígdala, bel nom, però funesta cosa*»... Esto de la relación entre una bella palabra y su significado, merece atención. *Trilita* supone la explosión, la destrucción, la gran bomba que manda el mundo en pedazos por los aires, mientras que *camisón* supone la seda que cubre, en las noches, el desnudo femenino. *Trilita*, es una palabra delgada, como de fino hilo tejida, mientras que *camisón* es una palabra gruesa. ¿No sería mejor poner bombas de *camisón*, y envolver a las bellas mujeres con la finísima *trilita*?)

Volviendo al tema, en la Francia del Rey Sol había que hablar por eufemismos, y al lunar del rostro de una mujer llegó a llamársele «una mosca galante». Y por beber, alguna preciosa ridícula dijo que tomaba «un baño interior». En la *Ifigenia* de Racine, conseguir el amor de la mujer de otro se dijo algo tan extraño como «coronar una llama inocente». Yo, lo de inocente no le he entendido nunca. Cosas de éstas estaban en la conversación cotidiana de la aristocracia. En la propia Inglaterra de aquel tiempo, el doctor Johnson consideraba a Shakespeare un bárbaro ineducado porque le hace decir a *Lady Macbeth* aquello de:

Ven espesa noche,
y trae el humo más negro del Infierno,
¡que no vea mi cuchillo lo que hace!

No se podía decir cuchillo; había que decir puñal, espada, acero. Cuchillo quedaba para los carniceros. El tema es amplísimo y no puedo ni abrirlo ante ustedes. Algún día les contaré de esnobs de diferentes épocas, y sobre ciertos secretos del esnobismo actual que creo haber descubierto. Hoy, para terminar, me bastará con contarles que, al final del siglo XVIII, una media docena de jóvenes húngaros impusieron en Budapest las pelucas verdes y la ventriloquia en francés. Eran hijos de tratantes en grano y en caballos, y lograron entrar a bailar en los palacios, ser invitados a Viena y alguno hizo una buena boda. Un tal Szaby, hijo de un peluquero, se suicidó porque no pudo ni llegar a decir «*bon jour*» con su Eolo interior, por decirlo a la barroca.

Finalmente, tengo que decirles que Du Puy de Clinchamps ha acertado en que los esnobs solamente van a tener éxito entre ellos mismos, es decir, que solamente los esnobs van a saber quiénes son esnobs, los esnobs de su tiempo. Algo parecido a los poetas de hoy, que solamente ellos saben quiénes son los poetas de su tiempo, y sólo se leen entre sí. Por otra parte, tal como va el siglo, lo más seguro es la desaparición del esnobismo —excepto, quizá, que se mantenga un esnobismo superespecializado—, y la no eclosión de un esnobismo femenino, que Paul Souday situaba bajo el patrocinio de Francesca Bertini, y de una princesa austríaca, cuyo nombre no recuerdo, que se vistió de yegua azul para asistir al entierro de su caballo favorito.

Con nenúfares se apaga el fuego^[*]

En la cocina de los señores reyes de Portugal, cuando comenzaron a llegar a ella productos de las Indias orientales, se produjeron situaciones que podemos definir como afrodisíacas.

Hay que tener en cuenta que las especies que podemos llamar eróticas, llegaron después de unos tiempos de austeridad amorosa y continencia, impuesta por la reina doña Felipa de Lancaster, quien no bien llegó a la corte de Lisboa, suprimió los besos en el reino y los ocultos encuentros amorosos. Traía una mala experiencia de su país, de Inglaterra, donde su padre, el duque Juan, obligaba a vivir en la misma casa a la esposa legítima con los hijos de la, o las, amantes. Como doña Felipa viese a un caballero en el palacio de Lisboa seguir con los ojos encendidos el paso de una dama, o cambiar unas frases junto a una ventana o que ella dejaba caer el pañuelo y se iba, la reina los llamaba a ambos y ordenaba:

—Mañana, a las ocho, en la iglesia de Santo Domingo.

Y caballero y dama aparecían en la iglesia y se casaban en presencia de la reina. Lo curioso del asunto es que casi todos estos matrimonios salieron bien.

Pasaron los días de doña Felipa y llegaron las especies de Indias, de Cochín y de Calcuta, las cuales, pasadas a la cocina excitaron a los portugueses, tipos de por sí muy amatorios y que no precisaban de excitantes. Es muy difícil saber hoy cuál de las tres canelas que distinguían los portugueses de entonces era la afrodisíaca o con la que, molida, espolvoreaban los llamados *bolinhos de fita*, que parece ser que todavía se pueden encontrar en confiterías provincianas, aunque ahora espolvoreados con canela común. Se hacen con yema de huevo, piñones, harina de avena, tienen forma fálica, y se los espolvorea con azúcar y canela. El portugués se come el bollito, se ladea el sombrero, y allá se va silbando hacia los triunfos venéreos.

Los lusitanos se encontraron con que los señores de Calcuta hacían mucho consumo de la planta *Rheum undulatum*, y no solamente como alimento en compotas, tartas y confituras, sino que además los peciolos de la planta, que en medicina son tónicos y purgantes, eran usados como aperitivo, y añadidos a las huevas de un pez llamado *cassoal*, afrodisíaco. El *cassoal*, los portugueses lo sustituyeron por el escoplo o caballa. En Portugal se mejoró la receta, usando otra especie de ruibarbo, el palmeado, añadiendo la pintura de éste a los vinos dulces. Dos o tres copas de vino así preparadas, parece ser que mantienen al amator despierto e insistente, y en perfecto estado de uso. En muchos lugares, en la comida de bodas, se bebe este vino, ahora vino de Oporto, con sus gotas de pintura de ruibarbo, y en los pequeños

pueblos de la costa atlántica, el novio está, un mes antes de casarse, a huevas de caballa aliñadas con rizoma picado de ruibarbo. Un boticario de Povoia do Varzim me aseguró más de una vez que la receta era infalible. Yo acostumbro a pasar la frontera de Portugal por Valencia del Miño, y junto al mercado hay una farmacia, la farmacia de la licenciada María Palmira dos Placeres. ¡Qué hermoso nombre! Pero no me atrevo a entrar en su oficina a preguntarle si prepara el aperitivo con ruibarbo.

Parece ser que la pimienta verde aumenta el calor de la piel humana, y es erótico el gengibre, muy usado. Existe una cocina portuguesa marinera de huevas de diferentes pescados, y a todos los platos alcanza la condición de afrodisíaco. Hasta tal punto, me contaba una vez el señor conde de Aurora, que hace todavía pocos años, los clérigos y frailes no dejaban comerlas en público porque nunca faltaba un burlón. Las huevas se comen frescas, poco cocidas, aliñadas con rizoma de ruibarbo, o se hace con ellas una especie de croqueta, o una tortilla muy emperejilada y ruibarbada.

Pero hay un momento en que nuestro portugués tiene miedo de su capacidad sexual y entonces se tranquiliza con el nenúfar blanco, cuyo rizoma cuece, o simplemente mastica. Es de antiguo utilizar el rizoma como anti-afrodisíaco, para calmar la sobreexcitación sexual. Por eso se le ha llamado al nenúfar el «destructor de placeres», debido a su poder de, como dicen los portugueses, «cortar el amor».

¡Váyase a la porra^[*]!

Es decir, al porro, al ajo puerro, al *Allium porrum*, al puerro. El puerro ya es conocido desde la más remota antigüedad, en el Oriente Próximo, y los romanos estimaban que los mejores que podían llegar a su cocina eran los cultivados en Egipto. Por su forma dio su nombre a muchos objetos, desde la porra de combate al porrón, y finalmente al falo. Países iberoamericanos hay donde no se puede decir *porra* o *porras* delante de señoras, aunque ahora delante de señoras se puede decir casi todo. Y quizá fuese por la forma del puerro, por lo que se ha creído que fuese afrodisíaco, especialmente por la escuela de Salerno, crudo o en zumo, y ejerciendo más en las mujeres que en los hombres, sacando a las mujeres de la frigidez para las calores. Tras comer una ensalada de puerros salcochada, a la que se añadían anises, la mujer comenzaba a reír, incitadora, y se dejaba querer y llevar a la cama, y la que nunca se había alegrado en el lecho, gozaba ahora, y descubierta la fiesta pedía continuación. Quizá porque Trotaconventos andaba en menesteres de la *porra*, el Arcipreste Juan Ruiz le llama eso, *porra*. No recuerdo de dónde procede la miniatura medieval en la que aparecen una joven mujer con su dueña y su doncella, adquiriendo de un boticario de Salerno —que se sabe que es tal por el gran ropón rojo— un puerro. Se llevaban entonces esas barriguitas redondas, la llamada línea S de la moda del año 1300. La mano derecha de la joven, parece indicar dónde tiene la dolencia que ha de curarle el puerro que le ofrece el boticario. Un puerro del tamaño de los de Egipto, y en cierto modo escandaloso a la vista.

En la cocina general, el puerro entra en varias recetas, y en la que mayor y más importante parte tiene es en la *porrosalda* de los vascos, que ignoro si es invención de ellos, o les llegó de otra parte. En Portugal hay la tortilla de puerros jóvenes. No he oído ni leído nada acerca de los puerros, en las provincias Vascongadas y en Portugal, que fueran en ambas naciones considerados como afrodisíacos. Pero sí parece que sean estimados tales en la Italia del norte, en Toscana y el Milanésado, donde hay recetas de puerros con hígado de ternera o de puerco, y arroz con puerros y habas verdes. Yo lo como.

El puerro es diurético, como es sabido, pero lo que se conoce menos es que el agua en que se cuece limpia muy bien el cabello, y ayuda esta agua en emplastos, con los propios puerros machacados, a cerrar la cabeza de los recién nacidos, y engorda los huesos del cráneo. Quizás esto tenga que ver con lo que cuenta Herodoto de una batalla entre sirios y egipcios. Entre los cadáveres, los cráneos de los sirios, aparecían frágiles como cacharros de barro, mientras que los de los egipcios —de niños tratados

con agua de puerros—, aparecían duros como piedras.

En fin, para sacar, pues, a las mujeres de pavitas a doñeadoras, que coman ensalada de puerros. Algunos dirían para ponerlas cachondas. Cachonda se dijo primero de la perra en celo, como toronda se dijo de la vaca ídem. Doñeadora es más gentil, y también dice lo que dice.

Don Estragón aperitivo^[*]

Lo de *dragonet*, *dragoncello*, *dragoncillo*, parece que sean etimologías populares, y que el nombre de esta artemisa tenga un origen oriental, árabe o persa. Gonzalo de Berceo ya sabía que existía, y lo cita Rabelais. En la Francia de su tiempo ya era tenido por aperitivo; Rabelais le llama *targon*, lo que parece que esté cerca de su nombre árabe, *tarhun*. Pero la cuestión es que el estragón, excelente condimento, es aperitivo, y aromatiza el vinagre más apreciado en los escabeches. Los emires del desierto arábigo mascaban sus hojas, con lo cual se les abría el apetito. Como es sabido, para François Rabelais, y en especial para la escuela de Montpellier, todo lo que abre un apetito abre los demás apetitos. Y desde el xv, en Francia, el estragón, utilizado abundantemente en la cocina, lo es también, en infusión de sus hojas y de sus flores amarillentas, como afrodisíaco. Digamos que como un suave afrodisíaco, como un animador del juego erótico. No hay que pedirle grandes ayudas, sino un cierto cosquilleo. El emir abre un ojo lentamente, y pasea la mirada por el rincón de la tienda donde cuchichean las mujeres, mientras su otro ojo sigue cerrado, y dormido. El que un ojo se abra, se debe al estragón que ha acompañado a la ración de camello, o a las hojas de estragón que han cocido con el arroz. En la Rusia de antaño, entraba en la llamada sopa de los boyardos. Ahí debía de ir en cantidades muy superiores a las que tolera la cocina cristiana occidental, si estimamos que tenía parte en la enorme violencia erótica de aquellos señores. La sopa se hacía con granos de trigo tostados, hojas de estragón y leche de yegua. Lo que prueba, al decir de los que se han ocupado de ella, su origen asiático. Porque el estragón parece ser originario del Asia central y occidental, y fue en Rusia donde fue cultivado por primera vez. En España, florece pero no fructifica, y hay que multiplicarlo por la división de las cepas o por esquejes.

Cuando le petit Jean de Saintré va a luchar contra los sarracenos —los sarracenos de esta aventura son los esclavos paganos— más allá de Polonia y de Bohemia, ya se sabe que es muy amado de las damas, y las de allá se perfuman con limón y lo convidan a lengua de buey al estragón. El Juanillo de aquella cruzada contra paganos se pone pimpante para un baile. Y todo gracias al estragón. Es sabido que por Kiev llegó a todos los eslavos del norte y del sur, la moda cortés de que las mujeres saliesen a la calle seguidas de un criadito que portaba una reja de madera, de vara y media por vara y media, que entre sus barrotes llevaba guirnaldas de diversas flores. Y si la mujer había de charlar con un galán, el joven criado ponía la reja entre los dos. (Situación peligrosa la del criadito, el cual se acurrucaba tras la reja, del lado de su

señora. En su libro de Mansikka sobre el folklore eslavo, viene una historia en la que la señora, enamorada, excitada por las dulces y cálidas palabras de su galán, comienza a moverse sobre la cabeza del arrodillado paje, a rozarle la cara con los muslos, y no digo lo que pasó, porque ustedes se lo van a imaginar, y por lo peor.)

Hay muchas recetas, especialmente de cocina francesa, en las que entra el estragón. En la cocina española el estragón debe haber aparecido bastante tarde. En el pasado siglo, los catalanes de las conservas y los salazones y escabeches en Galicia, hacían mucho consumo de estragón, lo que aprendieron a hacer de los genoveses, y exclusivamente para aromatizar los vinagres de la escabechería fina, la del bonito, por ejemplo. Esos catalanes practicaron durante mucho tiempo, viviendo en Galicia, la endogamia. Les traían mujeres de Arenys de Mar y de Vilanova i la Geltrú, y los novios, a los que nunca habían visto, las esperaban tocados de barretina en las playas. Todo era de una perfecta castidad, y teniendo ellos libras de estragón en sus almacenes, nunca se prepararon con la hierba para el encuentro. Finalmente, el mayor poder afrodisíaco del estragón se le encuentra en la ensalada de berros, tan tonificante, con vinagre aromatizado al estragón. Era la ensalada preferida de Napoleón III.

Una cura de primavera^[*]

El hecho de que Ibn Sina, nuestro Avicena, la recomiende, no quiere decir nada, según los versos malignos que circularon por los zocos de Ispahan y de Bagdad y Damasco cuando el gran maestro murió. Me refiero a la ensalada de diente de león, de la *Taraxacum officinale* Weben, con sus hojas dentadas y sus tallos que corona un amarillo capítulo. Avicena, como saben, fue un incansable estudioso, pero también un político activo en varias cortes arábigas, y de pronto lo dejaba todo para dedicarse, como dice la canción mexicana, a la borrachera y a la perdición. Sus excesos venéreos y su embriaguez fueron notorios. Murió, al parecer, de una borrachera con una indigestión. Había escrito un libro, *al sifa*, es decir, *La curación*, y otro, *al nagat*, es decir, *La salvación*, y entonces en los zocos se burlaban de su saber:

He visto morir a Ibn Sina de una indigestión,
innoble muerte.
«La curación» no lo curó, y «La salvación»
no lo salvó.

Pues se comentaba que era la ensalada de *Taraxacum officinale*, la ensalada tónica y depurativa de las hojas jóvenes de la planta, la que lo sacaba de torpor de las borracheras y de las grandes comilonas, para el ejercicio venéreo, en el que ganaba a todos sus contemporáneos. Esta ensalada ejercía en él como las espinacas en Popeye. Habiendo pasado un período de desgracia, tirado entre viejas rameras y borrachos alborotadores, lo llamó a su lado Sams al-Daula, y con unos días de abstinencia y una cura de primavera con ensaladas de diente de león, quedó como nuevo: dedicaba mañana y tarde a los negocios de estado, y a la redacción de su famoso *Canon*, y a la noche se reunía con sus discípulos y otros sabios, y comentaban y discutían de la más alta ciencia, y a primeras horas de la madrugada Ibn Sina reclamaba músicos, cantores, muchachas, muchachos y vino, y venga fiesta. Y aguantaba muy bien esta vida, gracias al diente de león. Es decir, a la ensalada, repito, que hacía de sus hojas jóvenes, con aceite y sal y zumo de limón, o solamente con limón, con el añadido de semillas maduras de alcaravea. También se sirve esta ensalada con huevos de paloma cocidos y aceitunas. No sé que la ofrezcan en los grandes restaurantes europeos, pero me asegura un diplomático amigo que sirvió en Beirut y en Bagdad, que allá se sigue creyendo en sus grandes virtudes tónicas y virilizantes.

Y ya que hablamos de la alcaravea, *Carum carvi* L., que los gallegos llamamos

alcaravía y en las Castillas comino de prado, y en Toscana *cumino tedesco*, hay que elogiar su gran poder carminativo —en lenguaje de Sancho Panza poder regoldador—. Como saben, los árabes tienen por etiqueta el regoldar tras la comida, cuando han sido invitados, como prueba de lo satisfechos que han quedado. Así, las semillas maduras de la alcaravea, compradas antaño en la feria de Samarcanda, añadidas a alguno de los platos de la comida, aumentan la capacidad regoldadora de los emires y le permitieron cumplir a Lawrence de Arabia cuando era huésped en la tienda de los hachemitas o del beduino Abu Auda, rico propietario de camellos y valiente y estentóreo guerrero. Pues bien, de ser cortesía el regüeldo tras la comida, pasó a serlo tras el coito, y si después del camello con arroz regoldaban por turno los comensales, como cumplido a la compañera de turno, se decía el hombre satisfecho haciéndolo por dos o tres veces, gracias a la alcaravea tomada antes del acto, con este único objeto. Quizá la alcaravea usada en la cura de primavera de ensalada de diente de león lo sea por su poder carminativo, y es probable que a la alcaravea acompañando a la ensalada la haya sido concedido algo del poder afrodisíaco del diente de león. Aunque entre los campesinos toscanos *il cumino tedesco* es tenido como aperitivo y virilizante en la madura edad, y allí no existe la cortesía del regüeldo.

Polémica de los ilustres engendramientos^[*]

Supongo que el título barroco que doy a este artículo va bien con el grave asunto que explico. Un día, el ilustre director del Museo Etnográfico de Oporto, doctor Fernando de Castro Pires de Lima —autor, entre otros hermosos libros, de uno sobre las sirenas—, me dijo que yo podía intervenir, con tres siglos de retraso, en una polémica que dos canónigos de Braga, la sede primada de Portugal, mantuvieron con mucha erudición y la suficiente ira. La polémica entre los dos canónigos bracarenses intentaba aclarar quién fue mejor y más gentilmente engendrado, si el rey Arturo o don Amadís de Gaula. Lo que suponía a los prebendados más ocupados en libros de caballerías que en escolástica y en lugares teológicos.

A un lector de 1977 hay que contarle cómo fueron engendrados Arturo y Amadís. Ambos casos tienen en común que bastó con una noche y una cabalgada para que Arturo y Amadís fuesen engendrados. Hace siglos, la sobrina de don Quijote, que yo la tengo por chatilla graciosa, mocita rolliza, y aun si me apuran enamoradiza, sabía estos casos de memoria, y Teresa de Cepeda, a quien la lectura de los libros en los que vienen estos amores, y las aventuras de sus héroes, llevó a una huida de la casa paterna, con un hermanillo. Comenzaremos con Arturo.

Reinaba Uther Pedragon en Inglaterra toda, pero en Cornubia había un duque, el de Tintagel, que le hacía guerra por los mayos. El rey Uther quiso paz, y por medio de amigos comunes logró que el duque viniese a hacer paces, y éste llevó consigo a su mujer, que era muy bella. Se llamaba Igraina. No bien verla el rey, se enamoró, y allí mismo, delante del marido, en un aparte como de teatro, ya le propuso a la duquesa irse a la cama. El texto inglés de Malory lo dice claramente: «*and desired tu have lain by her*», aunque la fuente francesa no es tan cruda: el rey Uther le dice que le ha robado el corazón. Pero lo cierto es que el rey le dice que se quiere acostar, y por esto ella se asusta y quiere marcharse inmediatamente a su castillo. El rey no podía pasar sin Igraina, ordenó que volviese, no volvió, y Uther hizo guerra a su marido. La guerra se prolongaba y el rey no veía a Igraina. Y fue entonces cuando llegó Merlín, el mago, quien discurrió cómo Uther podía entrar en el lecho de Igraina. Merlín hizo que Uther tomase el mismo aspecto del duque, marido de Igraina, y así entró al castillo de Tintagel, y diciendo que venía cansado, se metió en la cama de Igraina, la cual, aunque parezca extraño, no sospechó que aquél no era su esposo. El texto es breve y claro: «Uther yació con Igraina y en aquella noche fue concebido Arturo». Y resultó que mientras Uther disfrutaba a Igraina, el marido de ésta, el duque, moría en una emboscada. Es uno de los puntos de la polémica de los

canónigos, al parecer. ¿Sospechaba Igraina que su marido había muerto? ¿Tuvo un golpe premonitorio? ¿Se dejó cubrir por Uther creyendo que éste la tomaría por mujer al hallarla viuda? El caso es que todo salió así, y que cuando se supo la muerte del duque, Uther se casó con Igraina. Pero no hay duda de que hubo engaño.

El caso de Amadís es muy diferente, aunque también con flechazo. El rey Garinter, de la pequeña Bretaña, tenía una hija hermosísima, pero a todos sus muchos pretendientes decía que no, y era muy de iglesia y rezadora. Pero llegó un día a su reino don Perión y mató en una cacería un león y un ciervo. La princesa Elisena vio a Perión y se le olvidaron todos los altares de todas las iglesias del mundo. Se sentaron a comer, se miraban, y estuvieron «casi todo el comer como fuera de sentido». A ella le cayó un anillo y Perión lo recogió y, al buscarlo y devolvérselo, se tocaron sus manos. ¡Menudo incendio! Aquella misma noche hubo encuentro, preparado por una doncella llamada Darioleta —que algunos sospechan que estaba medio enamorada de su dueña—; Darioleta, llegada la hora del encuentro, en la serena noche de la Pequeña Bretaña, tomó a Elisena, «así desnuda como en su lecho estaba», y con sólo una camisa y un manto, la sacó a la huerta, «e la luna hacía muy clara; la doncella miró a su señora e abriéndole el manto católe el cuerpo, e díjole riendo:

»—Señora, en buena hora nació el caballero que esta noche os abra».

Elisena entró donde despertaba de un sueño Perión, y lo que allí pasó, en aquella cámara en la que ardían tres hachas, fue a la vez muy espiritual y muy carnal, y de esta última parte, muy sabrosa, nació nueve meses después don Amadís. Perión juró casar con Elisena, y fue testigo su noble espada.

Discutan ustedes el asunto: Igraina casada y viuda, y Elisena soltera. Ellos ambos solteros. En los dos casos flechazo, y urgencias de cama. En el primero, trampa de Merlín, y en el segundo es ella, la suave devota, la que se va sin más a darse a él, sin que éste haya osado pedirselo. Igraina ya tenía matrimonio consumado, pero para Elisena era el día en que perdía *aquello*. ¿Quién, Arturo o Amadís, fue más noblemente engendrado? Yo le dije al doctor Fernando de Castro Pires de Lima, que estoy por Amadís, por el encuentro de la hermosa Elisena con el valeroso Perión, rey de Gaula. Tan hermosa era Elisena, que su doncella, Darioleta, le contemplaba el cuerpo desnudo y se emocionaba.

El azafrán sedante y otras historias^[*]

El azafrán parece que procede del Asia Occidental. Ustedes habrán oído hablar del amor udrí, de una manera de amar propia de una tribu árabe, los Banu Udra. Era una especie de amor cortés, que traducido a la lengua de don Quijote de la Mancha podíamos definir como platónico continente. Es decir, nunca pasaban a mayores los amantes, y todo iba en lágrimas, suspiros, ensoñar ausencias, enviar mensajes, y todo lo más dejar la huella de los dos cuerpos en la arena, separados por la huella de una lanza. Después, se morían de amor. Esto se creyó durante mucho tiempo, hasta que los científicos descubrieron que morían del azafrán más que del amor. Los del amor udrí, para calmar las grandes tempestades de su corazón, y de su cuerpo mortificado por la abstinencia carnal, usaban el azafrán, que en pequeñas dosis es sedante. Muchos enamorados udríes morían repentinamente. Decían las gentes que se les rompía el sacrificado corazón y por la boca vertían la sangre ardiente. Los científicos modernos descubrieron que el azafrán tomado en grandes cantidades es tóxico y provoca grandes hemorragias. En una guía de plantas medicinales he leído que la dosis mortal para el hombre es de diez a doce gramos. El sedante se transformaba en el dador de muerte. En cambio, a pequeñas dosis el azafrán es aperitivo, y por eso iba a los arroces de los emires más que como colorantes.

Pero en esto del amor udrí hay ciertas contradicciones. Por ejemplo, un príncipe poeta de los árabes preislámicos, Imru'l Qays, fue expulsado de Kinda, por su padre el rey, porque se había enamorado de una muchacha de los Banu Udra, la tribu que dijimos del amor cortés. Iba, pues, para fidelísimo Romeo, para el secreto amor, para esmerado continente, la muchacha udrí lo sometería a las reglas de las severas abstinencias que hacían el amor de su tribu. Pero, expulsado del reino paterno, se dio a enamorar mujeres, y aun a violentarlas por toda Asia Menor. Llegó a Constantinopla, donde fue recibido por Justiniano, a quien le cayó en gracia «el príncipe errante». También en Constantinopla tuvo sus éxitos. Fue una especie de Casanova de los árabes de entonces, y valgan sus poemas por las *Memorias* del caballero de Seingalt. No vacila en decir en un poema:

Yo he visitado mujeres, igual que tú
e incluso paridas que dejaban la criatura
rodeada de amuletos.

Si lloraban poniéndose medio de lado se volvían a él
y mi verga les entraba, sin ser apartada.

Se ve bien que Imru'l Qays no iba para continente, ni para bebedor de agua de azafrán, y que su amor por la muchacha de los Banu Udra era un capricho.

Ustedes habrán leído que por ahí adelante, especialmente en Francia, algunos de los maestros de la nueva generación de cocineros andan inventando ensaladas, las ensaladas «locas». El otro día en televisión española salía un cocinero del país dando la receta de una de ellas, bastante confusa, y dudo mucho de que casaran los elementos que enumeraba para componerla. Pues en una de éstas llamadas por sus creadores «ensaladas locas», se incorporan a habas verdes, berros, nata amargada a la *benoite commune*, una rosácea, el *Geum urbanum*, hierba de San Benito, y otras cosas que no recuerdo, estilos de las flores femeninas del maíz. Las formas tropicales contienen un alcaloide que los indios de Perú y de Bolivia, las gentes del Incaico usan como estupefaciente, inhalando los vapores. La inhalación prolongada les produce, dicen, un delirio en el que es casi imposible contenerlos; delirio unas veces asesino, otras carnal. Menos mal que en la ensalada loca a que nos referimos los estilos se incorporan frescos, y entonces no pasa nada. Los estilos de maíz frescos son diuréticos. Pero todo se andará. Yo sospecho que en la creación de alguna de las nuevas ensaladas hay una secreta intención de lograrlas verdaderamente estupefacientes y también afrodisíacas.

En fin, advertidos quedan del azafrán y de las ensaladas locas. Hay quien alaba algunas. La nueva generación de cocineros no ha de equivocarse en todo.

De lo que se come se cría^[*]

El título de este artículo parece ser refrán hispánico antiguo, aunque me dicen que no lo ha recogido Rodríguez Marín; este refrán se le decía al que se veía beber leche —cosa poco frecuente en España en adultos masculinos—, o al que se sentaba a comer criadillas de ternero. En otras partes, en algunas partes de Grecia y en Anatolia, se comen las de cabrón y las de carnero, cocidas, muy especiadas, y en Turquía, en clases de tropa, el tambor mayor de los genízaros, esos soldados de la cuchara, tenía preferencia. Pero, leyendo días pasados una novela de Frederic Valabrego en occitano, me encuentro con un tal caballero de Ayguesolo que pasa por Noves al atardecer de un día de estío. Su caballo tiene fiebre, y espumea verde. Mientras el albéitar trata de curarlo —lo que logra sangrándolo y dándole un baño caliente con raíz de genciana—, el señor de Ayguesolo decide quedarse en una posada junto a la puerta de Aviñón, en la que entra hambriento, preguntando a gritos qué hay en los fogones. La posadera le dice lo que puede servirle de huevos, pichones escabechados con aceitunas, ensalada de remolacha con sesos de vacas, y finalmente, entre otras especialidades, y porque al día siguiente hay un almuerzo de notarios que tienen encargado el plato, criadillas al ajenjo. Puede adelantarle al caballero una ración, y éste acepta, con lo cual queda el menú con la susodicha ensalada, las criadillas al ajenjo, y una tabla de quesos, que todos ellos vienen en los versos mistralianos. El caballero de Ayguesolo después de aceptar el plato de criadillas al ajenjo, reflexiona y se dice si no va a pensar mal la posadera, que ahora él recuerda que tal plato tiene fama de afrodisíaco, y aun de efectos rápidos. En fin, con mostrarse reservado con la posadera, de generoso pecho, estrecha cintura y piernas finas y largas, como suelen muchas provenzales, y no mirar para la sobrina que le ayuda en el almirez, que está muy apetitosa, con sus pechicos valientes, y ruborizándose al ponerle la mesa. El caballero come sus criadillas al ajenjo, prueba de los quesos y se lava la boca con el Châtenuef-du-pape, y sale a dar una vuelta en la tranquila noche y a ver cómo va su caballo, a distraerse porque siente que las criadillas al ajenjo hacen su efecto. Primero mental, psicológico, que no le salen de la imaginación la tía y la sobrina, las piernas largas de una —«¡oh piernas como dos celestes ríos!», Alberti *dixit*— y las manzanas pectorales, para decirlo con cierta cursillería, de la otra. Y tras estas visiones carnales, lo inquieta el apetito del acto.

En lo que se refiere al plato en sí mismo, al leve dulzor de la carne de las criadillas le viene muy bien el amargor del ajenjo, de su follaje plateado. Artemisa, la diosa, le había dado su nombre a la planta reconociendo así los favores que hacía a

las gentes. Quizá no lo hubiera hecho sí supiese que llegaría a elaborarse licor de ajeno, tan destructor de la persona humana. El proceso de degeneración nerviosa que provoca su uso cotidiano tiene un nombre, que deriva del de la planta, absintismo (*Artemisa absinthium L.*, en castellano *ajeno*, en francés *ansinthe*, en gallego *losna*, en catalán *encens* o *donzell*). Pero una cosa es el licor de ajeno, ¡pobre Verlaine!, y otra es la infusión de sus hojas, o que éstas vayan a la cocina para acompañar las criadillas, y formar parte de una salsa que encalabrine a los señores provenzales.

Servidor ha comido criadillas sin notar nada de particular, y ha tomado infusiones de ajeno para arreglar el estómago, sin la menor consecuencia erótica. Puede ser que el ajeno solamente haga los efectos descritos más arriba en viajeros que lleguen vespertinos a una posada de Noves, la patria de Laura, la hermosa lunar del Petrarca, a los notarios provenzales, y a algunos de los más carnales trovadores antiguos, que pueden leerse en la gran traslación de Martín de Riquer. Y que a los demás no nos altere. En lo del refrán castellano, «de lo que se come se cría», quizás haya bastante de ironía, y más si se refiere al bebedor de leche. En fin, quizá cada nación tenga su afrodisíaco. Por ejemplo, de la lechuga aseguran que estimula la actividad genésica y que cura la impotencia, lo mismo que el hinojo. Yo creo que a los españoles la lechuga no les hace nada, e incluso al contrario, en muchos lugares del centro y del sur de España, se cree que la lechuga temprana adormila, y pone el cuerpo a punta no de juegos eróticos sino de siesta. Lo mismo pasa con el hinojo. Recuerdo que en un libro francés de cocina erótica venía, entre platos de un menú afrodisíaco, la lubina al hinojo. ¡Nada de nada!

Revuelo de viudas^[*]

Parece ser que no se confirma esa noticia que dieron los periódicos sobre la boda de la viuda Kennedy-Onassis con un príncipe de Thurn und Taxis, de la familia aquella amiga del poeta Raniero María Rilke, al que albergó en su castillo de Duino, el Duino adriático de las famosas *Elegías*. A la princesa Marie von Thurn und Taxis-Hohelohe le escribe Rilke y siempre le manda saludos para el marido, y en las cartas desde España le cuenta de Toledo, de los Greco, de Ronda. (Se sospecha que fue Lou Andreas-Salomé quien le enseñó a Rilke a hacer el amor al despertarse, en la hora fresca. Lou Andreas-Salomé estaba de acuerdo con la erótica hebrea, y además con el señor de Brantôme, quien en una de sus páginas más sabrosas reflexiona sobre los calores del verano, y como las nobles damas doblan las suyas, porque andan ligeras de ropa y se ven sus cuerpos y los admiran y, si están en la cama, ni las sábanas resisten y duermen medio desnudas, «y a la mañana, el sol naciente dando sobre ellas, pueden verse muy bien y se les abre el apetito de sus amantes y los esperan y si por casualidad llegan, son bien venidos, tomados y besados, porque entonces, dicen ellas, es el mejor abrazo y goce del día. “*D’autant*”, decía un día una gran dama, “*que le c... est bin confit, a causa du doux chaud et feu de la nuit, qui l’a ainsi cuit et confit, e qu’il en est beaucoup meilleiur et savoureux*”». En una de las ediciones de Brantôme que yo tengo, se puede leer en el prólogo de Paul Morand que estas afirmaciones de Brantôme forman parte de la cocina del Perigord, como el *foie gras* o los *civets* de Auch, los *confits* de oca, etc., y que en el párrafo citado más arriba del abad comendatario, no falta más que las tres estrellas de la *Guide Michelin*, con la dirección de esos buenos albergues que son la alegre Lays, que se entregaba a todo el mundo como una puta, o Flora, la bella romana, reservada a los grandes solamente, tanto que en el dintel de su puerta había puesto este letrero: REYES, PRÍNCIPES, DICTADORES, CÓNSULES, CENSORES, PONTÍFICES, CUESTORES, EMBAJADORES Y GRANDES SEÑORES, ENTRAD, Y NO OTROS. Esta Flora es aquella de la que trató el obispo Guevara, y cita Cervantes en el prólogo del *Don Quijote*.) Como no se sabe muy bien, pese a lo que investiga mi amigo y paisano el profesor Ferreiro Alemparte, hasta dónde llegaron tanteándose Rilke y la princesa Von Thurn und Taxis, nada podemos decir acerca de si el poeta madrugaba.

Pero íbamos a tratar de viudas, de «la viudita del conde Cabra, la viudita se quiere casar». En la Biblia ya ven a Sara que se casó siete veces, la última con el joven Tobías, y de las seis bodas primeras iba virgen, que se metía por el medio el demonio Asmodeo y le mataba los esposos, y en una historia armenia que tengo a mano

aparece una princesa o reina Aiga, quien se casó nueve veces y ésta, a diferencia de Sara, tuvo los nueve encuentros nupciales. Nueve veces viuda, se echó ceniza sobre la cabeza y decidió irse a un monasterio. Ya estaba la viuda dispuesta a entrar por puertas del monasterio, cuando le llegó la noticia de que llegaba por el camino de Constantinopla un jinete hermosísimo, que por las señas debía de ser san Jorge. La viuda salió a verlo y resultó que era un tal Juan de Roma, que iba peregrino al Santo Sepulcro y había equivocado camino. Era un príncipe romano, vestido de plata y grana, con casco de plumas, gran capa verde, y además estaba soltero.

Aiga, la nueve veces viuda, vistió galas, se lavó la cabeza en la primera peluquería que encontró a mano, se pintó y aderezó, y se ofreció al romano. A éste le gustó la dulzura, a la vez risueña y melancólica de Aiga, la palidez lunar propia de las armenias, el sedoso pelo, y supongo que lo animó el incentivo de la historia dramática de las nueve bodas anteriores. Sería como pasar a personaje de tragedia. Y la hubo, porque yendo Juan a cazar el león, cayó del caballo y contra una roca se destrozó la cabeza, que era como una fina concha de ribera. Aiga corrió al monasterio, y mandó que le hiciesen una mascarilla de oro. Se la hizo un sobrino, que era calígrafo, como los vascos de buena letra de las secretarías de los Austria de España. Y hay un relato —¿o lo he inventado yo?— que cuenta cómo el sobrino se enamora de la tía y la tía del sobrino, mientras éste le hace la mascarilla, pero la tía, aunque suspira, cierra los ojos, que no quiere llevar a la muerte a aquel muchacho, tan callado. Da prisa a las que le cortan el pelo, y rompe el espejo que llevaba en el equipaje. ¡Adiós, Aiga!

Volviendo a la tal Jacqueline, viuda Kennedy, viuda Onassis, en alguna parte se cuenta que preguntándole Malraux al general De Gaulle que qué le parecía Jacqueline, asistiendo ambos en Washington al entierro del marido Kennedy, el general bufó:

—¡A ésta la vemos antes de un par de años en el puente de un petrolero!

Y acertó. Por ahora, nos quedamos sin verla en la alta torre de un castillo germánico. Está, además, hecha un puro hueso áspero, nada menos que en el tricentenario de Rubens, quien enseñó a flamencos y germanos la dorada abundante carne gloriosa.

El apio de la orden teutónica^[*]

Se ha escrito mucho de estos caballeros germanos del *limes* oriental de Europa, cabalgando contra eslavos y paganos, a los que cazaban a flecha limpia, como si fuesen ciervos. Hay una historia caballeresca francesa. *El pequeño Juan de Saintré*, en la que a los eslavos no cristianizados, se les llama *sarracins*, sarracenos. Los caballos teutónicos fueron los mayores carnívoros de la Cristiandad, con asados que dejan chicos a los de los thanes de Escocia, y aun al relleno imperial aovado de nuestro Estebanillo González, hombre de buen humor. El relleno de Estebanillo, estando en plaza en tercio español en el Francocondado, consistía en meter un huevo dentro de un pichón, el pichón dentro de una perdiz, la perdiz dentro de un pollo, el pollo dentro de una oca, la oca dentro de un carnero, el carnero dentro de un ternero, el ternero dentro de un buey, más o menos éstos son los ingredientes; no tengo el *Estebanillo* a mano, y se hacía un foso donde se echaba un carro de leña y se metía el material, que se asaba lento. Plato único el relleno imperial, que se llamaba aovado porque llevaba un huevo dentro. Volviendo a los caballeros teutónicos, sus asados eran al espeto en Marienburgo y en otros castillos, y la hora de almorzar y de cenar se daba con estrépito de pólvora, y la salsa casi cotidiana de los caballeros de la Orden parecía perfumada con hojas frescas el apio de monte, el levístico, que los hermanos llaman *liebstockel*, y esta unión de *querido* o *amoroso*, con *palo*, el tallo redondo, hueco del levístico, que puede alcanzar los dos metros, hizo que se aludiese con esa denominación al órgano genital masculino. En algún lado he leído un poco sobre esta fantasía. Claro que a la cocina no iba el tallo del levístico. Pero los teutónicos pudieran pensar, en su monotonía coquinaria, que usando tanta hoja de esta variedad de apio, perfumando las grandes tajadas con salsa de levístico, lograban ciertos crecimientos y erecciones. Lo que les era especialmente necesario a estos caballeros tan dados a las violaciones.

Como saben, hubo encomienda de teutónicos en Castilla la Vieja, que vinieron como cruzados a las guerras hispánicas contra el moro. Algunos estuvieron en las Navas de Tolosa. Pues éstos, lo mismo que los que iban peregrinos a Jerusalén, regresaban a Prusia con sacos llenos de hojas de apio. El que se cosecha en los Pirineos es bueno, pero el de Anatolia, en Asia Menor, pasa por el mejor, el más aromático. En Bizancio se hacía un vinagre de este apio, en el que también entraba la raíz. Lo que más preocupaba a los médicos bizantinos, si el emperador estaba enfermo, era la retención de orina, que se la curaban con refrescos a base de este vinagre, que es muy diurético. De Bizancio pasó a Venecia, y en una comedia

veneciana, en la que aparece un caballero con antifaz meando en un canal, dos que lo vigilan por cuenta de su esposa, que era a la vez adúltera y celosa del marido, se dicen:

—¡Ha debido refrescar con vinagre de apio!

Aparte el apio levístico, en la cocina de los teutónicos había mucho laurel, que también en aquella frontera europea era importado por la Hansa. De las bayas se extraía un aceite, con el que las damas y los caballeros de Tilsit, de Memel y de Riga, y los teutónicos, se libraban de piojos, y con infusión de las hojas abreviaban las digestiones y lograban un aliento perfumado, que era uno de sus méritos en escenas de amor. Brantôme explica que, en su tiempo, era muy difícil encontrar un caballero de buen aliento, e incluso una dama, y así el que lo tenía atraía, y llegaba más fácilmente al beso.

Así ven ustedes que en una cocina como la del Orden Teutónica además de haber un supuesto afrodisíaco, había también el laurel con su doble papel específico. Con el apio y el laurel los caballeros teutónicos lograban fácilmente las amorosas conquistas, cuando en los largos inviernos, en sus almenados castillos, celebraban bailes y fiestas, a las que invitaban a sus tías, hermanas, primas y sobrinas, y para que pudiese ser comprobado más fácilmente el poder de las hojas del apio de monte, en los enormes salones se tendían tapices y cortinas del techo al suelo, y así una pareja podía bailar sola toda la noche en el túnel formado por dos de ellos, sin que nadie los viese ni molestase. Nueve meses después había mucho caballerito teutónico en las cunas de las ciudades de la Prusia Oriental y de Silesia. Los recién olerían a laurel, pues se llegó a creer que el laurel perfumaba el semen. No creo que esto se haya comprobado modernamente ni por Dior ni por Chanel.

Almuerzo de andantes^[*]

Si hay todavía hoy algún lector de libros de caballería, se irá dando cuenta según va leyendo que, por ejemplo, en dichos libros casi nunca llueve, y el caballero con su escudero va por los campos y bosques sin preocuparse de los temporales. Tampoco llevan camisetas para mudarse los andantes, ni dinero: ambas cosas que el ventero consideraba que don Quijote debía llevar en sus salidas al mundo y a la aventura. Tampoco se nos dice lo que comen cotidianamente los paladines, ni se nos dan las listas de los platos en los grandes banquetes de los palacios y los castillos. Sólo por accidente, y porque el plato forma parte de la aventura, sabemos que hay salmón o un asado de ciervo. (Respecto al salmón, tengo que decirles que es increíble la persistencia de esa fábula francesa, inglesa y de la España vasca, cantábrica y gallega, de que en tiempos aún no lejanos los obreros que construían molinos, casas o lo que fuese cerca de un río salmonero, se negaban a comer salmón más de dos o tres veces por semana; no hay ninguna prueba; el salmón ha sido siempre más bien escaso en los ríos europeos; el salmón ha sido siempre muy apreciado: nuestro rey de Castilla Alfonso X, lo que quería por Pascua Florida era comer salmón; en una cantiga de escarnio de un trovador medieval gallego, aparece en el mercado de Carrión de los Condes un salmón, y un hidalgo se arruina por comprarlo para su mujer que está de antojo, etc. Estudiosos ingleses y franceses han decidido que nadie se ha negado a comer salmón. Pero la leyenda aguanta. Y yo no trato ahora del salmón como *sexy*, por decirlo así, que Cambassius asegura que el salmón es monógamo; es decir un tipo sexualmente tranquilo.) Volviendo a la andante caballería, generalmente el caballero es casto, como dice don Quijote «platónico continente», lo que no quita que existan ejemplares que se pasen a mayores, y que como don Lanzarote del Lago, le pongan cuernos al rey y a su mejor amigo. Claro que en el caso concreto de Lanzarote algo de culpa tuvo doña Ginebra con los paseos por los verdes campos, en los linderos de los bosques, mirando para Lanzarote mientras pasaba una y otra vez la lengua por los gordezuelos labios.

Pero el caso es que sabemos que el mago Merlín era perito en trucos eróticos — metiendo, por ejemplo, al padre de Arturo en la cama de una señora princesa, la que creía recibir a su marido que venía de la batalla, en la que por otra parte ya había muerto—, y conocía la ciencia de los refrescos afrodisíacos. (Una cosa que creo que no se ha estudiado es si en el *Libro del Buen Amor*, entre los dulces, refrescos, lectuarios, etc., que sabía preparar la monja doña Garoza, figuran algunos que sean afrodisíacos.) Por ejemplo, Merlín conocía el sésamo, según un glosario reciente de la

medicina artúrica. El aceite de sésamo, aun recientemente, era utilizado contra la impotencia, por ejemplo. Pero de la cocina artúrica parece que era muy importante la que llamamos *Satureia hortensis L.*, y que en castellano se dice *ajedrea de jardín*, en Italia *santoreggia*, y en catalán *sadurija*. Es una planta aromática, se usa como condimento en cocina, y su cultivo es célebre desde Carlomagno, quien la recomienda en el *Capitular de Villis*. La ajedrea es un excelente diurético, estimulante nervioso y afrodisíaco. La parte aérea de la planta, la *Herba saturejæ*, y la esencia de ajedrea, todavía hoy figura, por ejemplo, en la botica de Windsor. Si es cierto que en *El amante de Lady Chatterley*, de Lawrence, hay un poco de una aventura de viudedad de la reina Victoria de Inglaterra con un criado, quizás la ajedrea haya tenido algo que ver en ella. (Tampoco está muy estudiada la vida sexual de Victoria, o la vida amorosa, si prefieren; hace unos años en París se estrenó una pieza teatral titulada en inglés *Call me Victor*, en la que salía Victoria pidiéndole a la enfermera Florence Nightingale que la llamase así, en masculino, y por obvias razones. No pude ver la pieza, porque la tarde en que llegué a las puertas del pequeño teatro parisino, había dejado de representarse. Creo que salía Disraeli con los labios pintados y una gran peluca rubia, de señora, claro.)

La ajedrea, la *sarriette* de los franceses, era muy utilizada como condimento, e ignoro si lo sigue siendo ahora mismo. Entre las infusiones que ofrecía una farmacia de Palma de Mallorca en el siglo XVIII o a principios del XIX, figuraba la de ajedrea, aunque no se decía que fuese afrodisíaca, sino como útil, y lo mismo haciendo gárgaras, para las afecciones de la garganta. Hay una historia medieval, en la que intervienen un dominico y un franciscano. Como se sabe, el dominico, en los *fabliaux* de entonces, solía ser erudito, teólogo y hábil en el uso del arte silogístico, mientras el franciscano era un tipo humilde y de pocas letras. Así que cuando polemizaban yendo el dominico a predicar bulas y el franciscano a la limosna, y encontrándose en una posada, siempre vencía el de santo Domingo, y el franciscano se retiraba en silencio. Pero un día, tras cenar en la casa de una familia piadosa, y beber dos o tres tazas de infusión de *Herba saturejæ*, el franciscano, estimulado por las virtudes secretas de la planta, se echó con tanta furia dialéctica contra el dominico, sacó tantos ejemplos y aun fabricó tan estupefacientes silogismos, que el de Santo Domingo se dio por derrotado por aquel brillante, acometedor, exuberante contrincante. El franciscano, exaltado por la victoria, abandonó la cocina, salió al huerto y se masturbó entre las coles. Más tarde, y mientras el huésped a la vez lo felicitaba por el éxito en la discusión y le reprochaba el extremo a que lo había llevado el triunfalismo, ambos cayeron en la cuenta de la infusión de ajedrea.

Recuerdo esto de la ajedrea porque ayer mismo la he visto citada entre las plantas que daban aceites usados en Venecia para hechizos de amor.

Los comedores de caballa^[*]

Hace años, pasando unas semanas del cálido verano en una playa de las rías bajas gallegas, y comentando que en el vecino pueblo de pescadores todas las familias merecían muy bien el calificativo de numerosas, me dijo el párroco:

—¡Todos estos comedores de caballa se llenan de hijos! [*¡Todos estos comedores de xarda, enchense de fillos!*]

Hijos del verano, que es cuando la caballa está, como decimos en el país, *en comida*. Al *scomber scombrus* los gallegos le damos una docena larga de nombres: *caballa*, *macareu*, *rincha*, *xarda*, *verdel*, *virote*, *torno*, etc. Yo ignoraba, hasta que en aquella ocasión me lo dijeron, que la caballa del verano excita el apetito carnal, escasamente en los hombres, pero en alto grado en la mujeres. Recién pescada la caballa, abierta y limpia, bien untada interiormente con ajo, perejil, sal y unas gotas de aceite, se asa en parrilla, sobre un buen brasero, en la misma playa, o en un salido de la casa, al aire libre. Y las algo tímidas y cariñosas gallegas se vuelven osadas, enternecen al marido que sonríe, y pasa lo que pasa. Y a los nueve meses, crío. Así de sencillo. Y de ahí también la prevención de que no coman caballa las viudas, o no abusen. De la presencia de los catalanes en las costas gallegas con sus salazones, les vino a la caballa, en Noya, en Rianjo, el nombre de *virote*, del catalán *verat*, que leo en un diccionario que es la denominación casi exclusiva de la caballa en los países catalanes. Pero resulta que *virote* es, en algunas zonas costeras gallegas, un eufemismo para designar el órgano sexual masculino. Así, el asunto parece bastante complicado.

Como saben, el *garum*, esa salsa de vísceras de peces que tanto gustaba a los romanos, los cuales la añadían a todo, incluso al vino, se hacía generalmente en los puertos mediterráneos de España con vísceras de escombro —de donde viene el nombre de Escombreras en Cartagena—, de caballa. El *garum* de Hispania era el mejor que llegaba a Roma; hay algunos puntos oscuros en la fórmula para obtener el *garum* de primera calidad, como era el de Almuñécar, el de Motril, el de Almería. Modernamente, los que han ensayado el *garum*, lo han encontrado detestable, y han renegado de Apicio y de toda la coquinaria latina. Por lo que yo sepa, nadie ha hablado del *garum* como afrodisíaco, aunque sí como aperitivo y tónico. El *garum* no lo era, o los «satiricones» no habían caído en ello. Hace unos meses, en una revista médica, me encontré con el anuncio de un vigorizante natural elaborado a base de extracto autolítico total de hígado y de órganos reproductores maduros de *scomber scombrus* y de su prójimo, el *scomber colias*. El laboratorio que fabrica este

vigorizante, asegura: «toda la fuerza biológica del mar en una sola ampolla». Parece, pues, que los de este laboratorio español sí hayan caído en la cuenta de las virtudes secretas del escombros, y den en una ampolla todo el poder genérico del Océano. Como ven, estaba yo en razón cuando les decía que todo este asunto de la caballa era verdaderamente complicado. Si el laboratorio tiene razón y ha investigado en serio, es evidente que aunque nadie, desde Marcial a Aparicio, diga que el *garum* de sus banquetes era afrodisíaco, lo sería por las vísceras de escombros que lo componían.

De siempre se ha creído, en el litoral atlántico, desde Irlanda a Galicia, en que las olas del mar, en determinada época, tenían el poder de hacer fecundas las mujeres. En Galicia, por ejemplo, en la playa de la Lanzada, donde nuestras mujeres toman un baño de nueve olas en los días dorados con los que suele comenzar septiembre. Y la creencia en la eficacia de tal rito sigue firme, y todos los años acude el mismo número de mujeres a beneficiarse de las ondas —es decir, en aquella playa abierta, enorme arenal bien batido, de los caballos de Posidón, de espumoso galopar y despeinadas crines—. Y es de suponer que al regreso de las mujeres al hogar, usen con un cierto exceso de la colaboración del marido para obtener el hijo deseado. Y que entonces, y para un aumento de seducción, coman más caballa de la debida, que además está muy sabrosa —ya di la receta más arriba—, precisamente de julio a comienzos del otoño. «Nunca se conocerán todas las maneras de seducir», dijo un poeta árabe, «ni por qué una oscura esclava pasa un día a ser la primera en el harem.» Así es. Brantôme cuenta el misterio de la seducción femenina y nos da variantes tales, que nos deja boquiabiertos.

En fin, lleven niña a la playa, denle merienda de caballa a la parrilla, déjense estar en la hora de lusco y fusco contemplando cómo se apagan los rubíes del brasero —hay que decirlo así, un poco cursi—, y esperen, sin prisa, a que la caballa surta efecto en la *Mademoiselle*. Aprovechen el verano. Con caballa.

El comedor de pepitas de manzana^[*]

Ustedes pueden comer todas las manzanas que quieran —crudas, asadas, cocidas, en pastel, etc.—, y no les pasará nada. Pero no se les ocurra quitarle a las manzanas sus pepitas, ponerlas en un pocillo, y cuando éste está lleno, comerlas. John M. Kingsbury nos cuenta en su libro sobre plantas venenosas que un caballero inglés cada vez que comía una manzana guardaba las pepitas, y cuando había ya reservado lo que él consideró una ración suficiente, se la comió de una sentada, y se murió. El compuesto químico venenoso que se encuentra en las pepitas de la manzana es *HCN*, ácido prúsico o cianuro. ¿Por qué el *gentleman* inglés se comió las pepitas de las manzanas? Pues porque un amigo le había dicho que en un cuento serbio, entre las cosas que un sexagenario comía para ponerse a punto de gozar una niña de quince, figuraban las pepitas de manzana, que eran afrodisíacas. Pero, o su amigo le contó mal el cuento, o el caballero inglés lo entendió peor. La verdad es que su amigo le contó la historia serbia incompleta. Porque en ésta, se engaña al sexagenario que quiere fuerza viril para aquella ocasión preciosa de hallarse con una niña en el lecho, con una dieta que prepara un curandero bosnio, que dice tener secretos orientales, hijos del harem; dieta que en vez de virilizar al rico sexagenario, lo que hizo fue debilitarlo, y al final darle muerte, gracias a las pepitas de manzana que entraban en cantidad en sus desayunos. El autor del desaguisado fue un pastor que la niña amaba, y que cantaba muy bien los cantos heroicos de los serbios.

Se discute mucho lo de la manzana que Eva ofrece a Adán en el Paraíso. Parece ser que el fruto del árbol prohibido no era manzana, sino una fruta de hueso. En la época en la que fueron redactados los primeros capítulos del Génesis, no se conocían las manzanas en el Oriente Próximo. Así, pues, el soñar con manzanas, que es prueba del deseo sexual, con las mayores urgencias, según los intérpretes alejandrinos y bizantinos de sueños, no sería cosa de los descendientes de Abraham retornando a la tierra prometida, quienes soñarían con ciruelas, por ejemplo. Digo ciruelas, porque los melocotones aparecieron mucho más tarde y procedentes de China, pasando por los huertos del rey Janiska y de los persas (de ahí albérchigos, es decir *alpérsicos*, *pejigos*, *pesegos* como decimos los gallegos, etc.).

Eso sí, soñar con manzanas, tanto hombre como mujer, se tomaba como prueba de un despierto apetito carnal, lo mismo que olerlas al atardecer era un preparativo para felices noches. La manzana no tenía la culpa. El que se ponía a oler un par de manzanas, teniendo cada una en su mano, a la anochecida, recostado sobre muelles almohadones, y de paso pensaba en Paquita, en la calidad y abundancia de los

posibles encuentros carnales, se preparaba psicológicamente, y no corporalmente; afinaba su apetito, lo aumentaba rememorando si ya había habido primeras partes, e imaginando, si era la ocasión nueva con moza nunca hasta ahora usada. Llegaría una hora en la que estaría el que olía manzana, impaciente e incontinente, deseando echarse sobre la Paquita, pero por lo soñado e imaginado, que no por lo olido. Así pasa con la mayor parte de los llamados afrodisíacos, que para que de verdad lo sean en la cocina, hay que creer que lo sean. En Bizancio, la manzana llegó a ser mirada con sospecha, y parece ser que fue donde primero se la asó, sirviéndola después pelada y metida en merengada con piñones, receta que aún rige en Bari, donde hay griegos. Los bizantinos, tan metidos en teologías y en guerras por opiniones —monotelitas, monofisitas, iconoclastas, etc.—, visto que Eva usó de la manzana, vieron a esta fruta como portadora del pecado amoroso, de encantamientos carnales, y se sorprendían de la afición de la guardia varega del Emperador —es decir, de los islandeses y noruegos—, a la manzana, a la que consideraban medicinal.

Los varegos, en cambio, le echaban la culpa de los adulterios griegos y del poco pudor de las viudas, a la cantidad de menta que entraba en la cocina bizantina, ya la hoja verde picada, ya molida, y todos los sopicaldos aparecían con hojas de menta flotando. Un bandido noruego, Grettir el fuerte, fue asesinado en su país. El asesino huyó a Constantinopla, donde entró en la guardia varega. A la misma guardia fue a parar un hermano de Grettir, quien tuvo ocasión de dar muerte al asesino de su hermano. Lo metieron en la cárcel, pero tenía una ventana a la que se asomaba, y en la que se ponía a cantar. Pasó una viuda por allí, hermosa y rica, y le encantó la voz, y luego pudo ver al prisionero, y logró que éste saliese de la prisión y se fuese con ella. La viuda difícilmente podía verse en inactividad, dada la cantidad de menta con que aromatizaba en su cocina, y se aromatizaba a ella misma. Al final de la *Saga de Grettir el Fuerte*, figura una del juez Sturlusson, quien alaba a Grettir por haber sido el *out law* que más tiempo se mantuvo libre, el que más y mejor combatió a los fantasmas y monstruos, y además porque fue el único noruego cuya muerte fue vengada en Constantinopla. Era el año 1000. Los adultos ricos olían manzanas en sus habitaciones, y las mujeres chupaban hojitas de menta. El encuentro, al parecer, de los amantes así preparados era de una absoluta perfección formal.

Cena de prelados^[*]

Muchos de ustedes habrán leído una pieza teatral del portugués Julio Dantas titulada *La cena de los cardenales*, en la que tres príncipes de la Iglesia, puestos a tabla, recuerdan unos momentos de su vida moza, con la melancolía que es menester, y no más. Como queriendo todavía vivir del aroma de un vaso vacío. Pero ahí, en el aroma del vaso detenían su nostalgia. Otra cosa es la cena a la que ahora me refiero, de los tres obispos militares de las fronteras orientales de Francia, los monseñores de Toul, de Metz y de Verdun, obispos con cañón y guardia de arcabuces. Los cuales, habiendo tenido que viajar a Versalles a visitar al Cristianísimo, regresaron dando una pequeña vuelta con monseñor de Nancy, quien quería darles un banquete. Un banquete a la lorenesa. Naturalmente, en aquel otoño, un banquete con abundancia de caza —el *confit* de morro de jabalí, que creo que ya no se hace, entre otras cosas—, y como piezas de honor las más diversas *quiches*, que como saben son el orgullo de la cocina de Nancy. Cuentan que una de las quiches, que es una especie de pastel que se rellena de diversas carnes, jamón cocido, jamón en dulce, pechugas de ave, etc.; como empanada sin tapa, digamos; una de las quiches o lorenas de tordos, de los tordos que previendo la llegada de los fríos, dejan los bosques de las Ardenas y los huertos de Flandes para volar hacia el sur y la levantía, al norte de África y a las islas griegas y a Chipre, donde es casi seguro que los cazaba con red el moro Otelo para ofrecérselos encebollados a la hermosa Desdémona. Por cierto que desde que lo dijo el gran director teatral Constantin Stanislavski, son muchos los que aceptan que Desdémona ya no era tan niña.

En fin, una quiche era de tordos, dejados a macerar un par de días en vinagre de manzana, con mucho comino y perejil, y semilla de lechuga. Los monseñores, según Louis Marin, la encontraron muy de su gusto, y repitieron, y como bebían vino gris de Lorena, ligero, perfumado, refrescante, un poco rosado, pronto colorearon las mejillas de los prelados artilleros, quienes rogaban a su colega de Nancy que les presentase a cinco sobrinas que tenía, y que pasaban por ser las más hermosas *demoiselles* lorenas. Sorprendido el de Nancy por la súbita y unánime propuesta de sus colegas, y mirándoles a los ojos que los tenían encendidos, a las bocas golosas, y atendiendo a otras apreciaciones que vienen en el fisonomista Lavater cuando da la puesta en lujuria del adulto, recordó lo del aderezo de los tordos con semilla de lechuga, y dijo ¡tate! Y siendo hombre que comía con físico a la siniestra, como Sancho en la Barataria con el dómine Tirteafuera, le dijo al que vigilaba su gula, discretamente al oído, que cómo disolverles en el cuerpo a sus huéspedes las semillas

de lechuga, de modo que pasasen de excitados a apaciguados. El físico de monseñor de Nancy trajo un agua con tila y laurel y un saludo de adormidera, y diciéndoles a los invitados que era imprescindible para la buena digestión de la quiche de tordos tomar aquel suavizante, los puso en dos tragos en somnolencia. Louis Marín cuenta que, siendo niño, escuchaba el relato de esta cena a su abuelo, quien discutía con otros de su edad, y un canónigo de Dijon, qué hubiese pasado si los prelados seguían comiendo quiche de tordos, y si hubiesen corrido peligro las cinco sobrinas del obispo de Nancy. A lo que uno de los polemistas respondía diciendo que en aquellos tiempos todavía había en Lorena caballeros capaces de desenvainar su espada para pinchar donde fuere menester en un obispo de Metz, de Toul o de Verdun pese a toda su estrepitosa artillería. Que la semilla de la lechuga, como los granitos de la mostaza son afrodisíacos es una creencia lorenesa.

Aquí en Vigo, donde resido, como en Jaén donde Lope de Sosa, hay una pastelería en la que hacen, bastante bien, la quiche de Lorena. Pero de vitela o de jamón o ave, y nunca de tordos. Antaño había muchos malvises en el monasterio de San Esteban de Ribas de Sil y sus bosques, y se asegura que fueron traídos de Oriente por monjes que hacían palmería. Pero ya hay muchos menos ahora, tanto allí como en el resto de Galicia. Todos los que hay no darían para una cena de obispos en Nancy. Lo que habrá es abundante semilla de lechuga, pero ignoro por dónde comenzar con ella, si añadirla a un estofado, o hacer infusión, o fijarla en la corteza de un pastel con clara de huevo. Aunque quizá lo mejor sea el permanecer apartado de toda excitación en mi hipersesentena, comiendo pescados blancos y bebiendo los ligeros vinos gallegos, con su aguja.

Los desayunos de Samba Ghana^[*]

Samba Ghana fue un emperador negro, no se sabe muy bien si del siglo XI o del siglo XIV, cuyo nombre, Ghana, ha tomado una de las repúblicas africanas de nuestros días en recuerdo de los lejanos tiempos de esplendor. Sus soldados llegaron con sus tambores un día a Tombuctú. Samba Ghana dominó grandes territorios, fue un monarca justo, y le fueron atribuidos por sus súbditos grandes poderes. Por ejemplo, Samba Ghana tenía un cinturón, y si sus ocupaciones no le permitían visitar una de las provincias del Imperio, lo enviaba a ella *sentado* en una silla, llevada a hombros por los más fieles de sus guerreros. El cinturón era saludado como si fuese el propio Samba Ghana, y su sola presencia hacía fecundas las mujeres. Cuando después de nueve meses tras la visita del cinturón famoso, de piel de leopardo con incrustaciones de piedras preciosas, comenzaban a nacer niños en la provincia, eran considerados como hijos de Samba Ghana, es decir, de su cinturón mágico. Hay unas historias que contó Blaise Cendrars, cuando andaba recogiendo material para su *Antología negra*, y las más se refieren a astutas viudas, las cuales, habiendo quedado preñadas, hicieron todo lo posible por hallarse cerca del cinturón de Samba Ghana, con lo cual no padeció su honestidad cuando el vientre suyo, creciendo, las delató. Como Salomón, Samba Ghana llegó a tener trescientas mujeres, y como Salomón recibió la visita de reinas lejanas; digo que como Salomón a la reina de Saba. Según sabios rabinos, la reina de Saba pasó a la cama de Salomón el séptimo día de la visita oficial. El famoso lecho de Salomón, como saben, reaparecerá en *La muerte de Arturo*, de Malory, es decir, en el texto fundamental para el conocimiento del gran rey y de las aventuras de los caballeros de la Tabla Redonda. También se ha dicho de Salomón y la reina de Saba, que tras cada encuentro en la cama, ambos se levantaban, salían por separado a sus baños, se bañaban, se vestían, y volvían otra vez a la cama, tras desnudarse, claro. Como la reina de Saba usó nueve trajes diferentes, saquen ustedes las conclusiones pertinentes.

Pero, volviendo a Samba Ghana, se le consideraba como el conocedor de todos los misterios de las hierbas y plantas y frutos, y de las piedras que ciertos animales tienen en la cabeza, en el hígado, en los riñones y en el corazón. Y varias veces al año —parece ser que coincidiendo con los plenilunios; no se está muy seguro de esto—, se daba grandes desayunos, grandes banquetes del amanecer, en el que entraban los productos que él consideraba los más convenientes para desarrollar sus fuerzas en relación con la acción que se disponía a cumplir. Así, en vísperas de una expedición militar, eran los riñones del leopardo la base del desayuno, mientras que en víspera de

boda, añadía a la sopa de cuerno de gacela, piedras preciosas trituradas, y sobre todo, polvo de diamantes. No solamente el polvo de diamante daba fuerza viril, sino que también alejaba los malos espíritus. Eso lo creyó el emperador Federico II, a quien la ingestión de polvo de diamante concedió una muerte prematura y al papa Clemente VII, para curarle sus dolencias, se le administró en vino polvo de piedras preciosas y raras por valor de cuarenta mil ducados —que serían hoy unos ocho millones de pesetas—. Naturalmente, Clemente no usaba el polvo de piedras preciosas como afrodisíaco, a diferencia de Samba Ghana. He leído en Forester, en su estudio sobre las costumbres de los pueblos negros islamizados, que sigue viva en éstos la costumbre de ingerir piedras raras o preciosas pulverizadas, especialmente de color verde. Como si rigiese entre negros aquello de Sófocles, de que el color de la juventud es el verde. O lo de Goethe, «verde es el árbol de la vida», etcétera.

De modo que imaginémos un desayuno de Samba Ghana, a quien le acaban de traer de más allá del Níger, o de un reino ribereño del Senegal, una mocita piemilarga y los pechos abreviados, como gustaban allá. A la muchacha la despiertan al alba y la meten en un baño de agua de palma, leche de cabra y zumos de fruta, y mucha sal, y bien bañada, la ponen sobre un montón de cañas y ramas, rodeada de pebeteros en los que arden hierbas diferentes. Y mientras tanto, a la puerta de su palacio, el emperador desayuna, levantando de vez en cuando la cabeza para ver cómo allá, en el fondo de la plaza, le ahuman la tortolica. El menú, ya dijimos, sopa de cuerno de gacela —sopa que no viene en los recetarios, y que no conocieron los pilotos de la Compañía Hanseática, la gente del mundo que más sopas probó— y trompa de elefante asada. Como saben, la trompa es la parte más comestible del elefante, y se la asa cubierta de sal. Era cosa muy de la Etiopía. Cuando la última gran guerra, algunos *gourmets* refugiados en Alejandría, se dieron una comida exótica, y en ella figuró la trompa de elefante. Uno de los comensales fue Lord Dunsany, a quien se lo encontró la reina Federica de Grecia en su hotel, según cuenta en sus memorias. Creo recordar que no sabía Federica muy bien quién era aquel inglés extravagante, uno de los grandes escritores de este siglo, y lo despacha con dos líneas... Yo me he imaginado alguna vez a Samba Ghana, enorme, tumbado en un montón de pieles, comiendo la trompa de elefante que goteaba blanca grasa sobre su inmenso vientre, y echando de vez en cuando una tierna y omnívora mirada a la nueva esposa, que se la estaban ahumando, es decir, sazonando para la primera visita de amor. Y aunque parezca mentira se envidia al emperador.

Ranas, anís y ubre de cabra^[*]

Leyendo un *fabliau* francés medieval, me encuentro con unos peregrinos de Santiago que hicieron noche en una posada a cinco leguas de Tolosa de Francia, y eran gente muy comedida, los más del grupo criados de un rico señor de Borgoña, quien viajaba por si el Apóstol que yace en Galicia le daba salud, le quitaba la flojera y lo ponía en forma para la vida marital, que estaba recién casado. No bien hubieron llegado a la posada, tumbaron a su señor, los fieles servidores, en un lecho de almohadas de Flandes, todas rellenas de plumas, y le dieron una merienda de mollejas de gallo con nata y miel. Viendo lo cual, la dueña de la posada, que era una viuda muy hermosa y todavía joven, el cuerpo largo y la falda abierta por el lado izquierdo desde la cadera, a la moda narbonense, se permitió decir que si el buen caballero tenía la mayor parte de su febleza en lo que sospechaba, que bien le aprovecharía la peregrinación a Compostela, pero que también le convendría el quedarse una semana de cuarto creciente en su posada. Y el creciente surtía aquel día. El borgoñón le preguntó, en un aparte, si había conocido casos como el suyo, que consistía en no poder dejar de pensar en aquello, gozar desmedido en sueños, y cuando tenía el fruto al alcance de la mano, no encontrar que meter y sacar. ¡Y lo que le gustaba la mujer! La posadera le aseguró, con el testimonio de un físico que estaba allí, dedicado a hacer acopio de sanguijuelas para la facultad de Montpellier, que más de tres salieron de su casa, habiendo entrado poco menos que en camilla, muy activos, y tan de continuo en la obra como el mazo de la herrería del arzobispo. La posadera tenía una casa en el campo, a un cuarto de hora de la posada, y a ella fue llevado el borgoñón, quien quedó allí en soledad, solamente en compañía de un paje de música de su séquito, un flautista aficionado a los aires alegres.

Y no más salir la luna, vino la posadera en camisa al lecho del caballero, y por su mano le dio la cena, que lo era de ancas de rana guisadas, y de capirote un vaso de agua de anís. Cenado el de Borgoña, recibió de la posadera un masaje de vientre, terminado el cual, ella misma puso al caballero a orinar en una maceta, envolviéndole después el miembro muy cuidadosamente en una ubre seca de cabra, no sin antes darle unos toques por ver que dureza alcanzaba. Era más bien poca. Y no hubo en dos días otras comidas que las ranas guisadas y los refrescos de anís, y el mero ritual y la envoltura en la ubre de cabra, y los toques acostumbrados, y sin otra novedad que ya al tercer día la posadera apareció desnuda para hacerle la cura al huésped. Hubo unas friegas especiales, y al término de ellas el caballero se mostró dispuesto, y cubrió a la posadera con cierta alegría. Y ya pasó la semana del creciente en tratamiento y

pruebas, tal que al final se dio un baño de anís, pagó la cura en oro, y diciéndole a los suyos que ya no había flojera y sí fuerza viril, dispuso suspender la peregrinación y volver a Dijon, donde lo esperaba su condesa para el desvirgue. Su mayordomo le preguntaba si estaba cierto de haber curado, a lo que el de Borgoña respondió permitiéndole ver por una rendija cómo se despedía de la posadera. Hasta aquí la fábula.

Pero, hace unos meses estudié unas horas en un libro de Jean-Paul Clébert, edición de Grasset, París, 1958, titulado *Provenza insólita*, y ahí me encuentro con las ancas de rana como alimento esencial para que reponga fuerzas el que usa mucho de batallas venéreas. Las ancas van a la tartera sazonadas con anís y romero, con aceite de oliva y flor de harina, y sale a la mesa una especie de sopa espesa, y nadie, ni el propio Clébert, duda de la eficacia de esta dieta, como tampoco de que el anís inclina el ánimo a eróticos sentimientos. Y yo me sorprendo de este efecto de las ancas de rana, siendo de un país muy aficionado a ellas, y especialmente en Orense, donde se comían en la época veraniega todas las ranas de la famosa laguna Antela. Una laguna en cuyo fondo se aseguraba que estaba sumergida, *asolagada* decimos los gallegos, una de las más célebres ciudades perdidas del país, bajo las aguas con sus torres, sus palacios, sus iglesias, sus plazas, sus músicos, sus gramáticos, sus hermosas damas y sus gentiles caballeros, acaso, se sospecha, por un crimen de incesto. Pero a los de Orense —especialmente los señoritos de la urbe y los de las villas vecinas son muy eróticos—, nunca les escuché nada de las ancas de rana como afrodisíaco. ¿No se dieron cuenta nunca? ¿No lo precisaron? Llevo varios días preguntando a algunos orensanos si sintieron algo cuando comieron ancas de rana, y me aseguran que no, y que todo lo que pueden hacer para ayudarme, es el año próximo estar atentos. Aunque con la desecación de la laguna Antela, el número de ranas en el mercado ha disminuido notablemente. Yo les ruego que, además de tomar nota, beban agua con anís. Ya es más difícil que tengan a mano una ubre de cabra seca para repetir la cura del caballero de Borgoña.

Los preparativos de Saladino^[*]

Saladino, el gran jefe musulmán, ocupó un amplio y sabroso espacio en la imaginación medieval, por las noticias que de su poder, riquezas, soberana inteligencia y aun belleza, trajeron de regreso a Europa los francos que habían ido cruzados al rescate del Sepulcro del Señor. Me acordé de él estos días, cuando leí en los periódicos que uno de tantos hermanos del rey de Arabia andaba por Bélgica en busca de una muchacha que había sido su esposa y lo había abandonado por graves razones: porque no era la única esposa y porque su *wahabita* de marido la ponía a cura de engorde, pues es partidario de la moda plurisecular del harem, que las quiere rollizas. El árabe está dispuesto a pagar a los padres de su esposa unos diez millones de pesetas si se la entregan y ella vuelve sumisa a escuchar cómo cantan las fuentes en el palacio que en Ryad tiene el saudita. Debo añadir que, generalmente, una belga en la cama es excelente cosa. He consultado con varios obreros gallegos que trabajan allí, y todos se mostraron de acuerdo conmigo. Pero volvamos al señor Saladino, quien llegó a tener trescientas palomas en su harem, las mismas que el rey Salomón, y de las más diferentes razas, chinas y egipcias, griegas y francesas, georgianas y esclavas, circasianas y armenias, estas últimas preparadas al zumo de limón, y no al humo del llamado papel de Armenia, como bien pudiera creerse. Siendo muy goloso Saladino, cada una de sus mujeres cocinaba para él las exquisiteces de su nación, en las que se esmeraban, sabiendo que el gran rey daba como premio al mejor pastel, natilla, bizcocho o confite, el premio de una llamada al lecho. Lo que condujo a que en el harem de Saladino corrieran raros azúcares, hierbas sazonadoras, aguas aromáticas, y ciertos productos secretos que no sólo daban a la obra coquinaria un delicado, apetecible sabor, sino que fijaban en su mente el rostro de la esposa que se arrodillaba ante él para ofrecerle su obra coquinaria.

Y que esto sucediera fue buscado por todas las trescientas. Con lo cual se fue logrando, poco a poco, en las cocinas del harem una ciencia de afrodisíacos bastante compleja, y de la que no ha llegado noticia concreta hasta nosotros. Hay un elogio de Saladino, que asegura que ningún rey entre los árabes, ningún príncipe, dio tanta satisfacción a sus numerosas mujeres, y con tanta frecuencia —recuerden, trescientas—, como el señor Saladino. Y se puede pensar que a lo mejor es un elogio excesivo, como tantos de los poetas árabes, que a cualquier emir borrachete y gamberro, pero que pagaba bien, comparaban con Alejandro, pero que también es probable que el entusiasmo erótico de Saladino provenga de la ciencia afrodisíaca de su cocina.

Tomemos, por ejemplo, a las circasianas. Ustedes saben que han sido tenidas por

las más hermosas mujeres del Asia Próxima, con sus largas cabelleras negrísimas, su piel blanca como la nieve, los pechos redondos, del tamaño del pichón, y las largas piernas, «¡Oh, piernas como dos celestes ríos!», del soneto de Alberti. (Lo del pichón habrá que tomarlo literalmente: sobre una tabla, se ponían dos pichones sobre la cola doblada: el cuerpo del pichón era la medida justa del seno apetecido y el pico indicaba el pezón; cada uno tiene su sistema métrico; éste podía ser denominado sistema métrico colombino.) Pues bien, las circasianas llevaron a las grandes cocinas orientales su afición a las hierbas aromáticas, y un conocido historiador asegura que no solamente se buscaba alegrar los monótonos fogones, sino que con sus hierbas, las circasianas llevaban a la casa de su esposo un contribuyente a la paz conyugal; al tiempo entendimiento, mostrándose siempre apetitosas al marido, e incitadoras. Así, los pasteles de codorniz a la salvia, y las tortas de leche con estragón. Algo se cree que hay en ambos platos, puesto que se las llama «mañanas de amantes». Lo que se explica, además, porque en muchos países del Oriente Próximo el primer coito matrimonial es matinal. En España, por ejemplo, es la noche de bodas, porque los novios se han pasado al día en la ceremonia nupcial, en el almuerzo o en la comida, y se van a la cama tarde, a lo mejor tras cien kilómetros o más de viaje. Poetas contaron la belleza del amanecer y el novio yendo, solitario, semidesnudo, hacia el lugar donde, temblorosa, perfumada, fría como la hora misma del alba, lo espera la novia. Por aquí hay mucho novio que va a la cama pimplado. Entre los circasianos, va lúcido, tras una noche de ensoñaciones, hacia su locura blanca, que diría Fernando Villalón. Lo ritual es que ella lance un grito de sorpresa. Y tras el combate, repondrán fuerzas con los platos citados, y refresco de avellana, que es tonificante.

Si Saladino nos hubiera dejado sus memorias coquinarias, no escritas por él mismo sino, por ejemplo, por el jefe de sus eunucos, Muammar al Basrí, el cual llegó a aprender francés de los cruzados —parece ser que hubo una koiné fránica, en la que se entendían los diferentes grupos—, es obvio que tendríamos hoy un importante recetario afrodisíaco. ¡Trescientas mujeres diferentes preparando al sultán para largas campañas venéreas, con trecientos platos distintos! James de Coquet afirmó una vez que habiendo tomado tortas de leche con estragón en ayunas un amigo suyo, salió a la ventana y vio a una vecina peinándose, de la que se apasionó. Resistió dos días, pero al tercero, tras una nueva ración, salió de casa, atravesó la calle, subió al piso de la vecina llamó a la puerta... y abrió el marido. Esto da idea del empujón que puede dar la leche con estragón en ayunas. Leche cuajada de yegua, embutida en caña de hojaldre, y batida con estragón picado.

La canela del travesti^[*]

Se ha discutido mucho acerca de si fue canela la canela que conocieron los noruegos en Constantinopla, cuando formaban la llamada guardia varega del Basileo, o si era otra especie. Snorri Sturluson, uno de los grandes escritores que haya habido nunca, nada dice en su *Heimskringla* sobre la alimentación de los noruegos en Bizancio, salvo que llamaban la atención por carnívoros, y por su afición a añadirle a las carnes todas las hierbas y polvos raros que triunfaban en la cocina de allá alrededor del año mil. El asunto fue que ésta que algunos eruditos, especialmente ingleses, del siglo pasado consideraron como verdadera canela, fue tenida por cosa mágica, y producto capaz de producir las más extrañas reacciones en los que frecuentemente la usaban, o en grandes dosis. En el estudio de Jorgen Johansen sobre la influencia de las fábulas orientales en la literatura de los hombres del norte —este Johansen es un tipo como el francés Pierre Calíais que ha encontrado para nuestra hermosa historia de Tristán e Isolda un modelo persa, en el gran poema de allá *Wis y Ramin*, de Gurgani—, se cuenta una curiosa historia en la que entra la canela. Se la cuento. Un guerrero llamado Malar el Negro quiso casar con una viuda en Constantinopla —hay mucha viuda en las historias de varegos en la capital del Imperio Oriental—, y la más conocida es la que sacó de la cárcel, porque se enamoró de él al oírle cantar, al hermano de Grettir el Fuerte; la impresión que uno tiene es que estas viudas eran ricas, andaban sueltas y ansiosas de consolación. Digo que Malar quiso casar con viuda, y ésta le dijo que sí, a condición de que de negro pasase a blanco y se le volviese rubio el cabello. Esto último no era difícil, pero lo otro sí. Malar, tanto le apretaba el deseo de la viuda, buscó a un mago. No teniendo Malar dinero, encerró al mago en una jaula protegida por ciertos encantos, lo que prueba que Malar también era mago, pero no sabía cómo cambiaría el color de su piel.

El mago, que era un hombre pacífico y razonador, con la palabra de Malar de que lo pondría en libertad tan pronto como le hubiese preparado la pócima que le cambiaría el color de la piel, se puso a la obra. El mago preparó la medicina en una gran redoma, y Malar de la primera sentada hubo de tomar noventa y nueve gotas. A las dos horas ya estaba rubio, y soltó al mago. A las cuatro horas ya estaba blanco, a las cinco le comenzaba a caer la áspera barba, a las siete a rizársele el pelo, y ya no pudo resistir más y corrió a casa de la viuda, la cual se desnudó ante él. Malar hizo lo mismo, pero quizá por haberse excedido en las gotas, se encontró convertido en mujer...

Se le mudó la voz, le crecieron los pechos, y se asustaba de los ratones. La culpa

le fue echada al mago de que había usado en exceso de esa que no sabemos si es canela verdadera o no, al elaborar su pócima. Por otra parte, Malar el Negro convertido en mujer rubia, hubo extremado el apetito carnal. Y hay dos versiones, una que dice que prefiriendo ser hombre y negro a mujer y rubia, Malar buscó un gran curandero de los noruegos de aquella edad, un tal Gunnar Nilson, que lo volviese a su natural, y el tal Gunnar, extraño médico y brujo y gran viajero, le dio una medicina que le costó a Malar su peso en plata. ¿Cómo un guerrero pobre tuvo tanta plata? Hay una respuesta maliciosa: que ganó la plata ejerciendo, mientras fue mujer, el más antiguo oficio del mundo. Otros dicen que la robó, con astucia, del tesoro del Basileo. Y otra versión: que llevando varias semanas viviendo en mujer, se encontró cómodo en la nueva situación, y aprendió bordado y hojaldre, a cocinar los huevos de tórtola con miel, y a hablar alargando las eses, como solían las coquetas bizantinas. Y se quedó de mujer, enamoró a muchos, tuvo por amantes a ilustres estrategas y notorios juristas —en principio, era la primera sueca, noruega o danesa, la primera nórdica que los griegos bizantinos tenían a su alcance—, y finalmente se casó con uno de estirpe real, de la guardia varega, del que hubo descendencia. Aunque no fue ésta bien mirada entre los hombres del norte, y se cree que hubo una batalla, una *asamblea de las espadas* que dirían los escaldos, en las que sus nietos fueron apartados de una herencia real.

Si la pócima del mago bizantino hizo estos efectos, imagínense cuántas operaciones en Casablanca y en otros lugares se hubieran evitado ciertos masculinos, que en virtud de ellas pasaron a féminas, y como los *travesti* hubieran fácilmente superado su situación. Y refiriéndonos a la cocina, parece ser que cuando entraron, bien lentamente por cierto, las especias en los guisos de la gente germánica del norte, la canela fue vista con sospecha, quizá como recuerdo de la historia de Malar, y tardó en ser aceptada, porque se temían sus efectos, y más de un gran soldado hubo de temer el convertirse en viuda loca si se pasaba en la canela. En el mismo Shakespeare, que quizá recoge una antigua tradición, el jengibre y la canela ayudan a los sueños eróticos.

Pero, repito, no sabemos si la canela de los varegos de Constantinopla es lo que conocemos por canela los de lengua castellana desde el *Libro de Alexandre*, donde se menciona por vez primera entre nosotros, ya del francés antiguo *canelle* o del genovés *canella*. Lo que es seguro es de que trataba de unos palitos y de un polvo, que se añadía a las salsas y perfumaba las cuajadas. Creo que estamos en un tiempo en el que muchos agradecerían la receta del mago, de nombre desconocido, que actuó con Malar el Negro en el Bizancio de hace casi mil años.

Las prisas de un sastre^[*]

Esto lo he leído, más o menos, en un *fabliau* medieval francés. No lo tengo ahora a mano para poder ser preciso contándoles el asunto. Se trata, en el fondo, de las virtudes aperitivas y afrodisíacas de las bayas de enebro, que en un momento fueron aceptadas y ahora se rechazan. Pero lo cierto es que en un determinado momento de la Edad Media las bayas de enebro fueron utilizadas en la cocina como si se tratase de una de las especies de Oriente que nos faltaron a los europeos en dicho siglo, y además como aperitivo y restaurador —hubo recetas como una de bayas de enebro con sangre de pichón cocida, para las paridas—, y también, repito, como afrodisíaco. Se probaba esto último con un sastre de Montpellier. El tal sastre pretendía una viuda, que si bien le sonreía, lo rechazaba. El sastre subía a su tejado, y desde detrás de la chimenea contemplaba cómo la viuda salía a su terraza a lavarse las piernas en una gran tina. El sastre, que era algo leído, o quizá se lo había escuchado a un predicador, recordaba el asunto del rey David y la mujer de Urías, con la desventaja para él de no ser rey, y con la ventaja de que no hacía falta mandar al frente de guerra a Urías, para que lo matasen cuando asomase su cabeza en primera línea, que ya la doña era viuda y libre. Parece ser que le era muy difícil a un sastre, en aquellos siglos, casarse bien y a gusto, porque un sastre era considerado medio hombre, con oficio de aguja más bien mujeril. En mi Galicia todavía es posible escuchar historias y refranes. Uno de éstos dice que «*sete xastres fan un home, e catorce un testigo*», siete sastres hacen un hombre y catorce un testigo.

Y cuando a mí, niño, me daban de cena papas de maíz, que aún me gustan, muy calientes, y cada cucharada que va a la boca añadiéndole otra de leche fría, una de las criadas de casa —y nunca mejor empleada la expresión, porque llegaron de niñas y ya iban por los cincuenta en la ocasión— me contaba que una vez le dieron de cena a un sastre, en la casa a la que había ido a hacer los calzones para toda la familia, unas buenas papas, mientras al zuequero y al albañil que repasaba el palomar, les daban tortilla de torreznos, caldo y queso. El sastre rechazó las papas irritado, gritando:

—¿Papas a un hombre de oficio? ¡Que las pape el demonio que las hizo!

Pero, volviendo al sastre de Montpellier, llegó un momento en que entendió que la viuda se iba a dejar caer. Y como había perdido el apetito por la inquietud amorosa, y estaba flojo por los insomnios en los que repasaba las formas de la viuda, las largas piernas, blancas, los muslos redondos, quiso ponerse a punto para el encuentro, y consultó en secreto con la facultad —¡la facultad de Medicina en la que estudió Rabelais!—, la cual le recetó bayas de enebro en ayunas, paté de tordo con las

antedichas, infusión de ídem, y el vino dulce Frontignac también con las bayas del enebro. ¡Efecto rápido! A la semana el sastre se sorprendía de su firmeza genital, y se encontraba en condiciones de atacar, lanza en ristre. Se vistió las mejores ropas, un tabardo con vueltas, unas calzas abrochadas, un jubón carmesí, y se rizó y perfumó, y a la caída de la tarde, caminando lentamente y chupando la última baya de enebro antes del lance, se dirigió a la casa de la viuda. Entró sin llamar, y la encontró peinándose. Sin decir palabra, abrió el tabardo y bajó el delantero de las calzas, mostrándole a la hermosa aquella que podemos llamar fortuna. La viuda gritó y se desmayó, y el sastre hubo de huir.

Y en su casa, no lograba ponerse en su lugar descanso, y aquello abultaba tanto que no sabía cómo disimularlo, y ya pensaba una nueva prenda que lo cubriese, cuando llegó un dominico muy amigo suyo, y confesor, al que osó contar el suceso, el cual le aconsejó que entrase como lego en su convento, y vestido con un hábito de cierta amplitud, todo aquello quedaría disimulado, y que cuando el temporal pasase y aquella dureza decayese, volvería a la sastrería pública. Y así terminó la fábula del sastre, las bayas de enebro y la viuda asustadiza. Un final mejor hubiese sido que la viuda, respuesta del susto, fuese vespertina a disfrutar del sastre.

Si el sastre hubiese vivido en Basilea en vez de en Montpellier, todo podría haberse solucionado de otra manera. Como es sabido por Horst, en Basilea estaban domiciliados unos sastres muy famosos, que trabajaban para ricos señores alemanes y príncipes, y hasta los Bouillon de Sedán les encargaban ropas de gala. Un día se descubrió que estos sastres eran gentes relacionadas con los demonios del Infierno, acaso ellos mismos demonios de menor cuantía, y que se escondían con su alta costura de otras faenas. Como saben, y se declaró ante la Inquisición de Portugal, la sastrería demoníaca tiene un punto difícilísimo, y es que haciéndole a un diablo un completo de bragas y calzas, hay que cortar y coser de tal modo que el rabo del demonio no se note, aunque las calzas fueran a la italiana, apretando nalgas, como se ve en la pintura de Toscana del cuatrocientos. Pues estos sastres de Basilea habían acertado con el punto, y vestían a todos los demonios que andaban por las Europas, y que no querían que se les notase el largo y piloso rabo que les surgía en la rabadilla. Si el sastre de Montpellier hubiera acudido a ellos, no necesitaría el ropón dominicano para disimular el excesivo pene.

Pero ya no acudan ustedes a las bayas de enebro. Ni poco ni mucho tiene que ver con el sexo. Aperitivas, sí lo son. Y van muy bien en cocina, especialmente con pichones, tordos, pollos, palomas torcaces, sangrecilla de cordero y otras muchas exquisiteces.

La limpia cocina de los hebreos^[*]

Cuando cae en mis manos un libro de los judíos que han escrito en yídish, y en él cuentan la vida cotidiana de las comunidades hebreas de Ucrania y de Polonia, voy anotando las cosas que dicen de su cocina, de la cocina de los días de fiesta y de la cocina de cada día, y muchas veces me pregunto si las juderías gallegas medievales, las de Ribadavia o las de Pontevedra, tenían recetas parecidas. ¿Hacían sopa de *borsch* con remolacha? ¿Preparaban grasa de pato las mujeres para celebrar la Hanukkah, las fiestas conmemorativas de la reedificación del Templo? ¿Es verdad que los pastelillos de avellana y miel salen más sabrosos del horno cuando las mujeres de la casa están escuchando historias de milagros realizados por santos rabinos, o de los treinta y seis santos ocultos, o de los demonios que poseían muchachas, como la virgencita de Krashnik? A veces me quedo *in albis* cuando en la mesa de los rabinos o de los más ricos mercaderes aparecen, por ejemplo, los *kreplach*. ¿Qué serán? Se me ocurre que quizá sean como *crêpes*, o como torrijas u hojuelas, lo que los gallegos llamamos *filloas*. Y me imagino a las mujeres que llegan del baño —ninguna mujer joven, en aquellas juderías, faltaba al rito—, lanzándose sobre los pastelillos almendrados, los aromatizados con mejorana, salvia, canela, clavo, menta... La menta de los jázaros. Hace más de diez siglos, los judíos convirtieron al mosaísmo a un pueblo que estaba allá por las orillas del mar Negro, entre el Dniéster y Dniéper. Eran los jázaros, cultivadores de menta, y parece ser que la menta jázara era la que llegaba hasta el Báltico, hasta los almacenes de la Hansa, hasta las ferias de Tilsit y de Memel, y de Riga, donde se creía que la infusión de menta muy azucarada era afrodisíaca y debían abstenerse de ella las mujeres... Y ahora mismo, en un libro de cuentos de Isaac Bashevis Singer —un hijo y nieto de rabinos hassidim, un gran escritor en yídish, autor de estupendas novelas y de muchos cuentos, a punto de ganar el Nobel de Literatura hace algunos años—, vuelvo a encontrar al perfume de aquella lejana cocina, y los platos conocidos aparecen en la mesa familiar cuando se celebra la fiesta de exaltación de la Torá, o el Purim, conmemorando la derrota de Hamán. Me pregunto si los hebreos tienen en sus fiestas estos platos porque ya los tenían en Jerusalén. Y me imagino a Micol, la hija de Saúl, la mujer de David, cocinando algunos. Debió de ser muy hermosa. Cuando en la novela de Bassani, *El jardín de los Finzi-Contini*, me encontré con la bella Micol, tomé la descripción que hace el escritor de la judía boloñesa por la descripción de la Micol del Viejo Testamento. Amó mucho a David, como es sabido, y le salvó la vida y le ayudó, pero cuando su padre se la quitó a David y se la dio a un hombre llamado

Phalti, a éste también lo amó, y cocinó para él. Y Phalti amó a Micol, y cuando David triunfó y se sintió seguro y rey, mandó que le trajesen a Micol, y que dejase a Phalti. Éste fue llorando tras la que fuera su querida mujer hasta Bajurim. Un tal Stefan Heym escribió *El informe sobre el rey David* —un informe que Ethan, hijo de Hossaiad, natural de Ezrab, escribió a petición del rey Salomón—, y se ve que el asunto de Micol fue muy complejo. ¿Sabía Micol preparar la salsa agridulce para el pescado, o la carne con rábanos picantes? En fin, yo recuerdo a Micol, que debía tener esa piel deslumbrante de las mujeres que han sido muy acariciadas, cuando al pasar por la villa de Allariz, en tierras orensanas, compro unos almendrados, receta de la antigua judería.

Ahora me dicen que en algunas ciudades españolas —en Madrid, y creo que en Barcelona también, y en Palma de Mallorca, o en Las Palmas, no entendí bien— hay restaurantes, pocos, en los que se sirve comida judía, comida limpia, *kosher*. Un amigo mío comió un pastel de arroz, muy sabroso, y unos pichones con una extraña salsa, muy aromática. En una mesa vecina estaba comiendo una muchacha muy bella unos pastelillos. O unas tortas. No recordaba bien. ¿Serían los *kreplach*? La muchacha miraba para mi amigo con sus grandes ojos oscuros —los ojos de las muchachas de la raza de la Revelación—, profundos. Me prometo ir a almorzar comida judía la primera vez que tenga ocasión. Y no sospechando que pueda estar, en una mesa vecina, una hermosa muchacha hebrea —como esas muchachas sumisas y piadosas que acaso conserven los nombres que tenían en las juderías de Castilla y de León: doña Sol, doña Niebla, doña Luna, doña Sorprendida... ¡Y qué bien besaban! El propio don Sem Tob de Carrión escribió, pese a ser tan grave moralista, como en las escaleras de la posada besó a una moza, y encontró en el beso «la boca sabrosa e la saliva templada...». Y ya sé que en las grandes ciudades europeas, en Londres, por ejemplo, y en las americanas, en Nueva York, o San Francisco, tiene que haber muchos restaurantes judíos, y alguno de gran calidad, pero es evidente que la cocina judía no ha sabido imponerse como la china, por ejemplo, y no creo que tengan nada que ver con ello las prohibiciones deuteronomías: no a la liebre, no a la lamprea, etc., y ciertas maneras de matar las aves o el cordero, o los pichones. Y la ausencia del puerco.

Pero, ahora, habiendo terminado la lectura del libro de cuentos de Bashevis Singer, *Un amigo de Kafka*, en los que tantas veces se alude a la cocina, parece que se llenase el aire de un perfume tibio, a ciruelas cocidas, a almendras tostadas, a menta, a sopa de cerveza, a fritos con miel... Y me doy cuenta de que cuando hablo de cocina judía veo mujeres cerca que pude haber amado mucho, a Micol, la esposa de David, y a la chica de grandes ojos que mi amigo vio en un restaurante judío en una ciudad de España. Quizá revelara las peores intenciones el invitarla a un pastelillo de menta, como los que los muchachos ofrecían, secretamente, a las muchachas, en las fiestas de Memel o de Lublin, o todavía más secretamente en Gur, donde hubo un rabino sabio y santo, mucha piedad, muchos milagros. ¡Boca llena de miel de doña

Sorprendida en Ávila, cuando la fiesta de las Cabañuelas!

Una merienda en Zamora hace mil años^[*]

Don Américo Castro, allá por los años veinte, copió una carta que encontró en el archivo de la catedral de Zamora, y que con razón el maestro considera muy importante para el estudio de las costumbres de la época, en la ocasión limitado a la vida en el interior de un convento de religiosas hacia finales del siglo XIII. Concretamente en Santa María de Zamora, de la orden de San Agustín, la que era bien guardada, y el obispo zamorano tenía en el monasterio visitación y corrección, y todo iba de lo mejor, siendo priora María Martínez. La cual, al producirse un cambio en las costumbres de las monjas, le escribe al «honrado padre e señor don Ordoño, cardenal enna iglesia de Roma», doliéndose de lo que pasaba en su casa. Y la cosa era que estando las monjitas en su monasterio, como dice el romance, dieron en ir a visitarlas unos vecinos, «frades del orden de los predicadores», muy a menudo, desde la mañana hasta la hora de siesta, y desde la siesta hasta la noche —les llegaba a los frailes el lusco e fusco en la visita—. Había días, dice la priora doña María, que hasta diez pares de dominicos entraban en su convento, «e facien muchos desordenamientos andando por la casa apartados con las frayras niñas, e seyendo con ellas muy disolutamente, abrazándolas e trebeyándolas, e falando palabras que non hombres de orden, e desnudándose en telas e ficaban como el día que nascían, e vestían ellos sayas de ellas e ellas los de ellos, e otros muchos males que vergüenza hemos de decir». La carta entera la publicó don Américo en el *Bulletin Hispanique* de Burdeos, año 1923, páginas 193-199 del tomo xxv. Hay que señalar así, que luego vienen los eruditos inquiriendo contra el aficionado, que lo soy yo. Resulta del asunto que el obispo de Zamora, don Suero no podía poner orden en el monasterio, algunas monjas cuerdas dejaron la casa y se fueron a Benavente que no les gustaba alternar con los frailes predicadores, y las juerguistas, le pegaron a la priora María Martínez porque quería acabar con los guateques. Y uno no deja de sonreír imaginando a los predicadores vistiendo los hábitos monjiles, tras la correspondiente sesión de *strep-tease* de las frailes niñas, y también el desnudarse los dominicos para que las monjicas vistiesen sus hábitos. A los frailes les quedarían cortos los hábitos de las monjas, y tendríamos frailes con minifalda, mientras que las monjas niñas flotarían dentro de los amplios hábitos de los predicadores. Pocas jaranas medievales serían más gozosas de ver. La carta de la priora María al cardenal Ordoño nada nos dice de la música que en la ocasión se haría, ni de los refrescos y repostería de las sesiones, que saldrían, sin duda, de los bolsillos de los frailes. Aunque quizá, si nos atenemos a doña Garoza, la monja que enamoró el Arcipreste de Hita, los *lectuarios* y los

pasteles podía ser que los pusieran las agustinas.

Y se me ocurre pensar que algún día pudo ir a hacer música al monasterio de Santa María aquel trovador gallego, conocido por Per Amigo de Sevilla, que tan galanas cantigas escribió, y tenía una viola que amaba mucho, y se la deja a un juglar llamado Lorenzo, según testamento hecho en Salamanca, con la obligación de que rezase un padrenuestro por su alma «cada vez que con ella trovar». Entonces era moda en Castilla y León el decir de amor y de amigo de los saudosos trovadores gallego-portugueses. Pero, esto es un inciso, que la materia que completa la sesión, las meriendas zamoranas en las salas y en los pasillos de Santa María, toca a la cocina. Por Juan Ruiz sabemos lo que una monja era capaz de preparar para un enamorado. Viene en el *Libro*, donde Trotaconventos aconsejó al Arcipreste amase alguna monja, y en versos que dicen:

Amigo, oídme un poquillejo
amat alguna monja e creedme de consejo
luego non se casará nin salirá a concejo
andaredes en amor de grande dura sobejo...

¡Suaves amores secretos, duraderos! Y además el Arcipreste insiste:

Tienen a sus amigos viciosas, sin sossaños
quién dirá los manjares, los presentes tamaños
los muchos letuarios, e nobles e quan extraños...

Aquí extraño vale por exquisito. Y Trotaconventos da la lista completa y erudita, con mucho nombre griego de planta y latinas versiones, y derroche de azúcares, polvo, terrón y cande, azúcar rosada, azúcar violado, que no se sabe muy bien qué eran, y entre todo un afrodisíaco, el diasaturión, «que es para doñearpreciado e noble don». Y la advertencia final: si tienen vino de Toro no dan vino malo.

Y si así se comportaba doña Garoza, la hermosa monja, con el arcipreste Juan Ruiz, así se comportarían las monjas agustinas de Zamora con los vecinos frailes predicadores.

Y con los diversos refrescos de leche y aguas perfumadas, miel sobre hojuelas y frutas escarchadas, y asado de cordero.

Y a danzar, que como dice el refrán antiguo, la danza sale de la panza. No sabemos si el Papa de Roma y el cardenal don Ordoño y el obispo don Suero lograron poner orden, y quisiéramos saber los medios que usaron para conseguir poner punto final a aquellos jolgorios. ¡Las dulces novicias acercando a la boca del fraile el lectuario de diacitrón, agridulce, y su propia redonda boca! Y un predicador delicado filósofo, antes de ponerse a abrazar su chiquilla, se diría lo mismo que se dijo el Arcipreste cuando vio a doña Garoza,

alto cuello de garza, color fresco de grana:
Desaguisado fizo quien la vistió de lana.
¡Válme Santa María!, mis manos me aprieto:
¿Quién dio a blanca rosa hábito e velo prieto?

Con lo cual traspasaba la culpa a misteriosas potencias superiores que tejen con inesperadas madejas los destinos.

Y titulo este artículo «Una merienda en Zamora hace mil años», por las leonesas estampas de León de hace mil años, de Sánchez Albornoz. Aunque esto que cuento de predicadores por pares y niñas agustinas pasó en Zamora en el año de 1281.

Los estrelleros de Samarcanda^[*]

En dos libros diferentes he leído, hace años, la misma cosa: los estrelleros de Samarcanda al servicio de los grandes kanes fueron obligados a un determinado comportamiento sexual, en vista a una correcta interpretación de la posición de las estrellas. De lo que se trataba, en general, era de que los estrelleros mantuviesen una total apatía ante los grandes acontecimientos que leían en las estrellas, y especialmente ante los que podemos llamar menores venéreos, como por ejemplo la elección de una nueva esposa. El asunto nunca ha sido muy bien explicado, quizá porque hayan sido confundidos dos comportamientos de los estrelleros: un comportamiento ante los grandes sucesos, un gran kan muerto, una batalla perdida, una peste o un hambre, una tempestad de arena en la que se pierde un ejército, etc., y otro comportamiento ante el caso específico de las mujeres —bodas, repudio—. Si la castidad era exigible en el primer caso a los estrelleros, lo era en virtud de una imagen del filósofo libre de apetencias carnales. Por ejemplo, Abelardo, en Occidente, y Ornar Jayyam de Nisapur en Oriente. Ambos violaron las normas. A Abelardo, sus amores con la letrada Eloísa, su discípula, le costaron el ser castrado. La culpa de todo la había tenido el tío canónigo de Eloísa, el cual había autorizado a Abelardo a darle palmadas en las nalgas a la niña si no adelantaba en las lecciones. Que las palmadas se transformasen en caricias, es natural. Omar Jayyam añadió a sus fornicios en la arena, a la puesta del sol, las notorias borracheras. La castidad era absolutamente necesaria para la meditación filosófica y para la observación de las estrellas. Y si el filósofo y el estrellero no eran de por sí continentes, había que ayudarles con alimentación y con drogas.

No sabemos cuál haya sido la alimentación de Abelardo en casa de Fulberto, el canónigo tío de Eloísa. El canónigo era natural de Coulommiers, en el Brie, donde son los famosos quesos, y donde se aprecia mucho la ensalada de berros, y hubo en tiempos buenos capones. Si el canónigo en París comía a la moda del Brie, no lo sabemos. Y quizás a Abelardo no le fuese necesaria una alimentación afrodisíaca, pues era todavía mozo, y virgen, cuando lo pusieron de maestro de Eloísa, una mocita carirredonda, los ojos tiernos, muy apechugada, y que se ruborizaba por nada, y en la ocasión dejaba asomar la punta de la lengua por entre los rojos y gordezuelos labios. Y encima, como ya dijimos, la autorización para andarle en las nalgas. A los estrelleros no era una alimentación afrodisíaca la que se les buscaba, sino todo lo contrario, una alimentación que apagara o borrara su apetito carnal. Por ejemplo, una alimentación a base de granos de trigo cocidos, mucha leche cuajada, caldos de

paloma e infusión de hojas tostadas de acacia pérsica, y nada de perdiz, tan abundante en aquellas estepas, ni prueba de especies. Con esta alimentación que se consideraba tranquilizante, subían los estrelleros a su torre para averiguar en qué parte vivía la que había de ser esposa del gran kan o de su heredero. Decidido, por ejemplo, que era buena en la ocasión la hermosa nacida en el N.N.O., se precisaban sus señas por las mismas estrellas y juicios adecuados, y era posible hacer ante el gran kan o su heredero un retrato verbal de la futura esposa. Si este retrato gustaba, salían mensajeros a buscar a la hermosa, y mientras tanto los estrelleros seguían todas las noches vigilando por las estrellas a aquélla, y si había cambios, que podía haberle sobrevenido una enfermedad, o de pronto enamorarse de un galán vecino, o la había violado un célebre bandolero... Sin que la chica supiese que había sido elegida, de las mismas estrellas le llegaban *aromas* que la ponían en expectación de amor, y las estrellas le concedían un aura a su cabeza y una luz más brillante a sus ojos, lo que la hacían más atractiva a los que la veían. Y a los propios estrelleros, a quienes parecía tenerla al alcance de la mano, había que contenerlos, no quisiesen aprovecharse de ella en sus sueños: en los que la tenían tan del natural como de esas bellas de dulce cuerpo que aparecen fotografiadas en *Primera Plana*. La continencia de los estrelleros se lograba, además de con la alimentación susodicha, con una bolsa conteniendo alcanfor y que la colgaban de sus partes. Esta misma bolsa del alcanfor la usaba el califa de Bagdad, al Rashid, cuando juzgaba pleitos entre mujeres, si una de ellas era hermosa, para que su corazón no se inclinase a favor de la bella. Una instrucción episcopal francesa, que viene en el *Diccionario de la estupidez humana* de Bechtel y Carrière, recomienda la dicha bolsa anafrodisíaca a los sacerdotes que confiesan mujeres jóvenes.

Si la bolsa del alcanfor fuese suficiente, como parece por lo que se lee sobre el asunto, no había por qué poner a dieta a los estrelleros, a los que por otra parte no se les debía de prohibir un sueño con la futura del kan, que un sueño no es más que un sueño. Pero llegada la esposa, los estrelleros tenían vacación mientras no llegasen los días en los que hubiese que ponerse a preguntar a las estrellas si iba a haber heredero, y en esa vacación tenían la comida libre, con cordero y perdiz, agua de especies, huevos con miel, y leche de yegua fermentada. Retiraban de su cuerpo la bolsa de alcanfor, e iban a echar un vistazo por las tiendas de las viudas.

Pero, volviendo al asunto del sueño del estrellero con la mujer que las estrellas señalaron para el gran kan, si yo fuese éste, no me gustaría que me la estuviesen soñando en su torre los estrelleros; soñándola que era lo mismo que manosearla. ¡Diez o veinte noches los estrelleros a solas con la imagen de la muchacha! Sí, estaba bien lo de la bolsa de alcanfor en las partes, y mejor todavía si era acompañada de un buen somnífero.

Polícrates el afortunado^[*]

A este Polícrates, tirano de Samos allá por el 530 antes de Cristo, todo le salía bien; cometía el más grosero error, y se le transformaba en un brillante triunfo. Se hizo rico, sus naves nunca naufragaban, comía de lo mejor, lo amaban las mujeres, y recibía embajadores cada día, quienes portaban grandes regalos. Conocida es la historia de su sortija. Amasis, rey de Egipto, hombre modesto y piadoso, le aconsejó que hiciese algo por ser menos afortunado, sacrificando alguna cosa para él preciosa a la diosa Fortuna, antes de que ésta, voluble, alada y con rueda, se fuese con la música a otra parte. Polícrates tenía una sortija, la de más alto precio que poseyese tirano alguno, y decidió desprenderse de ella tirándola al mar. Le dolía desprenderse de la pieza, pero aparte de darle gusto a su aliado egipcio y amigo, se sabría en toda Grecia su gesto, lo que aumentaría su fama. Pocos días después de haber echado al mar la sortija preciosa, su cocinero la encontró en el interior de un pez que estaba limpiando. Verdaderamente, Polícrates era afortunado. Rabelais, en las *questions* de un *Almanach* se pregunta qué pez sería un pez salutífero, perfectamente digerible, tónico por decirlo así, excepcionalmente nutritivo, dador de lucidez mental, analgésico y afrodisíaco. ¡Menudo pez! ¿Lo hay en las aguas griegas? El salmonete del mar de Samos es famoso, inmejorable, pero el pez que llegó a la cocina de Polícrates con la gran sortija dentro, no sería un salmonete. No duda Rabelais de que Polícrates se lo comería entero, sin temor a las espinas. Y luego, gran tirano, a seguir siendo afortunado, a que le frotase los pies una esclava lidia —lo de frotar los pies con los senos de la esclava, los pies del guerrero o del cazador fatigado, eso fue persa tardío—, a escuchar flauta, a que le hiciera sobre la cabeza lluvia artificial en las tardes de verano, y a distraerse escuchando a su jefe de policía noticias sobre fracasos de conspiraciones. Polícrates se reía, daba gracias a los dioses por haber nacido y que lo hubiese parido su madre tan felizmente. En este momento, se le ponía el ombligo verde. Realmente, aquello era vivir. Pero, poco tiempo después del asunto de la sortija —y no hablaban los helenos de otra cosa, y acudían a Samos a ver la joya famosa—, Polícrates vio cómo lo abandonaba la fortuna. Comenzó a tener miedo de ser robado y de perder la vida en una conspiración, de la que ahora no osaba reírse. También podía ser envenenado. Mandó pedir oráculos a Delfos, pero se los interpretaron mal, y la confusión lo desasosegó. No encontraba entre las esclavas una que le diese friegas a su gusto, y la miel se le ponía ácida en el estómago. Una vez inventé que todos los tiranos griegos eran unos insensatos infantiles que para quedarse dormidos metían el dedo pulgar en una taza de miel, y chupaban hasta que

Morfeo les cerraba los ojos. Yo creo que lo que le pasó a Polícrates es que se estaba cansando de ser afortunado, y necesitaba, para equilibrio de su espíritu, que le sucediese alguna desgracia.

En esta inquietud y desgana estaba Polícrates, cuando le llegó una invitación del sátrapa Orontes, un sátrapa de Cambises, para que lo visitase y admirase sus tesoros. Orontes, como todos los sátrapas persas, sería un tipo de mediana estatura y gordo, y además con mucha ropa encima, y siempre seguido por esclavos con bandejas con frutas y pastelitos, y un surtido de copas de nieve y de infusiones calientes, y escupiendo por encima del hombro izquierdo, como dicen que hacía Ciro. Hay que hacer notar que una de las diferencias esenciales entre el heleno y el persa es que el primero se echaba con la mujer tras haberse desnudado, mientras que el segundo se metía en la cama con la prójima vestido y con peluca. Para el persa, el buen coito era el sudado, como para los alemanes campesinos del siglo XVII. Volviendo a Orontes, parece ser que su invitación tenía por objeto acabar con la tiranía de Polícrates, y con el propio Polícrates, y hacerse dueño de Samos. Ignoro si dominar Samos era por tener mejor pescado, y sobre todo por si los peces que cayeran en las redes de los samoneses traían joyas en su interior, ya que se decía que algunos ricos griegos tiraban sortijas y prendedores al mar por ver si eran tan suertudos como Polícrates. En fin, llegó la primavera; las Pléyades, las palomas, dijeron al griego que había llegado el tiempo de navegar, y Polícrates fue de visita a la satrapía de Orontes. Pero había trampa, que Orontes tan pronto tuvo ante él a Polícrates lo mandó prender, y sin mayores miramientos crucificar. Era el año 542 antes de Cristo. Orontes parece ser que se rió de lo pronto que murió Polícrates. Ateneo, o no sé quién, explicaba que Orontes debió dejarle a Polícrates que disfrutase con la visita, ofreciéndole un par de banquetes, dejándole ver el tesoro, regalándole unas piezas raras, antes de darle la muerte. Pero el persa no se atuvo a las leyes de la hospitalidad, ni a la costumbre meda de regalar al ilustre forastero una sonrisa carnal, calentita, perfumada con agua de rosas. Orontes no solamente era un bárbaro en la acepción griega de la palabra, sino que era un bárbaro gamberro con todas las letras. Y a lo mejor ni tenía tesoros.

El pez de Polícrates sigue siendo, a lo largo de los siglos, un gran misterio. La cocina de Samos era una cocina de hierbas, muy de aromas, armoniosamente aromatizada. Polícrates tenía, sin duda, excelente vino. Si no hubiese ido a visitar a Orontes, es posible que hubiese tenido un final tranquilo. Porque aquella inquietud y cansina después de recobrar la sortija prodigiosamente, eran quizás hijas del climaterio, de la andropausia. Y si el pez famoso tenía las virtudes que le atribuye Rabelais, Polícrates recobraría la alegre presunción de los días mozos, el ímpetu juvenil de la mañana en la que se alzó tirano en Samos. Además silbaba muy bien, y un ligero tartamudeo suyo le hacía gracia a las mujeres.

Las mujeres paternas^[*]

Ciertas historias solamente se han dado en naciones en las que regía la poligamia. Entre árabes, por ejemplo, y entre los que se supone celtas insulares. En el ciclo de Alrode se cuenta que un mozo soñó que mataba a su padre y podía luego huir con la más joven de sus mujeres, escondiéndose para el coito bajo un sombrero mágico. Es el mito edípico modificado por otros célticos, y con añadidos medievales de pluma de monje de Irlanda. El sombrero había sido comprado en Roma y era obra del poeta Virgilio, transformado en mago, como saben, por la imaginación medieval. *Lady Augusta Gregory* llegó a identificar once objetos mágicos existentes en Irlanda y que habían sido contruidos por Virgilio; entre ellos un espejo en el cual quien se miraba se veía muerto en el mismo lugar donde le sorprendería la última hora: establecido qué lugar era, se podía retrasar la muerte, evitando una ciudad, un puente, un castillo o una casa. Pero, por decirlo así, hay una especie de trampa divinal. Pongo ejemplos. Una vez, estaba conversando con Salomón un rico mercader en sedas, cuando éste vio asomar por una puerta a Azrael, el ángel que el Todopoderoso usa como mensajero de la muerte.

—Rey Salomón —suplicó el mercader de seda—, ejerce todos tus poderes, y mándame en vuelo a la India. ¡He visto pisar el umbral de tu cámara a Azrael, el ángel de la muerte!

Salomón usó de sus poderes, y el mercader salió volando hacia la India. Azrael se acercó a Salomón y le preguntó:

—Dime, gran rey, ¿qué hacía en tu cámara ese mercader de seda al que tengo orden de ir a buscar dentro de unos instantes a la India?

A don Fernando el Católico le había anunciado una bruja que moriría en Madrigal de las Altas Torres, y aquel señor tan sabio, tan fino político, tan astuto y supongo que bastante escéptico, evitó desde la predicción pasar por la villa castellana, pero un día que pasaba por la extremeña llamada Madrigalejo, dio el alma a Dios. La bruja no puede decirse que se equivocara. Enrique IV de Inglaterra no osó ir nunca a Jerusalén, porque le habían profetizado que moriría allí. Pueden verlo en el *Enrique IV* de Shakespeare: murió en Londres, en una sala de su palacio, que se llamaba precisamente la Sala de Jerusalén... Volviendo al mozo del ciclo de Alrode, terminada la primera mañana de amor, se puso el sombrero con la moza dentro, y cabalgó sesenta leguas, que era todo lo que podía desplazarse, para vengarse, el fantasma del padre. Pasadas las sesenta leguas —los celtas eran sexagesimales—, el mozo se detuvo junto a una fuente y se quitó el sombrero, hallándose con la sorpresa

de que la más joven mujer de su difunto padre acababa de parir un niño. La hermosa muchacha le probó a su raptor que el niño era su hijo verdadero. Se lo probó con seis argumentos irrefutables, que desgraciadamente no conocemos. Pero siempre se creyó en Irlanda que había quien los conocía, y aun los vendía en secreto por dinero y un animal vivo, que podía ser una perdiz, una paloma, una oveja, un conejo. En las apologías de Tyrone, el gran jefe irlandés que combatió con Lord Essex, se cuenta que el celta sabía los seis argumentos, además de haber visto en sueños que Lord Essex era decapitado por la propia reina Isabel, ambos desnudos. También Tyrone, como la bruja castellana de Fernando el Católico, se equivocó por poco.

Pero el gran problema de toda esta historia consiste en que el mozo está soñando. Soñando que va a la casa redonda de su padre, que lo mata con una espada jaspeada, que la lava, y se lava las manos, con su sangre que extrae de su muslo derecho — porque una sangre siempre lava otra sangre—, y que después entra en el patio de las mujeres, contemplando a la más joven, y la más bella, a la luz de la hoguera que arde en el centro. Parece que este calentamiento era obligado porque había sido solicitada para que pasase aquella noche con su marido, el padre del galán. El muchacho se entusiasmó con aquel sueño, y quiso transformarlo en realidad. Pero como en virtud del crimen soñado, un sueño grande y aceptado, está impuro, no encuentra el camino de la casa paterna, se pierde en la selva de Llifair, donde, anocheciendo, lo sorprende una manada de lobos que lo devoran a él y a su caballo.

Un tal Fennel, en la *Dublin Review* escribió del sombrero de Virgilio. Volvamos a Essex. Los que podemos llamar sus servicios secretos, le aseguraron que el sombrero de Virgilio lo tenían los cabecillas rebeldes, y escondiéndose en él entraban en Dublín cuando querían, y se metían en las tabernas, aunque estuviesen llenas de soldados ingleses. Item más: estando los maridos fuera, se metían en las camas de las mujeres de los oficiales de Su Majestad, y las violaban. Bueno, las gozaban, y ellas muy contentas de aquellos amadores que les llegaban de refresco, muy potentes, y además cantando por murmullos, como los bosques antiguos. El sombrero era redondo, de ancha ala como el de Hermes, de copa a la flamenca —la famosa copa de Amberes—, con fleco dorado en el ala, y fue llamado el *roarer*, es decir, el murmurador. Se creía que dejaban de ser impotentes los que fornicaban dentro de él. Les cuento esto, porque se ha constituido en Dublin una sociedad secreta para trabajar en el hallazgo de los objetos virgilianos, seis, que están escondidos en la isla.

Del sabio Alfonso y sus cantigas^[*]

Me siento a la mesa al lado de un filántropo al que le han concedido hará un par de años una comienda de la Orden de Alfonso X el Sabio, y hablamos del asunto y yo, con la confianza y el franco hablar del que gusto, le suelto, mirando para el palmito de la camarera a la que toca servirnos, unos versos de una cantiga de burlas del señor rey, y no hace falta traducir,

*fun eu a poer a mao noutro dia
a unha soldadeira no covón*

y me mira extrañado, creyendo que le tomo el pelo, que para él don Alfonso X era solamente el autor de las *Cantigas de Santa María*. Y tengo que explicarle que hay unas treinta y cinco cantigas de escarnio y maldecir del Sabio, y que es erótico y aun pornográfico en ellas, y que está a las alturas de todos los otros trovadores gallego-portugueses medievales, que no hay otros, ni en Provenza ni en ninguna otra parte, que tengan lengua más libre, más capacidad de insulto en las *tenções* o polémicas versificadas, y aborden con mayor libertad temas para mayores de dieciocho años. Y le explico a mi comensal que el mismo rey no dejaba de tratar con soldaderas como la famosa María Balteira, a la que daba madera para construir una casa. La Balteira tuvo muchos amantes y ahorró bastante dinero para retirarse al gran monasterio de Sobrado, y pasar allí los últimos años de su vida, tras haber firmado con los monjes una carta de fraternidad. El rey manda a un tal Juan Rodríguez que mida la madera que de las matas reales precise la Balteira, lo que aprovecha el rey para decir algo acerca de los tamaños, para que fuese elegida *a madeira certa*, del tamaño la viga de la que Alfonso le dio a María Moniz, y a María Airas, y a Alvela, y ya suponen ustedes lo que era la tal viga:

*esta é a medida de España
que non de Lombardia ou de Alemaña
e porque é grossa non vos sexa mal
que delgada ben menos val...*

Una viga, subraya el rey, que quepa bien por entre las piernas. Alfonso sabe todo esto por experiencia... Y así voy contando de los temas de las cantigas reales, como la 67 del Cancionero de la Vaticana, que el propio maestro de la filología gallego-portuguesa. Rodríguez Lapa, estima de extraordinario atrevimiento de ideas: el poeta

real no ve inconveniente de echarse encima de una soldadera, un día de la semana de Pasión, y ésta lo rechaza, que aquélla no era ocasión de ponerse a fornicar, lo que por otra parte le duele, ya que ella encontraría mucho gusto en el asunto. Así que osa comparar su martirio al de Jesús. Mucho sufrió Él, pero tanto sufre ella por negarse, y cuando llegue la hora del juicio, se lo ha de recordar: «*¡nombreche esto que por Ti padecí!*». Era, verdaderamente, ir muy lejos en la broma.

Mi amigo, el comendador de la Orden de Alfonso X el Sabio, me mira sorprendido y asustado, pero yo le tranquilizo que la encomienda que le han concedido no le obliga a irse de juerga, en Sevilla o en Cádiz, con el rey Alfonso. Y citando Cádiz le recuerdo que allí había un deán, el primero de aquella catedral, un tal Martínez al parecer, nombrado por su padre, el rey Fernando III el Santo. Es la cantiga 76 del Cancionero Vaticano. Según parece, antes de irse el deán a los carnales amores, consultaba las estrellas y estudiaba lo que dan por libro. Quizá por el *Juicio cumplido de las estrellas* de Ibn Raguel. La cantiga comienza así, y ahora traduzco:

Al deán de Cádiz encontré
libros que le llevaban en alquiler,
y a quien se los llevaba pregunté
por ellos y me respondió: —Señor,
con estos libros que vos veis, dos,
y con otros que el tiene, suyos,
jode por ellos cuanto joder quiere.

Es decir, el deán de Cádiz fornicaba por astrología, y no había una que se le resistiese, «*fode el as mouras cada que lle praz*», y por fornicio echa de ellas el demonio, y aun les quita el fuego de San Marcial. ¡Menudo deán el de Cádiz!

Y de las cantigas del rey Alfonso paso a decirle otras de otros trovadores, pero a él lo que le preocupa es el libre decir real, y yo me veo obligado a explicarle que nada de esto quita que fuese hombre de saberes, curioso de las ciencias, y en lo que toca a las *Cantigas de Santa María*, espíritu mariano, arrodillado ante la Señora, constantemente favorecedora del feble género humano. Y que puede llevar con orgullo la encomienda alfonsí aun en la ocasión de ir a los *cabarets*.

Y volviendo a la famosa María Balteira, que fue la gran ramera de las horas andaluzas de Fernando III y de Alfonso X, le cuento como llevaba con ella siempre, a lomo de mula, un baulito con cosméticos y con hierbas que daban el apetito venéreo, y habiendo anunciado que iba palmera a Tierra Santa, no fue, pero pasó algún tiempo sin que se supiese de ella, y cuando reapareció estaba más joven que antes, más frescachona, más esbelta de cintura, más redonda de pechos, y ahora con la manía, antes de irse a la cama, de hablar de amor. Se discute si tuvo algún hijo, pero los más eruditos creen que no, y quizá parte de las hierbas que llevaba de Galicia cuando viajaba a Sevilla, servían para que no empreñase, o eran abortivas. Tenía las piernas blancas y largas, y los ojos azules. Y esto estoy diciendo cuando el filántropo, el

comensal de la encomienda, me sorprende con la pregunta:

—¿Y cuántos le echaría Alfonso el Sabio?

¡Y yo que sé! Habría que decirle a los historiadores que aprendiesen a escribir la historia teniendo en cuenta los humanos apetitos y los sueños.

El paseo en barca^[*]

Ya conocen ustedes cuántas cosas pueden pasar, según la literatura china, en un paseo en barca, por un lago, a la luz de la luna de la primavera. Ya saben la carga sentimental y erótica de estos paseos. Y si creemos el poema Yuan Chien, también eran amados los lagos por los borrachos, como aquel lago que tenía en su centro una piedra que parecía un pez, y por eso era llamado el Lago del Pez de Piedra. En el costado de este pez hay un hoyo, que los graves señores, los letrados y poetas, llaman el Hoyo de la Taza de Vino. Los señores se sientan en el pez y recogen las barquitas de madera que les envían los criados desde la orilla del lago. En cada barquita va una taza de vino: los bebedores recogen las tazas y beben y beben, y cuando están borrachos, regresan a la orilla, y se repiten que lo único que desean son años y años para contemplar el Pez de Piedra desde las rocas de la ribera. Este poema de Yuan Chien lo tradujeron Ezra Pound y Auden, y al castellano Marcela de Juan. En otra ocasión, no son bebedores los que usan una barca, en el tranquilo lago. Son amantes. ¿Saben ustedes que el acto ha de cumplirse navegando de oeste a este, y no yendo la barca en una dirección cualquiera? Tendidos los amantes en la barca, escuchan caer la lluvia sobre el toldo de bambúes trenzados. Un poeta, Lu Yiu, le daba un nombre al ruido que hace la lluvia sobre el toldo: *siu*, cuando en un poema, despertando de la modorra que le produjo tanto vino, decía: «escucho el *siu* de la lluvia sobre el toldo trenzado de bambúes». Se trata, no lo olviden, de la lluvia de primavera, que acaso viene después de una breve tormenta. En fin, que en cierto modo se llega a creer que un paseo en barca es afrodisíaco, y se han puesto muchos ejemplos. Yo, porque en cierto modo es actualidad, me atrevo a añadir uno. El de la emperatriz Carlota de México.

Como ustedes saben, Maximiliano de Austria y Carlota de Bélgica se casaron enamorados y a esta pareja —el proceso sería muy largo de explicar— le vino a caer sobre su cabeza —sobre su corazón ambicioso también— la corona imperial de México. Gran parte de culpa tuvo Napoleón III, y sobre todo su mujer, la española, la emperatriz Eugenia de Montijo. Las cosas fueron muy mal en México, y encima a Maximiliano llegaron a gustarle mucho las dulces mexicanas, lo mismo que al general Bozaine, jefe del cuerpo expedicionario francés. Iba mal el Imperio de México, e iba mal el matrimonio. Maximiliano y Carlota llegaron a vivir separados, y sólo los unía la ambición, aquella fragilísima corona imperial. Ninguno de los dos quería que una revuelta se la arrebataste de la cabeza. Por eso André Castelot ha tenido razón al escribir la biografía de esta pareja *Maximiliano y Carlota. La tragedia*

de la ambición. Pese a la desunión matrimonial, Carlota decide en la primavera de 1866 viajar a Europa y pedir ayuda a Napoleón, a su cuñado el emperador de Austria, a Bélgica... Pero, antes de regresar a Europa, da un paseo en barca por el lago de Chapultepec, en una barca llena de flores, y acompañada de un oficial de la Corte Imperial. Parece ser que es la única vez que han estado juntos. Pues después del viaje, ya en palacio, algo sucede. Carlota regresa a Europa, sus peticiones de ayuda son un fracaso, se refugia en el castillo de Miramar, en Trieste, el castillo de la luna de miel de Maximiliano, y da a luz un niño. Ya Carlota está medio loca, aunque todavía tiene ráfagas de lucidez. El niño va a ser inscrito en el Registro, en Bruselas, como hijo de padres desconocidos. Llevará el apellido del ama de cría que le estaba destinada antes mismo de que naciera: Weygand. El niño será el generalísimo de los ejércitos franceses, Maxime Weygand. Que Weygand era hijo de la emperatriz Carlota se confirma cuando la corte de Bélgica le invita a asistir al entierro de la que fuera emperatriz de México, y que había vivido en un castillo belga, durante más de medio siglo, en la locura total. Pero ¿y el padre?

Se hicieron docenas de suposiciones, que al final hubieron de ser rechazadas. Se llegó hasta suponer que Carlota se había ofrecido a un rebelde mexicano a cambio de su ayuda. Novelerías. Un día, André Castelot, hablando con el rey Leopoldo III de Bélgica, escucha de labios de éste la tajante afirmación:

—Weygand es hijo del general Van der Smissen.

Una docena de fotos muestra que Weygand era el vivo retrato de su padre. Que era el oficial del paseo en barca por el lago. Todo pudo tener que ver con el asunto: la luna que sale, una música que hace brotar de dos bocas al mismo tiempo la sonrisa, una mano que por casualidad encuentra una mano... Y ella ya estaba de la locura, desesperada. Castelot y los que se han preocupado de la pareja imperial encuentran a la cuestión difícil explicación. Y yo, en cambio, lector de erótica oriental, china y japonesa, se la encuentro fácil: el poder afrodisíaco de un paseo en barca por las tranquilas aguas de un lago, a la luz de la luna. Sin contar, añadiéndoles política al asunto, el problema de la sucesión imperial. En una hora de locura Carlota habrá pensado en la necesidad del heredero, del heredero que no sabía hacerle Maximiliano, y ahora mismo tenía a su alcance a aquel militar, pequeño de talla, muy perfumado, quien en su sueño de loca se iría reduciendo de tamaño, hasta ser casi como un niño, un niño que la sonreía, la abrazaba, la llamaba mamá.

Ni se fijaba Carlota en el bigotito de Van der Smissen. Tenía sobre ella aquel peso dulcísimo, que la adormecía y la excitaba a la vez. Y pasó lo que pasó. Claro que, insisto, con la preparación del paseo en barca por el lago.

Alimentación de Paco el Seguro^[*]

Allá por el año 1920, cuando estaban en plena producción las amas de cría gallegas, asturianas y montañesas, actuaba en Madrid un tal Patricio, más conocido por Paco «el Seguro», el cual, cuando un ama amenazaba con quedarse sin leche, iba a Paco, el cual le hacía un nuevo hijo, con lo cual la prójima en los meses reglamentarios volvía a estar en condiciones de criar al crío de buena casa, a la que pasaba contratada. Paco se ponía barbas postizas para el ejercicio de su profesión, cobraba cinco duros por adelantado, y exigía que el ama llevase certificado médico de no padecer ninguna enfermedad contagiosa. Que Paco el Seguro existió parece probado. Y el poeta Moreno Villa, uno de los grandes poetas de la generación del 27, y del cual yo recuerdo versos, y hermosos como aquellos que dicen:

Da la tierra buenos frutos,
agua, centeno y albergue,
pero el fuego no, que el fuego
es cosa celeste...

Cito de memoria, y quizá me coma alguna palabra. Digo que el poeta Moreno Villa había publicado en una revista de los años treinta, quizá *Los Cuatro Vientos*, un sainete «de costumbres madrileño-neoyorquinas» titulado *Patricio o Paco el Seguro*. Una señora norteamericana escucha a unas amas de cría en el Retiro hablar de Paco el Seguro, pide su dirección, y va a su casa a que le haga un niño español. ¡Caprichos que tienen las mujeres! Paco la recibe, y como la señora de Nueva York está de buen ver, se pone en amoroso, pero la americana le corta. Nada de aventura amorosa, que Paco cumpla como profesional y nada más. Paco se pone las barbas postizas, exige el certificado médico, y como la americana no lo tiene, en vez de los cinco duros le cobra creo que dos mil pesetas. Hay su riesgo, que a lo mejor en Madrid no saben tratar una blenorragia, por muy vulgaris que sea, contagiada por una señora de Nueva York cuya lengua sabe a leche cuajada. Al cabo de unas horas, se presenta el marido de la señora en casa de Paco el Seguro. No protesta por los servicios prestados a su mujer. Ella quiere un niño español, pues que lo tenga. Protesta por el precio, que le parece abusivo. Me parece que Paco se ve obligado a devolver algunos cuartos. Y así termina el sainete.

Algo parecido sobre un tipo como Paco el Seguro se contaba en Viena, que se dedicaba a mantener en activo a las amas de cría tirolesas, bohemias y bokovinas que

criaban los retoños de las grandes familias, y hay noticia de una condesa conocida, la cual acompañó a la que iba a ser ama del hijo al que ella iba a dar a luz casi al mismo tiempo que el ama, si el Paco vienés no fallaba, a ver qué pinta presentaba éste. «El Seguro» de Viena tenía patillas como Francisco José, era alto y moreno, y sostenía que era bastardo de un gran duque, lo que probaba hablando en francés. La condesa se preocupó de la limpieza de la casa del semental, de su ropa interior, de su baño y de su alimentación. El Seguro vienés resultó ser vegetariano, le repugnaba especialmente la carne venatoria, pero apreciaba el caviar ruso y el *champagne* francés. Gran aficionado a las setas, atribuía a éstas, y a los refrescos de granadina de Dalmacia, su irrefutable poder genérico. Esto de las granadinas la condesa se lo confió a algunos amigos, los cuales comenzaron a refrescar con abundancia: la receta era granos de granadina, dos cucharadas de kirch y agua fría. Parece ser que Rodolfo, el de Mayerling, fue uno de los activos refrescantes. Antes de marcharse de casa del semental, la condesa vio, no directamente, sino por medio de un espejo, cómo éste cubría por dos veces a la futura nodriza de su futuro hijo. Concluyó que el semental trabajaba con cierta rudeza, pero con mucha honestidad y en grave silencio. Se quedó sorprendida al saber que el Paco de Viena llevaba ya cerca de treinta años en la profesión.

—¡Sin un solo fallo! —comentó el semental.

—Es una pena —le dijo la condesa—, que un hombre de tanto mérito como usted no pueda ser presentado en la Corte.

Una verdadera pena. En ningún libro viene nada sobre el poder de la granadina como afrodisíaco, ni como activante del poder genérico del hombre. Ni entre árabes, comedores de granadina, se dice nada respecto al asunto. La única nota sobre el granado, es una alusión a las niñas que han tenido la primera menstruación. Se dice, por ejemplo, que a Fátima «ya le florecieron los granados», lo que es bonito.

Ignoramos si Patricio o Paco el Seguro, el de Madrid, refrescaba con granadina, con granadina a lo dalmata, o con granadina con sifón. ¿Cuál era su nación? Dada ésta, podríamos saber qué alimentación era la que lo mantenía en la potencia que su oficio exigía.

Pero, en fin, ya no hay amas de cría, tan aparatosamente vestidas, paseando niños ricos bien atetados, por el Retiro. Cuentan de un profesor de la Universidad de Madrid, allá sobre mil novecientos y pico, que catava las leches. Daba una tetada a las amas, e iba comentando delante de su esposa: «¡Ésta no! ¡Ésta sí!», y sucesivamente. Luego se elegía entre las que sí, la que quedaría en casa. El asunto era serio, que iba en juego la buena crianza y la salud del hijo. ¡Nunca comprenderán nuestros retoños los sacrificios que se hacen por ellos!

Las hierbas muy enconadas^[*]

Ustedes recordarán aquel asunto de la abadesa preñada en los *Milagros de Nuestra Señora*, de Gonzalo de Berceo. La abadesa, que era por otra parte mujer muy honesta y sabia en el mando, quedó preñada por «haber pisado una hierba muy enconada». Ya estaba de siete meses, y no lo podía disimular, y sus monjas, las tiernas ovejillas, comenzaban a murmurar, y la cosa llegó a oídos del obispo, el cual fue de inspección al monasterio. Esta historia está tratada muy a lo vivo en las *Cantigas* del rey Alfonso, en el *Liber Miraculorum*, en el manuscrito Tot de Copenhague, etc. La abadesa, desconsolada, pasaba días y noches llorando y rezando a la Gloriosa, de la que era muy devota, y en la noche anterior a la visita del obispo parió misteriosamente un niño, que ángeles le llevaron a Santa María. Y así cuando el obispo llegó, y se encerró con la abadesa para comprobar el empuje, la halló en la perfecta doncella, y sin trazas de haber violado el sexto. (Siempre he hecho reflexionar a mis amigos, alguno de ellos notable medievalista, la naturalidad con que la inspección de la abadesa por el obispo es contada en los diversos textos, sin que nadie sonría viendo al obispo palpando el vientre de la abadesa, o mirándola como ginecólogo, lo cual habla muy alto del pudor de aquellas gentes.) Salvada la honra de la abadesa, queda el problema de la «hierba muy enconada». Ya les he dicho a ustedes, y viene en todos los libros que hablan de plantas medicinales, que la lechuga es afrodisíaca y medicamento contra la impotencia masculina. Alguien ha supuesto que la abadesa había pisado una lechuga. También les he dicho a ustedes en *Primera Plana*, lo que cuenta Horts en su *Demonomagia*, noticia de la que tanto gustaba Heine: un demonio muy gentil que tiene amores con una novicia, le pregunta a ésta, en la soledad nocturna de su celda, si sabe cuándo entró en su cuerpo. La monjita, tan feliz con aquellos amores perfumados, no lo recuerda. Entonces el demonio se lo dice:

—Pues fue aquel día que comiste lechuga.

Pero, en este caso, no puede tratarse de lechuga, ni de apetito carnal por parte de la abadesa, que ya dijimos que era mujer honesta. Fue, por decirlo así, como caso de partenogénesis. La abadesa ni se enteró de que pisara la hierba muy enconada, y pisar una hierba de esta naturaleza fue la única explicación posible. Ahora, en Inglaterra, hay una sociedad que defiende la partenogénesis, y estudia algunos casos de mujeres que han concebido sin haber tenido contacto con varón. Naturalmente, esta sociedad no cree en la existencia de hierbas más o menos enconadas, por lo cual pretenden explicaciones científicas bien menos convincentes.

Que existen estas hierbas, no hay duda alguna para muchos autores antiguos. Las hierbas y plantas susodichas tienen los más diversos aspectos, ya forma fálica, ya forma antropomorfa, ya la capacidad reptante. Por ejemplo de este último caso, digamos la aventura de la doncella Brialar de Logor, quien viajando por la grande y antigua selva de Brocelandia, se detuvo a beber en una fuente clara, y luego decidió echar una siesta en el verde campo florido, que era por vísperas de San Juan; tumbada en el campo, su pierna derecha quedó mismamente junto a una trepadora enconada, la cual, habiéndose quedado dormida doña Brialar, se lanzó a enroscarse pantorrilla y muslo arriba, y hubiese violado a doña Brialar si ésta no tuviese el sueño ligero y despertase a gritos notando que le andaban en la cosa. Y un su paje, con su espada, cortó la trepadora enconada, la cual sangró. Un minuto más y doña Brialar queda preñada. En Irlanda también había plantas de éstas, cerca de las fuentes. (El asunto de doña Brialar no deja de ser curioso. La niña nunca había soñado con amores, ni con estar abrazada a un joven caballero en un naranjal, pero después de lo de la planta trepadora comenzó a posar su mirada azul sobre el paje que tan presto había desenvainado su espada para proteger su virginidad, y llegó a decirse que serían dulces los amores con él, y los ensoñaba, y hasta llegó a mostrarle el muslo derecho, tan blanco, por si quedaba rastro en él de la planta trepadora. El paje pasó la mano...)

También parece que se fabricaron hierbas y plantas enconadas, y que la tradición viene nada menos que de la fábula de los jardines colgantes de Babilonia, para los cuales, como es sabido, fueron creadas por los magos caldeos más de seis docenas de plantas que no están en el libro de la naturaleza. Plantas para infusiones, que concedían la virilidad, la hermosura, el saber de estrellas, el amor espiritual y el carnal, etc. Plantas de éstas llegaron, a través de los siglos, a Constantinopla. Dato cierto: en la legislación de costumbres del imperio bizantino, llegó a prohibirse a las prostitutas de cierta edad, el que usaran cosmética vegetal de Babilonia para aparecer como mocitas por unas horas, y para que no hubiese fraude, que llevaran una señal de los años en el oficio. ¡Putas mozas y putas viejas! En los *Diálogos muy apacibles*, en el capítulo de la castellana venta, aquel criado mal hablado se pregunta y se responde: —¿De qué se hace la puta vieja? ¡De la puta moza!

Entre los eslavos hubo hierbas de éstas, y en Sicilia, de donde desaparecieron cuando llegaron los españoles. En los días del virrey duque de Maqueda, ya no quedaba ninguna, y toda mujer preñada lo era de varón. De todas formas, conviene a las que andan por el campo llevar un poco de sal en una faldriquera.

El tejón de los vikingos^[*]

Por motivos particulares tuve que ocuparme las pasadas semanas de las invasiones normandas en Galicia, y en especial de la del 968, cuando un tal Gunderedo llegó con doscientas naves a la ría de Arosa, desembarcó, se adentró por la tierra gallega, y devastó, quemó, robó, mató a pacíficos labriegos, hizo cautivas a las más hermosas muchachas, y llenó con el botín cientos de carros del país. Estos mismos carros, y el deseo de conservar el fruto del saqueo, embarazaron sus movimientos cuando al cabo de dos años tuvo que retirarse porque un obispo de Mondoñedo, san Rosendo, y un conde del país, se echaron sobre él y le dieron batalla. Gunderedo murió en la batalla, y con él los poetas que llevaba, y los supervivientes en la huida hacia las naves no pudieron preocuparse del botín. Yo escribí una vez un poema en el que mi obispo echaba una mirada despectiva sobre los normandos muertos, y una pequeña historia en la que san Rosendo casaba una mocita gallega, preñada de un vikingo, con éste, un guerrero de cerca de siete pies de altura, que había salido tímido y cariñoso, e imitaba muy bien el ruseñor en los atardeceres veraniegos. La boda fue *in articulo mortis*, y rogado el santo, porque la galleguina se había enamorado del gigantón, que se ruborizaba. Y por recordar vikingos, recordé que lo primero que hacían, tras desembarcar en Jacobsland, como ellos llamaban a Galicia, «tierra de Jacobo», era buscar unas horas para cazar el tejón cerca de los castaños. Ahora el tejón, en mi país, come maíz y patatas, pero antaño comía castañas, lo que era mala ceba, abriendo los erizos con sus poderosas uñas. Los vikingos cazaban el tejón, utilizaban su pelo para forrar sus cascos, y lo asaban sobre un gran brasero, a una vara de altura, colgado de una percha de hierro, y luego lo comían tras frotarlo con hierbas que traían en bolsas de cuero de Islandia y de Noruega, y está probado por textos irlandeses que si entraban en la verde Erin a depredar, y alcanzaban uno de los cientos de monasterios de la santa isla, lo primero que hacían era ir a la cocina, donde se apropiaban de las hierbas y especies usadas en ella, el orégano, la salvia, la mostaza, el perejil, el hortelano, la corteza seca de abedul, y algunos polvos picantes que ni los irlandeses de hoy saben de dónde procedían. Hay quien sugiere que de alguna seta, mientras hay quien ha descubierto que se debe leer *amargo* donde se acostumbra a leer *picante*. Es posible.

Asado el tejón, se daban los grandes banquetes y se emborrachaban con sidra y cerveza, pero está probado por la invasión de san Olaf en 1014 que en Galicia se dieron enseguida al vino, al tinto fresco de las riberas del río Ulla. Bien comidos y bien bebidos, salían entonces al campo a buscar batallas de Venus, animados a ellas

por la fuerza afroditea que da la carne del tejón, cosa que se ha comprobado modernamente —me refiero al siglo XVII—, en Escocia, donde un obispo intentando corregir un cierto desenfreno erótico que amenazaba con imponerse en la nación escocesa, indicaba que una de las causas eran «las comidas abominables», entre las que figuraba el tejón, el *badger*, que pandillas de muchachos cazaban a la primera hora de la noche de los sábados. El obispo MacNamara acusaba al mismo tiempo al tejón y a nuevas canciones que llegaban desde Londres, «madrigales y valentinas». Valentinas semejantes a la que canta Ofelia en el *Hamlet*, de Shakespeare, en la que la muchacha llega a despertar al galán, al que dice que quiere ser su valentina. El galán, sin pensárselo mucho, la mete en la casa entrando en ella la doncella, que tal no salió. La valentina se queja, «¡desdichada de mí y qué vergüenza!», pero el galán le contesta muy convencido: «¡Por el Gallo, no puedo ser avergonzado, que todos los jóvenes en este caso hacen lo mismo!». Y así es. En la canción que viene en Shakespeare, que no es de Shakespeare y sí más antigua, Cock, Gallo, sustituye a Dios.

Yo tengo que confesar que he comido tejón, y lo único que he notado es que es de difícil digestión, aun habiendo estado en adobo y al sereno dos o tres noches y estando correctamente asado. En toda Galicia en diversos pueblos y aldeas, hay un aficionado al tejón, que nosotros llamamos *porco teixo* o *teixudo*. En León dicen tesudo, y quizás en otros lugares del norte de Castilla la Vieja. Quizá que somnoliento en la digestión no se ha acercado a mí ninguna muchacha diciendo que quería ser mi valentina, lo que me hubiera hecho avivar... Y ahora podemos tocar otra historia. Se creyó entre vikingos que el deseo de retornar a casa de los guerreros era tan grande, de ver el fuego del hogar suyo y acariciar a la mujer propia, que cuando se disponían al regreso o ya estaban en camino en sus ligeras naves, soñaban que se echaban con la esposa, y el sueño, de alguna manera, lo recibían ellas, y era un «sueño grande», en virtud del cual la mujer quedaba embarazada. Matrimonios que mientras estaban juntos marido y mujer no tenían descendencia, regresando el marido de una larga expedición, ella estaba embarazada justo un mes antes de que la nave del viquingo llegase a Islandia, a la playa, que los poetas de allá, en su coloreado lenguaje, llaman «el prado de la gaviota». Y todo a causa de un sueño. De un sueño que hacía hervir la sangre del guerrero, la sangre de un cuerpo bien nutrido de sangre de tejón. De tejón a las finas hierbas de Irlanda. (Que la mujer cediese a otro antes de que llegase el marido de su viaje, cuando la preñez ya no importaba, que desde el neolítico, como decía un historiador y médico amigo mío, siempre hubo sietemesinos, no creo que sea opinión a considerar. Yo me quedo con la acción genital del sueño, enviando espermatozoides sobre las olas, a favor del viento suroeste, que en las sagas siempre sopla en septiembre.)

La del tejón es la única carne de mamífero que tenga, sin más adobo, virtudes afrodisíacas y engendradoras, estas últimas en virtud de un sueño.

Para uso de animales hembras^[*]

El gallego no ha llegado en su mitología a creer lo que el griego, que el viento del norte, el Bóreas fino silbo, el menos pesado de los vientos según los chinos y Paracelso, que en esto coincidieron; digo que el viento boreal fecundaba las yeguas. Cuando venían días de claro norte, los Argos y los de las otras polis griegas, y Héctor, domador de caballos, sacaban sus yeguas al campo, y el viento se detenía en ellas, las envolvía, las penetraba y las dejaba preñadas. La potencia del viento en la ocasión se reflejaba en la ligereza galopante de las crías. No se está muy seguro de si los griegos preparaban las destinadas a ser yeguas madres con una alimentación determinada, mientras aquí en Galicia, antes de llevar la yegua al semental, durante tres días se le daba, a la noche, un amasado de harina de trigo con leche en forma de potro. Ya no se usa, pero yo he conocido a una vieja que sabía lo que ella misma llamaba «o *feitizo*». Yo le preguntaba qué se buscaba con éste, y la vieja me contestaba que de una parte darle la ilusión del caballo, y de otra el deseo de tener una cría; o al revés, el deseo del caballo y la ilusión de la cría. La yegua se salía del todo, e iba alegre al semental. Dijo no recuerdo quién que con los ojos húmedos, brillantes, como muchas otras bestias hembras cuando van al coito, que por no tener memoria de esto, parece que cada vez que lo hacen sacrifican su virginidad. Creo que fue Sterne. El gallego, como el castellano, tiene palabras para decir la salida de la perra y de la vaca, pero que yo sepa no la tiene para la yegua. *Cachonda* se dijo primero de la perra, y luego hasta de la mujer, y *foronda* de la vaca. Los cambios semánticos de *cachonda* son muchos, y además con pase del femenino al masculino; se dice «un tío cachondo» de alguien alegre, decidor, bromista, etc., por ejemplo. *Toronda*, en cambio, permanece sin más cambios de significado, y sólo dicho de la vaca que quiere toro, y de ninguna mujer se escucha decir que está toronda. Como si en el fondo se atribuyese mayor capacidad de lujuria a la perra que a la vaca, lo que sin duda es verdad, por lo menos desde el Arca de Noé, donde pese a la prohibición del patriarca, el perro y la perra se buscaron y copularon. Les fue impuesto por castigo el desunirse difícil y doloroso tras la cópula. Noé en esto fue muy severo: al cuervo, otro desobediente, le obligó a copular por el pico. Pueden leer de este asunto muy por largo en Graves y Patai *Los mitos de los hebreos*.

Pero dejando estos apartes, y volviendo al tema del artículo, se sabe que en muchos lugares de Europa se le da a la yegua o a la vaca que va al semental una alimentación diferente, que varía mucho de unas regiones a otras, y que se pretende que tiene un determinado poder afrodisíaco. Supongo que esto irá acompañado de la

creencia en que los animales sueñan. Hay un refrán gallego que escuché por vez primera en junio de 1931, en una mesa de clérigos, festejando el San Juan. Un cura comentaba que había leído en un periódico que la ley iba a permitir casarse a los ordenados. Y un tío mío, bromista, lo miró a los ojos y comentó:

—*¡Soña a cocha co farelo!* [¡Sueña la cerda con el salvado!]

Pero esto puede ser solamente una manera de decir, mediante animal, de los apetitos humanos. Por otra parte, una señorita que ha escrito una hermosa tesis de doctorado sobre la mitología del país de Langres, en Francia, ha anotado que allí creen que las yeguas se sabe que van a estar de salida cuando quieren beber en una fuente determinada, o seleccionan la hierba en el pastizal, y lo más curioso del asunto es que pretenden rozarse contra los hombres que las llevan y traen. Y en una nota a pie de página, la inteligente doctoral dice que en el país del Langres se han dado varios casos de bestialidad, que tuvieron estado judicial. Casos de bestialidad con yeguas. Y así sería el caso de la yegua enamorada del hombre, y no el caso del alcarreño enamorado de su burra, que viene en los *Avisos* de Barrionuevo, y que está muy bien contado. Barrionuevo, como saben, era un canónigo de Sigüenza en los días de Felipe IV, y todas las semanas le enviaba carta a un amigo de Zaragoza dándole el parte de lo que ocurría en la corte, y de las noticias del reino, más tribulaciones que ocasiones de regocijo. No solía omitir Barrionuevo las noticias de violaciones del sexto mandamiento, y no había mes en el que no diese cuenta por ejemplo, de que habían sido presos criados del señor conde de Villamediana acusados del *pecado nefando*. Y lo que es peor, tres presos quemados. Era difícil ser *gay* entonces.

Cuenta Barrionuevo que habiendo salido un labriego con su burra al campo, creyendo no ser visto, se echó a ella, y como diría Guillermo, conde de Poitiers, la folló. Pero lo vigilaban, le gritaron, le asustaron, él dejó la burra y corrió, y eludió la justicia, que llegaba. Barrionuevo le da al de Zaragoza la noticia, y pasa a otras, pero semanas más tarde le recuerda el suceso:

—Al enamorado de su burra, lo prendieron en los toros de Guadalajara.

Lo quemarían. Pero ¿y si su burra era la enamorada, si lo buscaba, si había bebido de ciertas aguas, pacido de ciertas hierbas? Entonces la fábula habría que titularla «la burra enamorada de su gañán». Barrionuevo no da detalles, no nos dice qué fue de la burra, acaso muerta en una cuadra de pena, por su amador.

Soñar con francesas^[*]

En una correspondencia entre miembros de la familia de Lord Dunsany, publicada hace poco, y que comprende cartas de la primera mitad del siglo XVIII, se aprenden muchas cosas referentes a los hidalgos irlandeses que abandonaban su isla para acudir al continente, a pelear bajo las banderas de los soberanos españoles y franceses, especialmente de estos últimos. Muchos tenían la preocupación de la fidelidad de sus mujeres, mientras ellos mismos ensoñaban aventuras amorosas con las eternamente fáciles francesas. Las mujeres quedaban comprometidas a severas tazianas, de las que estaban omitidas el ajo y la menta, a purgarse y sangrarse en plenilunios, a buscar la compañía de hermanas y sobrinas de clérigos, a no cantar baladas militares del tipo de *The Blackbird*, o *En tiempo de Sarsfield y el pato salvaje*, y usar determinadas prendas interiores con una especie de bolsillos en los que se guardaban hierbas, trozos de libros litúrgicos y retazos de lino en los que se leía «Mi amor está en Francia», o cosas parecidas. Un clérigo predicó contra la costumbre de que a la cabecera de la cama matrimonial se colocase el retrato del marido, hecho por uno de tantos pintores ambulantes que circulaban por el país en vísperas de guerra. Pues acontecía que el retrato generalmente no se parecía al marido, y la mujer, a fuerza de contemplarlo, terminaba olvidándose del rostro del esposo y amando la bella cara del joven de rubios cabellos que pendía colgando de la pared. Entonces, si, como en los romances de ausencia, aparecía en la villa uno muy parecido al del retrato, que venía del Rin, la mujer avisada, corría hacia él y se le entregaba, feliz por el regreso. Pero era otro. La incapacidad de los irlandeses y escoceses para indicar quien aparecía en una foto duró hasta nuestros días.

John Masefield, el poeta, contó en el St. Andrew's Hall, de Glasgow, allá por 1920, la siguiente historia:

Pasaba el padre Mulligam, al atardecer, cerca de la cabaña de Teig y Brigde Murphy, y una vez más escuchó el griterío de las discordias conyugales. Y una vez más entró en ella para apaciguar a los díscolos feligreses.

—¡Hijos míos! ¿Otra vez riñendo? ¿Qué es lo que pasa ahora?

—Verá, padre —dijo Teig—, en el camino de Killiney encontré en el suelo este hermoso retrato del almirante Nelson, y corrí a enseñárselo a mi mujer. Ella lo vio, y comenzó a gritar: «¡De modo que ésta es la prójima con quien andas bebiendo cuando sales de casa! ¡Con ésta me engañas!». Y siguieron los golpes y los insultos. Usted dirá, padre Mulligam, quién tiene razón.

—¡Dame el retrato, hijo mío! —pidió el padre Mulligam.

El padre cogió el retrato, lo miró y exclamó emocionado:

—¡Pero si es un hermoso retrato del bendito san Patricio! ¡Es el adecuado para que yo lo cuelgue en la sacristía!

Y los tres, el matrimonio Murphy y el padre Mulligam, obraban de buena fe. Así, pues, se explica que se hayan producido tantas confusiones con maridos, muchos ausentes, al regresar de las batallas del cristianismo. Parece ser que llegó a haber una corporación de simuladores de ausentes, de la que se beneficiaron muchas guapas damas de la verde Erin.

Por otra parte, ya dije que ellos, los soldados, no hacían más que soñar con francesas, y tenían fama de entregarse mejor y más dulcemente las de las provincias orientales de Francia, que las de París solamente querían dinero, y nada les importaba la facundia verbal de valentón, ni su violín. Como saben, antes de los tristes violines de Hungría hubo los alegres violines irlandeses. Corría el cuento en Francia de que muchos soldados irlandeses eran descendientes de reyes, y sabían dónde sus antepasados habían enterrado el tesoro real. El estar en Francia a soldada era para juntar dinero y rescatar el tesoro oculto —que ya habían dejado de buscarlo los ingleses—. Con lo cual ciertas viudas y algunas solteras fueron engañadas, prestaron su dinero al irlandés, que nunca más volvió. Y el cual, al llegar a Irlanda, dijo que había encontrado un tesoro en Francia. Así se entretejen las historias, los sueños, los espejismos, las fábulas.

Entre francesas se hablaba del «beso del irlandés», que consistía en que el varón metía la lengua en los orificios de la naricita de la delicada hija de Francia. Es curioso que, en cambio, el irlandés repugnase el beso en una zona erótica tan acreditada como la oreja; meter la lengua ahí fue conocido como «el beso del flamenco», gente que, como se sabe, en tiempos licenciosos no concebía el goce amoroso sin la risa y el besuqueo en la oreja a las más se la provoca. Una especialidad irlandesa en el coito era el no desnudarse de cintura para arriba, como dicen que hacían también los suizos, y esto era porque creían que no había cosa peor que enfriarse mientras copulaban. El irlandés siempre se sorprendió de la facilidad con que se desnudaban los franceses y las francesas cuando se iban a la cama, y no palmaban. Parece demostrado que al irlandés no le gustaron mucho las españolas, y por medio de jesuitas y de canónigos, vista la piedad que demostraban, se casaban con ricas señora; en Salamanca, en León, en Galicia, en Toledo... En Galicia los O'Shea, los O'Farrill, algún Kirpatrick... Pero no se corrían las grandes juergas de las plazas militares del Rin, del Mosa, del Mosela, del ducado soberano de Sedán... Se advertían unos a otros los irlandeses: «Lo más deleitoso de las francesas son sus grititos, que previsoramente les enseñan sus madres, haciéndoles retozar desde la más tierna edad con primitos o amiguitos de la familia». Pero cuando el irlandés regresaba a su isla, no se atrevía a pedir grititos a su mujer y andaba siempre irritado añorando el placer

de antaño. Además, había la diferencia de los colchones, en Francia de pluma y en Irlanda de crines.

El destructor de placeres^[*]

El modernismo amó el nenúfar. Amó sobre todo el nombre. Se cuenta que paseando un poeta modernista con un amigo por un parque, se fijó el lírico en una planta acuática, de grandes flores blancas abiertas al sol, y le preguntó al amigo qué plantas serían aquéllas:

—¡Los nenúfares, que usted tanto nombra en sus poesías!

Nymphaea alba linneana, lirio de agua, rosa de amor, *white waterlily* de los poetas lakistas ingleses, *o quebrador dos placeres* de los lusitanos... Como es sabido, el nenúfar blanco era estimado en la Edad Media, y por influencia de las farmacias de las grandes abadías de Cluny y del Cister, como antiafrodisíaco, capaz de sosegar al sobreexcitado sexual. Dicen que en Constantinopla fue moda de la juventud el llevar saquitos con el rizoma del nenúfar colgados del cinturón; saquitos de seda verde, con los cuales querían demostrar que se encontraban siempre a punto de violar el sexto mandamiento, pero que por filosofía se tranquilizaban con el nenúfar. También, en una crónica bizantina publicada por Baynes, se cuenta que los soldados albaneses de la caballería imperial solían padecer de espermatorrea —lo que se atribuía a la contemplación de los redondos senos de las bizantinas, cuando, por práctica higiénica, los sacaban a enfriar en las noches serenas, tras bañarlos en leche de burra —, y se curaban de ella con el nenúfar blanco (parte utilizada, el rizoma). Parece que no les salían los pechos de las jóvenes señoras de la imaginación, y por un nada de proximidad femenina se soltaban, y así andaban de debilitados. También se curaban regresando a las montañas natales. Y pasando a la playa occidental lusitana, en ella el uso del nenúfar blanco fue exigido por las mujeres a los enamorados. Las portuguesas lo que querían era que sus novios, moderados por el nenúfar blanco, no se fuesen a usar otras mujeres, y se conservasen castos. Por eso le llamaron al nenúfar «el destructor de los placeres», por sus patentes poderes antiafrodisíacos. «Corta el amor», se decía. Y el hidalgo portugués, por la ardiente pasión por una linda dama, pasaba ante otras por impotente, y lo soportaba. La cosa llegó a tal punto, que se dice que hubo un año, alrededor de 1355, el año en que fue muerta Inés de Castro, llamada Inés Cuello de Garza, que reinó después de morir, en el que en las clases altas de Portugal no nacieron niños, debido a las apelaciones a la castidad que hacían los predicadores en el púlpito ante el amancebamiento del príncipe don Pedro y la gallega Inés de Castro. Se regalaba nenúfar blanco a las puertas de las iglesias, y la hidalguía y la burguesía aceptaban usar de aquel apaciguamiento, pidiendo así el perdón de Dios por el loco amor de su príncipe. Parece ser que los populares se reían

del asunto y seguían fornicando, lo mismo que algunos canónigos de Lisboa y los judíos, que decían que no les afectaban los amores de Inés y Pedro.

Había entonces muy hermosas judías en Portugal, con oro en las orejas, en el cuello, en el antebrazo, en los tobillos; mecerse con ellas era sumergirse en un fino tintineo. Así andaban de buscadas, aunque en las Escrituras se asegura que no hay meretrices entre las hijas de Israel.

Recientemente se ha demostrado que no es tal antiafrodisíaco el nenúfar, ni que cure la espermatorrea. Un alcaloide del nenúfar, la ninfalina, es un tónico cardíaco. El sosiego sexual, pues que ha producido en Constantinopla, en Borgoña, en Provenza y en Portugal el nenúfar, fue cosa psicológica, cosa mental; creyendo que el nenúfar «cortaba el amor», éste lo cortaba verdaderamente, y contribuía a la castidad masculina. Y es curioso que no haya noticia de que haya sido nunca utilizado por mujeres. Se apagaba la llama viva del hombre, pero se dejaba a las mujeres, a doña Endrida, a la viuda de Bath, a las casadas de los *fabliaux*, respirar a sus anchas, que es seguro que encontrarían alguien que de nenúfar nada, y de asaltos los más que se puedan. Como el arcipreste, abastecido por su trotaconventos, y que es seguro que ni en Hita ni en la sierra oyó nunca hablar de nenúfares... En los programas feministas más avanzados, podría figurar este abatimiento masculino producido por el nenúfar, dejando a las mujeres amorosas libres en las ferias venéreas. Un macho casi capón y sometido.

Y no puedo terminar este artículo sin volver a la galleguita, a doña Inés de Castro, Inés Cuello de Garza, por lo largo y fino que lo tenía. Ella había nacido para el profundo y estremecedor amor, para el amor dulce y el amargo, para el amor del alma y el del cuerpo. Comenzando que tenía la piel más caliente que las otras mujeres. Pudiera haber sido en Amsterdam curadora de perlas enfermas, resucitadas al contacto con su piel. Febril, inquieta, solamente veía amores y fuego. En *La reina muerta* de Henri de Montherlant, en una de las más brillantes escenas del dramaturgo francés, casi shakesperiana, cuando se encuentran la legítima, doña Constanza, y la manceba, Inés, ésta ve sus razones quebrarse contra la frialdad y pureza del diamante de doña Constanza. Y entonces recurre Inés a un argumento desesperado, inútil arma ante la coraza de la princesa.

—¿Es que no habéis amado nunca? —pregunta doña Inés.

Y doña Constanza le responde:

—¡No, por la gracia de Dios!

En la charca junto al cañaveral, abrían al sol sus flores blancas los nenúfares. Pero ellas estaban, aunque por diversas razones, bien ajenas a ellos.

Bodas a la orden^[*]

Acabo de leer que en China, en algunas fábricas, se han constituido comités para decidir en qué momento obreros y obreras están en condiciones, o deben, de contraer matrimonio, y estimado que la boda es necesaria, deciden quiénes han de formar pareja. Leo también que, por ahora, donde funciona este sistema, los matrimonios están saliendo bien. Si un obrero u obrera no se quiere casar, no pasa nada, salvo que el que rechaza las bodas no podrá casarse en siete años. Y termina la noticia diciendo que, habiendo acordado el comité matrimonial que Ti debía de casar con Ta, Ti se niega, pero pasados algunos meses se presenta para decir que, después de pensarlo un poco, se siente atraído por Ta. El comité autoriza la boda. El caso es, supongo, que Ti no se había fijado nunca en Ta, pero ahora que se la ofrecieron lo hace, ensueña algo, se fija en su sonrisa o en la gracia con que llena un vaso de agua —esta gracia era muy apreciada en la China antigua—, en la cariñosa mirada, en la voz pajarina, o en el pecho o en la nalgas, vaya usted a saber, y resuelve capitular. En algún caso, el comité matrimonial se ha limitado pura y simplemente a decidir que se una la pareja sin dejarla opinar. Y yo me acuerdo de doña Felipa de Lancaster, reina de Portugal, porque hace unas semanas, en la aldea, obligado por el viento del oeste, el salvaje viento del oeste de Shelley, y las fuertes lluvias que lo acompañan, a permanecer en casa, releí el hermoso libro de Oliveira Martins *Los hijos de don Juan I*, y en el primer capítulo se cuenta la llegada de la inglesa a Portugal, a casar con el rey Juan.

El rey portugués había comenzado muy temprano su vida sexual. A los trece años había engendrado un bastardo, que luego sería duque de Braganza. De este Braganza viene que, por parte de su madre, todos los príncipes bragantinos portugueses tengan las piernas cortas. El muchachito se enamoró de los ojos negros de la hija de Mendo da Guada, la sedujo y se la trajo para un convento de Lisboa, a donde iba a disfrutarla por las mañanas. Y la corte de Lisboa era muy jaranera, con muchas serenatas y ligues, y escuchar música las parejas en una cámara a oscuras. Y en esto llegó doña Felipa, veintinueve años, rubia, los ojos azules. Y todos los cortesanos se dijeron que iba a aumentar el jolgorio, porque la princesa de Lancaster no venía educada con buenos ejemplos: su padre vivía al mismo tiempo, en la misma casa, con su mujer y su amante, Catalina Bonet, que se la había quitado al marido y la había dado por preceptora a sus hijas. Pero los que tal pensaban se equivocaron, porque quizá los malos ejemplos paternos habían dado a Felipa como un cierto asco por los desórdenes amorosos. Tiene siete hijos seguidos, sujeta a don Juan el rey, que en los primeros meses de matrimonio no parecía apreciarla mucho, y seguía madrugando —el

fornicio le gustaba matinal—, y pone orden en la corte. De entrada hace casar a un centenar de mujeres, dirá su hijo don Duarte, y no tolera ninguna relación ilícita. Y además, exige el casamiento inmediato de todos los solteros de la corte.

—El rey os manda decir que estéis dispuestos a casaros mañana.

—¿Con quién?

—¡En la iglesia lo sabréis!

Y todos los matrimonios salieron bien. No se supo de adulterios en aquella época. Se acabaron las serenatas, las músicas en salones oscuros y el regalar ligas bordadas y adornadas con pompón. Y los besos en la nuca. Una tarde, en Cintra, la reina encontró al rey con una dama, cuando le levantaba los rizos sobre el cuello y la besaba. La dama huyó, y el rey bajó la cabeza, diciendo: «*¡Era para bem!*». La reina no respondió a tamaña incoherencia y tontería, y se retiró.

El rey tenía un valido, Fernando Alfonso, que era un *playboy*, y era amante de una dama, aya de la reina. Debían desearse mucho ambos, que Fernando Alfonso dijo que iba a Santa María de Guadalupe, que se había ofrecido, y vestido de peregrino regresó por la noche a Lisboa, y se metió en la cama del aya. Se supo el asunto, y el rey mandó prender a su amigo. La reina lo exigía. Fernando Alfonso logra huir y se refugia en la iglesia de San Eloy. La reina manda al rey que vaya personalmente a prender a Fernando. Irritado, porque estaba echando una siesta, «cubierto con un manto y casi en paños menores», el rey entra en San Eloy. Su amigo se ha subido al altar y está abrazado a una imagen de la Virgen. No le sirve de nada. No hay derecho de asilo. Los hombres del rey, para prender a Fernando, tiene que romper la imagen de la Virgen, que cae sobre el altar con el asilado. Al día siguiente, sin necesidad de proceso, el rey mandó quemar vivo a su antiguo valido y compañero de juergas en el Rocío. ¡Caro polvo! Y además que el aya era cuarentona, lo que para aquel tiempo era mucho.

Y refiriéndose a que todos los matrimonios por orden real salieron bien, Oliveria Martins, que era un romántico, dice que aprendan los románticos lo que vale un grave orden, y qué bien hizo Felipa en ahogar las pasiones y suprimir los besos prematrimoniales.

Y a mí me parece mejor el método Felipa de Lancaster que eso de las agencias matrimoniales con computadoras, que deciden que a Fulano le corresponde una Fulanita así y asá. Encuentran a Fulanita, se la pasan a Fulano, y el matrimonio, por lo que se lee, no dura nada. Las computadoras o como se llamen, darán, supongo yo, que entiendo muy poco de esas máquinas, conjuntos ordenados de afinidades, cuando en el sistema de los amores son, según se puede ver por las novelas y por la vida, importantes, por no decir decisivas, las contradicciones. Ya Stendhal sabía que van muy bien un apasionado y una calculadora apática, y un pacífico perezoso con una exaltada. Lo que parece muy conveniente, en épocas de desmadre erótico, es una doña Felipa de Lancaster.

Las preñadas hanseáticas^[*]

Ustedes ya sabrán que la gran cocina hanseática, la cocina de Lubeca o de Memel, consistía sobre todo en sopas. Sopas muy especializadas, aromatizadas con las más diversas hierbas, muchas procedentes de España y de los países mediterráneos. De España eran la albahaca, la mejorana, la salvia, el orégano, consideradas las mejores que había en el mercado, mientras la menta más estimada era la que cultivaban los jázaros —unos eslavos convertidos al mosaísmo y circuncidados, que habitaban en las orillas del Dnieper—, También de España eran los ajos, comprados en la feria de Medina del Campo, ajos zamoranos, de esos que ribetean en morado, y que se venden en la ciudad de doña Urraca en la famosa feria de los ajos del día de San Pedro. (Por cierto que habiendo yo escrito sobre la infanta Urraca, alguien me discute que la tal infanta estuviese enamorada de su hermano Alfonso VI, al que al parecer no había visto de mozo más que una vez; enamorada, quiso darle Zamora a él y no a su otro hermano, el Sancho castellano, y fue ella la que conquistó a Bellido Dolfos para que le diese muerte a aquél. Por cierto, que la muerte no fue como viene en las estampas, cabalgando el rey de Castilla y Dolfos en su caballo negro dos cuerpos más atrás, y lanzándole el venablo a las espaldas, que fue que Sancho, reconociendo la cerca de Zamora, se sintió flojo de vientre y se apeó, y estando haciendo mayores, en cuclillas, aprovechó Bellido Dolfos para clavarle. Quizás Urraca le había prometido a Dolfos la flor y la nata, su blanco cuerpo, esos cuerpos largos y blancos de las infantas góticas de León.) Pero volvamos a los hanseáticos. Digo que hacían las más variadas sopas —se supone que más de un centenar—, y cuando llegaban de la mar sus maridos, de feriar toda Europa, las mujeres que los esperaban en el hogar tenían al fuego las ollas con las favoritas de cada cual. Llamó siempre la atención a los estudiosos de la Hansa el que nueve meses después de la llegada de una nave a Memel, por ejemplo, todas las hanseáticas parían. Ellas ardían en deseos de tener al marido en cama, y el marido llegaba de la mar soñando con el calor de su mujercita. Le servían la sopa favorita, y al lecho nupcial, enorme, de torneadas patas que anticipaban el manuelino portugués. El marido no se le levantaba en dos o tres días, y por turno le llegaban, a almuerzos y cenas, las mejores sopas, de sangre de pichón, de huevas de cangrejo, de espárragos de Flandes... En fin, estando la mujer en edad, no había ni un solo fallo.

Y un físico arbitrista, preocupado por la abundancia de preñadas en Lubeca, sugirió, en un texto publicado por Huizinga, que no era debida la inmediata preñez al deseo de la mujer de que llegase el marido con vientos favorables, y ni al de éste de

llegar, tras tantos meses de continencia, sino a las sopas, dándose a averiguar cuál de las cien sopas era la benéfica, propiciadora de la propagación del género humano hanseático. Parece ser que de las cien sopas fueron elegidas doce, y estas doce apartadas, y comprometidas algunas mujeres a no dárselas a sus maridos cuando arribasen. Lo que así hicieron. Llegaron los navegantes, tomaron sopa que no era ninguna de las doce sospechadas, se echaron con sus mujeres, y éstas no empañaron, o lo hicieron al cabo de varios meses. Esto pasaba en Riga. Sólo quedaba por averiguar cuál era, de las doce, la más conceptiva. No llegó a saberse nunca si era la sopa de setas, si la de alas de perdiz con comino, o la de riñón de cerdo, que todavía se puede tomar hoy en un famoso restaurante hanseático de Lubeca, bajo un techo de modelos de barcos veleros, con todos sus árboles abiertos.

Como es sabido, las mujeres de los hanseáticos eran de las más diferentes naciones de Europa. El piloto o el mercader de la Hansa, el comprador de trigo y el de lanas, llegaban a Bristol o a Medina, a Amberes, o a Génova, a Palermo o a Famagusta y acontecía que se enamorasen de una hermosa del país. Tenían fama de ricos, y cuando estaban contando el oro de la compañía, parecía que estaban contando el suyo. Vestían bien y como dijo un cronista del siglo XIV, «se ahumaban con espliego tanto que dos horas después se sabía que había pasado por allí un osterlín». En Lubeca, en Riga, en Tilsit, por ejemplo, hubo santanderinas, guapas señoras de Laredo, que competían en belleza con las griegas. Y a esperar la llegada de los maridos que andaban en el comercio, perfeccionándose en el arte de las sopas. En la Hansa no había adulterios. Había una especie de policía secreta, que averiguaba las costumbres. Los empleados de las factorías hanseáticas tenían que tener mucho cuidado en no aparecer gastadores, porque se sospecharía que sisaban en la compraventa, y tampoco podían beber en público, y en los establecimientos hanseáticos, las putas las tenían a una legua de distancia, y con un vigilante puesto por la propia compañía. La mayor parte de las féminas eran polacas, napolitanas, griegas, y las inglesas no eran apetecidas. Y no empañaban. Quizás el físico arbitrista se dio cuenta de la preñez por sopa, al saber que estas prójimas de las que hablamos no almorzaban ni cenaban con las grandes sopas de recetario hanseático. Terminó diciendo que el vigilante de la mancebía de la Hansa no era un hombre liberal, como el «padre» de la mancebía de Córdoba que sale en Alonso de Contreras, que era vigía riguroso, que a cada oficial hanseático sólo permitía una visita por quincena, y además tenía que variar de mujer, no fuese a aficionarse a una.

La transformación por la gula^[*]

Quiero explicarme bien, porque se tienen dados varios casos, muy certificados, y en los que han intervenido emperadores y arzobispos, grandes cancilleres y cabildos enteros. Un caso típico es el del monje de Ragusa. Eran los días magros de la semana de la Pasión y Muerte de Nuestro Señor Jesucristo. Ya los ayunos y abstinencia de la Cuaresma habían trabajado lo suyo en el cuerpo de los monjes de San Benito, y ahora estaban todos deseando que se verificase cuanto antes la Resurrección del Señor para correr al refectorio a la abundante comida de Pascua, que ya el cocinero preparaba, batiendo salsas, mientras los pinches desplumaban francolines y pichones, y el monje boticario ponía a disposición del lego cocinero todas las especias aromáticas. Y aconteció que pasó por la cocina el monje Ranulfo, al que el no comer alocaba, y que se apaciguaba como por ensalmo aspirando los olores coquinarios, y estando todo el personal en la iglesia del monasterio en el sermón de las Siete Palabras, hizo una inspección de ollas, y topó con la que contenía los francolines en salsa de limón, y le vino a la nariz aquel suave aroma acidillo del guiso. Y no pudo resistir más. Echó mano a un francolín y de dos dentelladas lo dejó sin pechuga. Pasmó de la exquisitez del plato, y dispuesto a llegar al final, ya metido en la aventura, dijo en voz alta:

—¡Aunque me convierta en francolín!

Y se convirtió en francolín delante mismo del cocinero y de los pinches, que, en aquellos instantes, regresaban compungidos del sermón. Un francolín muy hermoso, con las plumas de la cola levantadas. El abad y los monjes se compadecieron de Ranulfo, y buscaron una jaula con varillas de plata donde meterlo, y con todo el alpiste y el panizo y los piñones que necesitase para subsistir. Los benitos de Ragusa pensaron que había que ir con el francolín Ranulfo —que aunque ave seguía atendiendo por su nombre de monje, y daba muestras de sumisión al señor abad— a un santuario célebre, a solicitar la vuelta de su hermano de religión a la condición humana. Y tras mucho discutir se llegó a la conclusión que era en Compostela, donde estaba el apóstol Jacobo, donde podía producirse el milagro del paso de francolín a Ranulfo verdadero. Y así una comisión de los benitos de Ragusa, con un salvoconducto del emperador Segismundo, emprendió la peregrinación a Compostela. Nunca más se supo de los comisionados ni del francolín, y nadie puede asegurar si llegaron a Compostela y el señor Santiago obró un milagro en el Ranulfo, que volvió a humana condición, o si no hubo milagro, o si no llegaron nunca a Compostela. Yo imaginé hace años que los monjes con la jaula de plata y el salvoconducto del emperador se perdieron, en una gran nevada, en el Somport, y en

el refugio que hallaron se morían de hambre, y no teniendo otra posibilidad de satisfacerla, decidieron asar como pudieron, con un fuego de ramillas, el francolín, y así Ranulfo pasó con su carne de ave a la carne de sus compañeros.

Esta transformación de monje en ave se produjo por gula, pero hubo también, y la he contado yo, creo que muy bien, la transformación por lujuria en gallo de un vizconde de Portugal. Este vizconde de Ribeirinha era pequeño, elegante —traía a Portugal las modas de París—, y tenía una manera tan delicada de mirar a las mujeres, que todas caían en sus brazos, aparte de que ponía a trabajar para ellas todas las joyerías de Portugal, y daba serenatas con más de cien guitarras. Un día llegó a Braga una compañía de ópera, cuya flor era la *prima donna* Signorina Carla, rubia, escotada y trinadora. El vizconde se puso a enamorarlas, y siendo Carla muy dada a joyas, pudo todos los días estrenar en un escaparate. El vizconde había mandado colgar a la puerta de su palacio una tabla, sostenida de un rizado, en la cual tabla, cada vez que había coito nuevo, mandaba labrar un aspa, para no perder la cuenta de sus triunfos venéreos. Pero, en esta ocasión pasaban días, y los populares iban a ver la tabla, y no aparecía la nueva aspa, el aspa que anunciaría que Carla cantora había caído en los brazos del vizconde. Terminó la temporada de ópera, y la compañía salió para Coimbra, y al regresar a su casa de despedir a Carla con unas esmeraldas, el vizconde, sin apearse del caballo, grabó él mismo el aspa, un aspa mayor que de costumbre. La gente que llenaba la calle aplaudió como en el teatro. Se corrió por todo Portugal la novedad, y fue alabada la cortesía lusitana del vizconde de no haber hecho pública la cama deshecha con la italiana Carla hasta que ésta se hubiese ido de Braga. Todos los duques, condes y vizcondes de Portugal, y un marqués que en Evora tallaba lo suyo entre andaluzas y portuguesas, fueron a Braga a visitar a Ribeirinha, quien los obsequió con un refresco. Los populares llenaban calles y plazas, y vitoreaban al vizconde, el cual tuvo que salir a agradecer. Y fue entonces cuando el marqués de Evora gritó:

—¡Aquí está o galo de Portugal!

Y en aquel instante el vizconde de Ribeirinha se volvió rojo, azul, estalló como cohete, y se convirtió en gallo, en un gallo muy hermoso, cabal de cresta y rabilargo, el cual saltó del balcón de palacio al hierro en el que balanceaba la tabla con las aspas de Venus. Se dejó meter en una jaula por un sobrino suyo, y la familia decidió traerlo ofrecido a Santiago de Compostela, pero antes de llegar al santuario le salieron dos lobanillos en el papo, se le puso una fiebre sabatina, y palmó. Lo enterraron allí mismo, en Mellid, cubierto con la tabla de caoba en la que estaban grabadas las conocidas aspas...

Pero, aún de gallo, mostró su poder venéreo. Cerca de Meira, cuando le iba el sobrino a dar de comer, el gallo-vizconde salió de la jaula, voló, y se metió en el corral con las gallinas de los monjes bernardos. Cuando lograron echarle mano, ya llevaba cubiertas más de una docena. Y con éxito, pues desde entonces hay por allí una casta de gallinas, doradas, calcirrojas, muy ponedoras y buenas para pepitoria,

que en memoria de la nación de don Esmeraldino de Cámara Mello de Lima, vizconde Ribeirinha, se llaman portuguesas.

Todo en el poder amatorio del vizconde consistía en la mirada, en la dulcedumbre quieta de la mirada imploradora.

León Bloy contó una vez que un hombre había deseado toda su vida tener una mirada tal, que lograrse con ella hacer que las mujeres cayesen en sus brazos. Cuando estaba a punto de morir, se dio cuenta de que la había tenido. Rebeirinha también la tuvo.

Lutos hispánicos y sus viudas^[*]

En un texto recogido por Juan de Malara se enumeran los lutos que en el siglo XVI guardaban las viudas murcianas: el de recibo, el de consuelo, cinco de recuerdo y dos de alivio. En el primero, todos los que visitaban a la viuda, y que era exclusivamente personal femenino, renovaban el pésame y se sentaban en silencio una hora larga alrededor de la desconsolada, la cual se salvaba de vez en cuando con agua de azahar. Después del cabo de año, comenzaba el año de consuelo, en el que las visitas charlaban del tiempo, de un predicador célebre que conmovía a los fieles de tal o tal iglesia, de rogativas, de un prodigio que aconteció en Orihuela, y de bordados con lema. Al entrar en el primer año de recuerdo, la viuda convidaba a las visitas a frutas confitadas y bizcocho, y corrían en las veladas, discretamente, pequeñas copitas de vino dulce. Los otros años de recuerdo, estaban constituidos por visitas normales, con refresco y merienda; las visitas ponían a la viuda al tanto de las cosas que pasaban en la villa o ciudad, todo lo referente a casorios, bautizos y difuntos, amores que sonaban, y al final, incluso asuntos un poco picantes en los que siempre asomaba por la puerta de un patio interior la cabeza redonda de un canónigo. Luego, venían los años de alivio, y como ya no sabían que más cargas echarle encima a la viuda, la dejaban tirada en su salón. Ésta fijaba un día a la semana de merienda, pero ya no iban a visitarla más que otras viudas viejas: veinte o treinta viudas comiendo grandes rajadas de sandía, sentadas alrededor de la anfitriona. Y finalmente la viuda pasaba a engrosar el ejército oscuro y silencioso de las visitantes de los lutos.

Y no obstante todos los lutos, los encierros, las vigilancias, la verdad es que hubo muchas viudas alegres, y bastantes que pasaron a segundas nupcias, saltándose varios años de luto. Eso sí, cumpliendo con una cortesía cuya delicadeza salta a la vista: el nuevo marido vestía de riguroso luto todos los años que le faltaban a la viuda para cumplir al primer marido. Algunos segundos maridos protestaron diciendo que se sentían como cornudos, con tanto difunto interpuesto, y acudieron a la autoridad eclesiástica que aquella obsesión del finado, no les dejaba gozar del matrimonio con la facilidad necesaria para engendrar hijos varones, diligentes, aficionados a las artes y a las letras, y bien dotados para las milicias de Su Majestad Católica. Se cree que fue el especioso argumento militar el que abolió la cortesía del luto de cumplido.

Parece ser que siempre fue un misterio cómo una viuda mejor cercada que Zamora llegaba a tratos con un caballero rondador, que no debía dejarse ver si quería que sus pretensiones llegasen a buen puerto. «Corrían hierbas de soñar, y aguas convocadoras», se lee en un texto toledano. Si entendemos bien el asunto, las hierbas

de soñar servían para infusiones somníferas, y durante el sueño, a la viuda se le aparecía a lo vivo, enmarcado en plata o poco menos, un caballero que a ella, aburrida de su soledad, le parecía gentilísimo. Se enamoraba, y entonces comenzaban a actuar las aguas convocatorias, que hacían que la viuda, tras tomarlas en vasito adornado con una rodaja de limón, a las altas horas se sentía llamada por el caballero enmarcado en plata, y como sonámbula se levantaba de cama y saldría al jardín. Allí estaba el gentilhombre con tanta prisa de meter mano y pasar a mayores como Calixto cuando por vez primera entró en el huerto de Melibea, y ya se puso a tiesos, a tocar los pechitos y a desnudar, que no por ser neoplatónico iba a ser tardo. En llegando a este punto, la viuda tocaba a confesor, el cual, por la salvación de su alma, ordenada boda inmediata. Pero he logrado averiguar que alguna vez no apareció el gentilhombre, que era pura figuración, soñada imagen, hija del apetito de la viuda, perdida en un mar de soledades. Aunque el confesor, por la honra de la viuda solía encontrar un hidalgo sustituto, el cual no tenía por qué tener escrúpulos, ya que el magreo de la viuda en el jardín había sido puro sueño, y se lo podían repetir para él, como en el teatro.

Otras cosas se desarrollaban más normalmente. Una doña Sol Fajardo quedó viuda a los dieciocho años, y fue autorizada a que en el secreto de su cámara pudiese seguir perfeccionándose en el guitarrillo andaluz y en la viola de Nápoles, regalo de su difunto, trastareada de plata y decorada con conchas finas palermitanas. Y habiéndolo sabido un caballero barbirrubio, sobre los veinte, muy jinete, don Pedro de Gomara, por medio de una tía suya le mandaba canciones nuevas acabadas de llegar de Sevilla, y todas ellas con letras en las que el amor se avecinaba con la muerte. Y un día doña Sol le escribió a don Pedro pidiéndole le explicase una glosa, que ella veía oscura. Don Pedro se equivocó en la explicación, perdió la letra, mandó recados de disculpa con jabones de olor y pasta de membrillo almendradas, y finalmente, en el mayor de los secretos lo recibió la viuda sentada en cojín para que estudiaran juntos la canción.

Y ya lo dijo el Arcipreste:

Don amor a Ovidio leyó en el escuela
que non ha mujer en el mundo, nin grande ni mozuela
que trabajo o servicio no la traigan a la espuela.

Se amaron, se casaron doña Sol y don Pedro, y ella, olvidada de los lutos, trajo nuevas modas con grandes lazos y faldas con flores pintadas que parecían una botánica americana con tantos rojos y azules, amarillos en los enormes pétalos. Pasaba sonriente del brazo de su marido y señor, y toda Murcia escandalizada, sentada en primera fila. Una vez unas viudas que perdían la lozanía en el fárrago de sus lutos, la aplaudieron. Fue un motín, con el único resultado tangible de que una viuda se casó con un sargento de caballos-corazas.

El mundo es una naranja dulce^[*]

Unos días en cama, con fiebre, con algo de dolor, me han permitido echar mano de libros leídos hace años, y a los que, tras hojear un largo rato, dejó caer de la cama al suelo. Uno de los tomados al azar fue el libro de Rossi, *La terra é un'arancia dolce*, en el que el autor cuenta viajes extraordinarios, y siempre nos encontramos con detalles culinarios. A Rossi lo que más le interesan son las mujeres y las comidas. Como genovés, en lo que se refiere a mujeres, ama las largas y finas piernas —«¡oh piernas como dos celestes ríos!», que dijo el poeta nuestro—, y los delicados cuellos. Lo que tienen de defecto las genoviscas es que son gruesas de cintura, de *vita*, y que muestran bastas manos. Rossi, en comidas, es un ligur natural, criado con el fino aceite de Oneglia, que pasó por ser el más delicado del mundo, y con aquella abundancia de hierbas finas que es el gozo de la cocina genovesca. El desayuno del almirante Doria era la sopa de dátiles, tan aromatizada, que si una nave inglesa pasaba a sotavento reconocía la imperial por una insólita fragancia del mar, resultado de los aromas del desayuno del Doria, un caballero muy serio, siempre contando dinero en el tiempo libre, y bebiendo copitas de amargo de genciana, a las cuales estima digestivas, y al mismo tiempo le obligaban a una seriedad estomacal que creía que contribuían a robustecer su fe católica. Bebía el famoso vino Cinque Terre, que deja al final en la boca un rastro carbonoso; de «pólvora», decían los marinos de Génova. Volviendo a Rossi, le dieron un banquete en una factoría del Amazonas.

Un plato, cola de cocodrilo asada. Luego, mona asada, buena pero dura.

—Si se le despelleja, ya no parece un niño.

Parece que tal fuese el único inconveniente de la mona asada, que uno cree que está comiendo un niño. En cierta ocasión un amigo me contaba que había visto en Morella, en azulejos, un milagro de san Vicente Ferrer. Cuando el santo andaba por allí llegó a casa de una beata, que quiso darle un banquete. Como no tenía la prójima carne a mano, mató a un niño de dos meses y se lo ofreció al predicador, guisado con garbanzos. No más sentarse el santo a la mesa, adivinó qué era aquélla, y resucitó al niño, que en los azulejos aparecía saliendo, sonriente y bien enterito, de la olla. San Vicente como saben, evitaba con su sola presencia que nadie, ni el espía más listo que viniese del frío o del calor, lograse averiguar lo que pasaba en sesión a puerta cerrada en la que tomaba parte el santo. En Caspe, un caballero aragonés quería tener noticias anticipadas de la sentencia o compromiso y contrató a un demonio de los educados por Zofiel, el gran espía de la Revuelta, y por Hergal, el jefe de la policía secreta del Infierno. El demonio hizo lo que pudo, pasó rendijas, se convirtió en ratón de desván,

y al final regresó mohíno a donde lo esperaba el aragonés que lo tomara en alquiler, al que dijo:

—¡No puedo averiguar nada, a causa de un hombre santo que está hablando allí!
Parece ser que lo contó el propio san Vicente.

Al lado del libro de Rossi, encuentro otro del periodista Ansaldo. Abro por donde trata del pollo racional. Hace cincuenta años, los gallos y gallinas, y los pollos llevaban, especialmente en las aldeas, en los corrales, una vida que el propio Aristófanes hubiese considerado feliz. Salían a la huerta y al campo, escarbaban donde querían, y se espiojaban en el polvo, en verano, donde les apetecía. El gallo andaba libre, un príncipe loco sobre el que ondulaba la cresta como una bandeja de guerra, y nadie osaría negar que el sol salía porque él cantaba. Cubría las gallinas a sabor, y parece ser que en Castilla el gallo joven comienza por las de su edad, para terminar actuando sobre las gallinas madres, mientras que el gallo viejo comienza con las viejas para deleitarse con las pollitas, haciendo un esfuerzo de carreras y brincos. La sopa de sangre de gallo viejo, de los mercenarios suizos, no solamente daba valor en el combate, sino que en la jornada de vacación hacía al suizo galante, incluso al suizo del Papa: sopa con sangre de gallo con perejil, con mucho perejil. La Guardia Suiza del Papa ha sido el ejército del mundo que más perejil haya llevado a su cocina. La vida del pollo de corral y caminero, nacido aldeano, no podemos compararla con la del pollo de granja, nacido de incubadora, sin conocer el placer de dormir bajo el ala de la clueca. Engordando a etapas forzadas, y no con el ritmo que podemos llamar virgiliano. Los machos no saben si hay sol o no, ¿y entonces para qué aprender las notas inquietantes y viriles de quiquiriquí? Las hembras, transformadas en máquinas de poner huevos, no tendrán nunca la alegría de reconocer con su pecho maternal la puesta. ¡Y cómo mueren! Yo he visto en Buenos Aires, en un gran frigorífico, una matanza de pollos y otra de corderos. Los pollos, atados por las patas, cabeza abajo, una cadena sin fin los lleva lentamente a la muerte, y los deja caer, todavía semivivos, en un depósito de agua hirviendo, donde son rápidamente desplumados... ¡El pollo racional! Hay, en la cocina afrodisíaca, montón de recetas a base de pollo, de su sangre, de sus menudos, pero a nadie se le ocurriría esperar nada de ellas hechas con pollo funcional. Conforme en las recetas de comienzo de siglo se indicaba siempre que el aceite había que sacarle rancio, en las recetas afrodisíacas hechas de gallo habrá que aclarar: «Búsquese un gallo de corral, de sobre ocho meses de edad, y que haya vivido siempre a su aire». A su aire lozano y gentil, casi humano. Contaban de una *contessina* italiana que le decía al amante en el patio de su castillo, en el que aparecieron peleándose dos gallos jóvenes:

—¿Sois todos en Valenera de la misma condición?

—¡A eso aspiramos!

Ella se regocijó, y más cuando a la noche el caballero se comió los dos gallos a la mostaza, mentolada la salsa oscura de la sangre. Cuando la dama vio lo rápidamente que el amante se tragó el plato, y que su pelo rubio, un alzado mechón de oro, tomaba

forma de cresta, se desmayó. De placer claro.

Los antiguos perfumes^[*]

Los emires y jeques de la antigua Costa de los Piratas, en el golfo Pérsico, de lo que sabían verdaderamente era de bailarinas y de perfumes. A aquellos señores, a los al-Sabath por ejemplo, yo me atrevería a llamarles coreógrafos, y en realidad eran soñadores de danzas, que imaginaban que las bellezas de sus harenes giraban así o asá, se movían de tal atractiva manera, o aprendían a deslizarse como un pato por el agua, y luego les obligaban a bailar de aquella manera. Finos conocedores, llegaban a esa explosión incontenible y loca de entusiasmo que se llama *tarab*, y que ha estudiado entre nosotros una vez don Emilio García Gómez: una bailarina, que a lo mejor es ya una mujer madura y más bien fea, comienza a bailar delante de un joven príncipe, y éste se exalta y enajena, y empieza a agarrar cojines y a romperlos, y derrama vasijas llenas de aceite, o se pone una bandeja en la cabeza y corre por la habitación gritando «¡Pescado fresco! ¡Pescado fresco!». Hay ejemplos verdaderamente estupefacientes de *tarab*; ejemplos incluso de Califas de Bagdad. Además de la danza, también sabían de perfumes, y muchos tenían perfumes siriacos y ceilandeses. Quienes hacían las más diversas aguas olorosas, elaboraban los más diversos aceites y secantes, y tenían mercado secreto de plantas aromáticas y de albafores que los navegantes árabes del Indico encontraban en las islas y costas de más allá de Trapobana. Había herbolarios especiales para novias, y su ciencia consistía en preparar los manojitos de flores y hojillas que la muchacha llevaba en la vagina cuando iba al desflore. Alguna llevaba un verdadero jardín. Parece ser que en un momento dado, esto también fue moda en Bizancio y en Francia en la Edad Media. Hace unos días, leí en una revista alemana, que un jeque de un emirato del Pérsico ha decidido suprimir la perfumería francesa de sus mujeres, que las tiene hasta la veintena de diversas naciones —tres italianas, una francesa, una danesa, dos alemanas y una belleza libanesa premiada, entre ellas—, Y ello al regreso de una visita a una tribu de beduinos de la que procedía su señora madre, y donde le obsequiaron con una jovencita, pariente suya, que se aromatizaba con los perfumes de su tribu solamente. El mozo de los petrodólares ha recordado los antiguos perfumes maternos, y ha dicho que al lado de ellos toda la perfumería parisina era la pura heterodoxia del olfato, materia maloliente.

Ustedes saben que, en recientes experiencias en el Canadá, se ha comprobado que los lobos, al menos algunos lobos, se sentían atraídos por el Chanel número 5, tan divulgado.

Y la cosa sucede, precisamente, cuando el joven y rico jeque elige contra él los

aceites rancios de la cosmética de las tribus beduinas, las mantecas de aroma. Se me ocurre pensar si en la perfumería beduina quedará algún rastro de la de las mujeres del rey Asuero, que antes de ser llevadas a él eran durante seis meses trabajadas con aguas y pastas por eunucos egipcios, ensayados en la ciencia de los embalsamientos. Es más que posible, porque son las banalidades las que mejor resisten el paso de los siglos. ¡El perfume materno!

Y ahora al jeque comenzarán a olerle mal las bellezas exóticas de su harén que no acepten el aroma beduino, y quizá tenga seguidores entre sus amigos y parientes, y llegaremos a olerle mal los europeos. Como en tiempos pasados les olíamos mal a los mandarines chinos, que encontraban apestoso al occidental, incluso al inglés, bañado en lavanda. En el siglo pasado llegó a decirse en Pekín por un letrado serio que la presencia del holandés, con su notorio mal olor, marchitaba inmediatamente las flores. ¡El holandés, el amador del tulipán! Recientemente he escrito en un periódico lo mal que al gallego le huele el moro, y que esto puede ser un serio inconveniente para la aplicación del tratado de pesca entre España y Marruecos. Los pielrojas de mejor olfato parece ser que eran los cheyennes, y daban la presencia del rostro pálido, con viento favorable, a una milla larga de distancia. El rostro pálido olía a sudor de cuervo. Esto es importante, porque es la primera noticia de que los cuervos suden. Los franceses, en la guerra del 14, detectaban a los alemanes, a los *boches*, por su mal olor. Hay textos, que figuran en el *Dictionnaire de la bétise*, de Bechtel y Carrière. El doctor Berillon sostiene que los alemanes llamaban la atención por la enorme cantidad de evacuaciones intestinales que jalonaban su marcha. Y el propio mi tan estimado *monsieur* Lenótre, el de la «pequeña historia», asegura muy seriamente que varios aviadores franceses le han dicho que, aun volando a gran altura, les llegaba desde tierra el hedor de las concentraciones militares alemanas. En fin, ahora el jeque de la Costa de los Piratas introduce la discriminación por los perfumes.

Con Aben Ragel a las mujeres^[*]

Si uno toma el libro segundo de Aly Aben Ragel del *Libro conplido en los iudizios de las estrellas*, y sigue lo que enseña, sabrá todo de las mujeres, si le vienen fáciles o difíciles, los fornicios secretos, si una prójima muy callada es adúltera o no, y si lo que tapa la ropa es hermoso, y hasta si la mujer en la cama tiene buen olor o no. En eso se fijaban mucho los reyes del tiempo pasado, a los que iban a buscar mujer a países extraños. Venían los informes —y lo sabemos muy bien por las relaciones de los embajadores venecianos en el xv y en el xvi— y decían que tal princesa, que podía llegar a ser reina de Francia, no convenía pese a ser hermosa y discreta, y a haberle concedido por astrología que sería fecunda, porque no tenía buen olor en la cama. Esto lo declaraba una dama que iba en la embajada negociadora de las bodas, y que obtenía permiso para meterse en la cama con la posible novia. Una que se metió en la cama con Catalina de Médicis, en seguida escribió a la Corte de Francia que la italiana convenía, que en el lecho era *suavissima*, aunque a las mañanas, en el último sueño, roncaba algo. Quizá fuese porque era mujer que comía y cenaba abundante. Iría perfumada al lecho con todos los perfumes de Florencia, los secantes de lirio, las aguas de azahar, los frescos espliegos de las colinas...

En primer lugar, en el capítulo xviii del libro segundo, un hombre le pude pedir a las estrellas que le digan si una mujer ama a alguno, o si alguno la ama. Con intervención de Marte y la Luna se puede saber nada menos que tuvo amigo y lo dejó, y que tiene ahora uno que le anda pidiendo que le deje acostarse con ella, y a ella le place «e ha sabor de ello, mas no barataron aun». Acercándose a Júpiter el significador, la mujer ama varón de condición más alta que la de ella, y mucho más, y casi inalcanzable si aquel acercamiento fuese al Sol. Y si fuese a Mercurio, la mujer ama «mancebo escribano o mercadero o sutil home de obra de manos». Y la mujer no está desarmada, que también puede saber por las estrellas si el pretendiente que aparece en la plaza se tiñe o no los cabellos, por aparecer mancebo...

Las estrellas también respondían, si eran interrogadas en forma, si dos estaban liados en secreto. Lo traía Aben Ragel en el capítulo xx del libro segundo tan citado. Y no solamente si son dos los amantes, que puede haber un tercero, que anda a las calores insatisfechas y a los desperdicios. Y entonces tú, el interrogador secreto, que tienes prenda de ella en la mano, sabes todo esto, y te pones a *terbellar* que decía el Arcipreste. Y lo mismo que averiguas todos estos devaneos, también sabes si la sospechada es virgen, y si resistió fuertes demandas y no sucumbió, no fue *desescossada*. ¡En fin, menudo trabajo tenían con los fornicadores españoles de los

días de Alfonso X el Sabio los estrelleros que leían en las parpadeantes celestiales luminarias! Ya les conté en estas mismas páginas de un deán de Cádiz, contra el cual el rey Alfonso hizo una cantiga de maldecir, porque el deán tenía libros de astrología, y con ellos, ayudado, «*fode todo o que foder quer...*».

Y después hay un tipo urgente, que quiere saber si aquella noche se acostará con mujer o no. «Si alguno te demandare si cumplirá aquella noche con mujer o no... si está Venus catando el ascendente, que la de su demanda se cumplirá en aquella noche.» Y el hidalgo de Albarracín o de Arévalo, de Illescas o de Coria, se perfuma el bigote, se cambia de bragas, y se va a merendar y bebe algo de vino viejo, y cuando cae la tarde, se va secreto a la dueña, entra canturreando entre sábanas, y se aprieta a las carnes blancas. Todas las amantes españolas del otoño de la Edad Media eran de carnes blancas, muslos redondos, el aliento anisado, el goce callandito y tembloroso, rematado en un suspiro largo. De estos urgentes españoles debía de ser aquel que en una estación balnearia austríaca se pone a timarse con la que andando el tiempo sería la señora de Stefan Zweig, y habiéndola repasado lo suficiente con la mirada apasionada de sus ojos negros, se impacienta, y le manda a la dama una tarjeta dándole un plazo de dos o tres horas para que caiga en sus brazos. Si las estrellas según Aben Ragel le hubieran dicho que la austríaca le estaba destinada, catando el ascendente a Venus, quizá nadie pudiese evitar que el español apresurado, el español siempre urgido por el sexo y tan insatisfecho siempre, montase a caballo y entrase por el balneario al galope en un caballo árabe. Generalmente existe una grande preocupación en aquel tiempo por saber si la mujer está preñada o no, y si va preñada al matrimonio, y si habiendo dineros y herencias por medio, si va preñada de otro, y si tendrá uno o dos, y en qué fecha cae el parto, y lo será *con tardanza e pesadumbre en la preñada*. Y naturalmente, hay preñadas de las que no se conocerá fruto, y volverán por hechizos e ligamientos a la doncellidad. Que ésta es otro, que también estas falsas virginidades las dan a conocer, y resultó que se producía un aumento inusitado de doncellas en Toledo, con el consiguiente abaratamiento de la mercancía. Es curioso que en Aly Aben Ragel no se presentan problemas de viudas, con la gran importancia que en la erótica española siempre tuvieron las de este estado. Quizá por la condición arábica del estrellero. Lo que hace que haya partes muy árabes, como por ejemplo en el libro primero, donde se pregunta a las estrellas si el mensajero que se manda a matar a otro hombre, si cumplirá o no, y es árabe, y relacionado con las leyes de la hospitalidad, el curiosísimo capítulo LI del libro primero, que trata de los convites para comer en bodas o por otras causas, y si habrá juegos graciosos en el banquete. Pero también las estrellas podrán decir si habrá veneno, por ejemplo.

Me gustaría que hubiese en Toledo estrellero que me pudiese decir, llegado a la Ciudad Imperial solitario, donde me cae, por las estrellas, la amante de la larga noche.

Los ajos de doña Urraca^[*]

De vez en cuando aparece alguien que entre las muchas virtudes del *Alium sativum*, del ajo común, mete la de que tierno, en ensalada, por ejemplo, o en tortilla incluso, o cocido con mayonesa, es afrodisíaco. A mí me gusta mucho la tortilla de ajillos primaverales, es la que lleva el ajillo entero, con su bulbo y su bohordo. En el reino de León, antaño, se hacían unas como empanadillas rellenas de los ajillos susodichos en los días de Pascua Florida, y vienen en el teatro del xv, no recuerdo si en Lucas Fernández o en Juan del Encina, en un diálogo de pastores o de labriegos. Pero lo que es seguro es que los leoneses de entonces ignoraban el ajo como afrodisíaco. Ni los zamoranos lo sabían, que tanto exceden en el cultivo y consumo del ajo, y celebran una feria hermosa todos los años por San Pedro, en la que no se venden más que ajos. Yo he comprado allí, y he sido enseñado a elegirlos de mediano tamaño y con el borde de los ajos de color morado, que son los mejores. ¿Sabría Bellido Dolfos, el matador de Sancho de Castilla, que el ajo que le daba en sopas y asados la infanta doña Urraca, señora de la ciudad, era afrodisíaco, alegre invitador venéreo? Las cosas del asunto de la muerte de Sancho, y Urraca dándole Zamora a su hermano Alfonso VI parecen más bien complicadas, y nadie ha querido nunca aclararlas suficientemente.

Existe la sospecha de que Urraca estaba enamorada de su hermano Alfonso. No lo había visto, al parecer, más que una vez, y le causó una enorme impresión, tanta que pudiera usarse el término flechazo. Y puestas las cosas así, y que riendo el castellano Sancho la ciudad de Zamora, Urraca, la propietaria, decidió que nanay, y que la bien cercada era para Alfonsito. Como estas cosas de Sancho, Alfonso y Urraca nos interesan a los gallegos, porque en la herencia del padre Fernando nos tocó un rey, don García, el último rey de Galicia, de triste vida, prisionero, y muerte solitaria, yo había, en tiempos, llegado a abocetar una pieza teatral, en la que salían muy por lo vivo tanto la pasión de Urraca por su hermano —permítanme recordarle con Diógenes que «el incesto, en realidad, carece de importancia»—, como la reducción de Bellido Dolfos por Urraca para que le sacase de delante a aquel incordiante de Sancho, que venía a incordiar cercando su Zamora e impidiéndole las largas horas silenciosas que dedicaba a ensoñar. Por ejemplo, Urraca está sola en su torre, y habla consigo misma:

Quiero ponerle Zamora en un dedo a uno que ame, como si fuese un anillo de oro. A uno que amase, que amo. Pero ¿amo a alguien? No me lo digo, no me

lo quiero decir, y sin embargo, debo decírmelo, debo tener la fuerza de decírmelo. Todo lo que hilo y tejo en mis pensamientos, en esta hora de guerra, en esta hora en la que me pueden violar, es por amor, por un amor que no digo, que no se puede decir... Desde que tenía tres años no lo había vuelto a ver. Entró, vestido de sedas. Alfonso, mi Alfonso. Se quedó en la puerta, levantando la cortina, mirando para mí. Me contempló despacio, y su mirada parece que tenía manos. La mirada se detenía en mi cuello, daba una vuelta alrededor de mis pechos, como si bailase rodeándolos. La mirada me cogió por la cintura, y bajó por mi vientre y mis piernas, despacio, despacito, vagando, como quien va buscando el sol por una alameda. Y de repente se vino hacia mí, me abrazó, me besó en la boca, y rió.

—¡Nunca pensé que tuviese una hermana tan galana! —dijo.

Pero, hubo un momento en el que para él yo no fui su hermana. Y nunca llego a estar segura de si me besó en la boca o no, si ese beso fue verdad o solamente un loco deseo mío. De su mirada venía el mismo calor que sale de la boca de un homo. Me confieso: yo cedí a aquel calor, me di a él. Entraron soldados, daba órdenes, pedía carne, pan, vino, y yo sentada aquí, como ahora, soñando bodas, sintiéndome preñada en aquel solo abrazo... ¡Locuras, diréis, de una niña encerrada en una torre!

Y luego seguía la pieza, siguiendo modelos shakespearianos —¿cómo no?— y pirandellianos también. Porque a lo más que podía aspirar Bellido Dolfos, tras haber matado a Sancho de Castilla, era que al entrar en la cámara de Urraca a buscar el precio del crimen —léase la flor y la nata, que diría don Ramón del Valle Inclán—, era que Urraca, al llegarle el matador con las manos a los pechicos bajos y redondos, dijese estremecida, pues vivía los sueños: «¡Alfonso! ¡Mi Alfonso!».

Y luego seguía la pieza, siguiendo modelos shakespearianos. Y quizás «¡Alfonsito!».

No soy lingüista castellano pero me parece que entonces no se usaban diminutivos tales.

En fin, así fueron las cosas, o así me imagino yo que fueron. Y toda la materia amorosa exacerbada por los ajos, por los ajos zamoranos, que son de los mejores de la Cristiandad, comparables a los de Provenza, donde también les hacen fiesta, y bailan las muchachas bajo las ramas de los árboles de los que cuelgan las largas ristras perfumadas. Muchachas de Aviñón, de Baucaire, de Valence, de Aix... Un cantar dice que «las muchachas de Aviñón hacen muy bien el amor, pero las de Valence lo hacen día y noche». Será por los ajos. A lo mejor la supervivencia de la especie humana es debida al consumo de ajos, que ya estaban en la parva cocina del hombre de la Edad del Bronce, por lo menos que se sabe seguro que la pirámide de Gizeh en el reinado de Keops, faraón de la IV dinastía, fue construida gracias a la alimentación a base de ajos de los obreros... El ajo es la más indoeuropea de las especies coquinarias, y quizás más que la cebolla, de quien dijo alguien que era «el

ajo de las decadencias».

Y perdonen si era exagerado con Urraca y Zamora y sus sueños.

Capados^[*]

Aún conservo un libreta de por allá los años cincuenta, en la que iba anotando nombre y circunstancias de capados, encontrados al azar de las cotidianas lecturas. Tengo anotados conocidos tiples de la capilla papal, dos o tres capados bizantinos, otros ingleses y sicilianos, un espía veneciano que pasaba por una de aquellas cortesanas de allá que pintó el Carpaccio admirando un pavo real, y otros más modestos, como un judeo-gallego de Orense en la Edad Media, que haciéndose un padrón por barrios de los que habían de pagar cierto impuesto, lo incluyeron, y no sabiendo el empadronador el nombre suyo, lo apuntó simplemente con estas señas irrefutables: «*O xudeo rubio e capado*». Lo de rubio saltaba a la vista, pero lo de capado, o era aventura muy notoria, o él mostraba las partes cuando tenía que identificarse, que entonces aún no había sido inventado el DNI.

Uno de los capados más ilustres de la historia europea es sin duda Abelardo, el filósofo. Lo dice Villon hablando de Eloísa en la «Balada de las Damas del tiempo Pasado»:

Eloísa, por quien fue castrado
y luego monje Pedro Abelardo en Saint-Denis.

De Eloísa hay varios retratos novelados, lo que es pintar como querer. De Abelardo dicen que es aquel que está arrodillado en una de las vidrieras de Nuestra Señora, en Passy, flaco, tonsurado, vistiendo dos túnicas, una violeta, verde otra, con grandes mangas abiertas, y calzando zapatos amarillos. Era filósofo, y su filosofía tenía novedades. Tiene treinta y cinco años, y es el más escuchado de los maestros que enseñan en París. Combate a Guillermo de Champeaux y a Roscelin con un vago racionalismo, cuyo máximo encanto parece haber sido Pedro Abelardo mismo, seductor. Pedro Abelardo fue a vivir a casa de un canónigo llamado Fulberto, quien le dio posada con descuento si vigilaba la educación de su sobrina Eloísa, a la que estaba autorizado a azotar. Lo que fue un gran error, porque la niña tiraba más bien a rellena, tenía las carnes prietas, la sonrisa pronta, y las palmadas en las nalgas las tomaba como caricias. En una azotaina, por un tropiezo en Aristóteles, brotó el deseo incontenible. Ella con las nalgas al aire, las bocas se encontraron. Dicen que Abelardo escribió: «Hablábamos mucho más de nuestro mutuo ardor que de cuestiones filosóficas, nos dábamos más besos que axiomas explicábamos, y mis manos acariciaban las suyas con más frecuencia que los libros». Aseguran que

Abelardo escribió canciones amorosas. Las canciones llegaron a oídos del canónigo Fulberto, quien entró en sospechas y se puso a vigilar la pareja. El canónigo era un hombre pacífico, natural de Coulommiers, en el Brie, y afecto al queso de su país y al aguardiente de higos. Lo que le gustaba era pasear, pero le había salido aquella sobrina intelectual y había que aguantarse. Aún tenía sus dudas, cuando Eloísa se fugó a Bretaña, a casa de una hermana de Abelardo. Aquí salta una fábula: que tuvo un niño al que pusieron por nombre Astrolabio, el cual fue prohijado por los Villiers de l'Isle-Adam, parientes de Abelardo por parte de madre, según explicaba el autor de la *Eva futura*.

El canónigo logró hacerse con la viuda, y la metió en un convento. Pero aun allí iba a buscarla Abelardo. Entonces pasó algo: unos criados del canónigo entraron en la habitación de Abelardo y lo caparon. Se averiguó el asunto por la justicia, los capadores fueron ahorcados, y el canónigo perdió su prebenda. Eloísa se quedó en su convento, y Abelardo entró en Saint-Denis, como dice, para que se enteren todos los siglos venideros, François Villon.

Los obispos del siglo x escribían muy bien, con gran carga de la herencia latina, pero claro y vivo. Un ejemplo, Luitprando, obispo de Cremona en 961. Tenía una hermosa voz, y por eso los longobardos lo nombraban embajador de vez en cuando. El rey Berengario II estaba casado con una tal Willa, a la que Luitprando tenía escasa simpatía. Esta Willa nos cuenta el obispo —los cuentos de Luitprando no tienen comparación en toda la literatura latina de la alta Edad Media—, tenía como capellán a un curita llamado Dominicus, «mozo de baja estatura, del color del hollín, rústico, despeluznado, indócil, agreste, bárbaro, duro, velloso, retozón, insensato, rebelde, inicuo». Willa tenía dos hijas y se las dio a educar a Dominicus, y como éste enseñara con gracia, la madre decidió también acudir a las clases, y satisfecha de las lecciones, le daba bien de comer, ella que era avara, y le regalaba costosos vestidos. La gente comenzó a murmurar. ¿Qué encantos secretos tendría el Dominicus? Y una noche, ausente Berengario, el desgredado maestro iba silencioso hasta el dormitorio de Willa, cuando le salió un perro, que le desgarró los vestidos y lo mordió en las pantorrillas. Se alarmó todo el palacio, acudieron gentes, y Willa, temiendo que se descubriese que el clérigo iba a su cama, comenzó a gritar que Dominicus buscaba acostarse con sus doncellas. El clérigo confesó, salvando la honra de Willa, que así era. Willa, entonces, quiso deshacerse de él, de miedo de que hablase, y convenció a su esposo el rey para que Dominicus fuese capado y exiliado. Por haber, dice el obispo Luitprando, «ido a relinchar a las mujeres de la reina». La cual, por otra parte, fue desde entonces, más amada que nunca por Berengario, su marido. Y ahora viene lo que aclara los pasados amores entre la reina y el preceptor de sus hijas: «Los que lo caparon», al clérigo, escribe el obispo de Cremona, «dijeron que la princesa lo había llevado a su lecho por méritos propios, ya que sin duda presentaba armas el Dominicus notablemente adecuadas para el amor». Mejor se lo digo en el latín de Luitprando: «*Dixerunt autem qui eum ennuclizaverunt [eunucaron], quod merito*

illum domina amaret, quem priapeia portare arma constaret». Se entiende bien. El pequeño, negro, rústico, duro, velloso, retozón servía para algo más que para el *rosa*, *rosae*, y las demás flores latinas, desde Sidonio Apolinar a Fortunato y Persio... Cito hoy estos dos capados, Pedro Abelardo y Dominicus, porque ambos fueron pedagogos, penenes a domicilio.

El apetito sexual de los caracoles^[*]

Me cuenta un amigo, diplomático de carrera, que en un folleto norteamericano con advertencias a los ciudadanos de Estados Unidos que viajan a Europa, se pone en guardia a éstos contra el consumo de caracoles, especialmente en Francia y en ciertos países de la Europa Central, como Hungría. No dice nada el folleto de los caracoles que se guisan en ciertas comarcas de Italia y de España. (El gallego nunca ha comido caracoles, y se queda asombrado mirando al agitado transeúnte que lo cosecha, los cocina y se los come. Un tío mío cura sostenía que el comer caracoles debía confesarse, como se confiesan las violaciones del sexto mandamiento.) El folleto susodicho no asegura nada claramente, pero deja caer como de pasada que el comer caracoles contribuye a cierta incontinencia sexual que padecen los americanos y las americanas cuando visitan la vieja Europa, París y Copenhague, etc. Nunca había leído yo, ni oído, nada semejante respecto a los caracoles, y por mucho que le doy vueltas en el magín no logro ni sospechar de dónde ha podido salir información semejante. Alguien dijo una vez que si algún día se publicasen los informes que sobre Europa mandan a sus superiores los misioneros mormones que trabajan por aquí, que nos quedaríamos boquiabiertos ante tanta imaginación y tanto desconocimiento de la realidad. Pero no creo que lo de los caracoles proceda de los muchachos de Joe Smith y el ángel Maroni. Quizás alguna vaga noticia sobre el apetito sexual del caracol, que puede cambiar de sexo, y pasar una temporada de hembra y otra de macho, con su pene como cuernecillo, puede haber llevado al autor del citado folleto a estimar que el caracol era afrodisíaco, cosa que no saben ni en Cataluña, ni en Portugal.

Por Santos y Difuntos el caracol se encierra en su concha, gorda, tras largos días veraniegos de buena alimentación. Es, cuando hay que comerlo, aseguran. Las recetas francesas son muchas y variadas. Ahora mismo, en un libro de Louise Bertholle, *Las recetas secretas de los mejores restaurantes de Francia*, encuentro algunas que me parecen merecer atención: caracoles a la borgoñona, que sirven en el Hotel de París et de la Poste, de Sens, por ejemplo; los comerían los señores arzobispos de antaño, quizá, de los que me gustaría saber si intervinieron en la polémica acerca de si los caracoles eran carne o no, con vistas a los días de abstinencia. Caracoles al jugo, de L'Abbaye, de Saint-Cyprien, en Dordoña; timbal de caracoles al chablis, con avellanas, de Le Morvan, de Avallon, en Yonne; puchero de caracoles a la soloñesa, o a la forestal, etc., y aún hay la mantequilla de caracoles, que se conserva en frascos, y que en mi ignorancia gastronómica no sé muy bien para qué se usa. En algún lado, creo que en Cataluña, he visto langosta con caracoles —visto, que no comido—, y

también conejo. Hay recetas castellanas y andaluzas, y supongo que los húngaros que venían hace años a mostrar en las plazas de los pueblos lo bien que bailaba su oso y lo tristes que eran sus violines, tendrían las suyas muy propias, algunas quizá palaciegas, de la Hungría jinete, de los húsares.

Pero solamente el americano ese de las advertencias sospecha que los caracoles sean afrodisíacos. Si el caracol fuese bivalvo, aún se podría investigar en esa dirección. Todo lo bivalvo, desde la vieira hasta el humilde mejillón, simboliza el sexo femenino, y aun en el argot erótico del hispánico, se le llama a éste la almeja, manera de decir que llevó a un sibarita que salía en una novela pornográfica española de los años veinte —simples novelas encandilantes que se tomarían como lectura de beatas si se compara con lo que se lleva ahora— a echarle, antes de probarlo, unas gotitas de limón, como si verdaderamente se tratase de una almeja de Carril en el mar de Arosa, comida viva, retorciéndose. Siempre habrá gente exquisita. Volviendo al tema, el caracol no es bivalvo, como saben. Nada en él, ni sus cuernecillos, da la imagen de nada relacionada con el tema venéreo. Y yo pondría aquí punto final, si no fuese porque se me ocurre una historia, que podría escribir cualquier fin de semana. Imaginen una solterona de Filadelfia, más bien puritana, que viaja a Europa, y en un restaurante de París le sirven caracoles a la borgoñona, metiditos en su concha, con la pimentada mantequilla. Huelen muy bien, pero la solterona no se atreve a comerlos. No los ha comido nunca, los caracoles no «están» en su horizonte culinario. Recordando el caracol vivo, dejando su baba sobre las suaves hierbas de su jardín, camino de las matas de fresas, incluso siente asco. ¡Se comienza por comer caracoles en París y no se sabe nunca dónde se acaba! Con la impresión de disgusto de los caracoles, la dama de Filadelfia se retira a su hotel. Se tumba en un diván y se adormila. Y sueña. Sueña con caracoles. No con los caracoles cocinados a la borgoñesa, sino con los caracoles vivos. Son tres los caracoles que avanzan en fila india hacia sus zapatos de piel de cocodrilo, ascienden por ellos y alcanzan su pantorrilla. O, mejor, la dama de Filadelfia se ha descalzado, porque los zapatos aprietan, y se ha quitado las medias. Los caracoles llegan al pie descalzo —«el pie descalzo es celeste», dijo Hugo—, y comienzan a subir, pantorrilla arriba; ya pasan sobre las redondas rodillas de la americana, ya alcanzan los muslos, ya se dirigen hacia..., y van dejando en su carrera su baba, y cada vez más baba. En el momento preciso, la puritana de Filadelfia despierta, grita, busca con qué limpiarse aquel, por decirlo así, semen que brilla en sus muslos blancos... A su regreso a Filadelfia le contará el sueño a su psiquiatra, el cual será el autor del folleto de advertencias a los americanos que visitan Europa. Cosas así suceden todos los días con caracoles y con pájaros carpinteros.

Veneno en un retrato^[*]

Hans Reisinger —creo que un erudito suizo de lengua alemana— ha escrito un libro muy erudito sobre envenenamientos célebres, pero se ha dejado en el tintero unos cuantos famosos en la Italia del Renacimiento. Inexplicablemente, por ejemplo, el de Isabel de Médicis, hija del Gran duque Cosme I, envenenada por su marido, Paolo Giordano Orsini, duque de Bracciano. Este envenenamiento causó enorme sensación en su tiempo, y se habló de él en toda Italia, en España, en Francia, en Inglaterra... Días pasados, tomando servidor notas para una conferencia sobre Shakespeare y el teatro inglés de la época elisabetiana, tuve en las manos una edición de la Folger Library de *The white devil, or The tragedy of dulce de Brachiano*, con la vida y la muerte «*of Vittoria Corombona, the famous Venetian curtizan*». El autor de la tragedia es John Webster. El argumento, en Webster, así como los nombres de los personajes, aparecen modificados. Webster conoció, a lo que parece, una versión francesa del suceso, y es probable que hubiese escuchado a italianos en Londres relatos de viva voz del crimen y de los amores de Orsini. Algunos detalles lo hacen creer así.

La Vittoria Corombona de Webster es Vittoria Acoromboni, una veneciana hermosísima, casada con un sobrino del cardenal Montalto, el que luego había de ser Sixto V. El gran problema consiste en saber si es cierto que la Acoromboni era verdaderamente una cortesana veneciana y había tenido muchos amantes antes de su matrimonio con el que se llama Camillo, y durante él, o no había tenido ninguno, y era mujer honesta. A favor de que fuese una de las grandes ramerías de Venecia están las referencias al proceso que se le hizo por adulterio y por la muerte de su marido, y las cartas que mandó a los soberanos de aquel tiempo el Gran Duque de Florencia. Este afirma que la Acoromboni se pintaba en el vientre paisajes con personal desnudo, en diversas posturas, gozando lo suyo, y que era sabia en preparar elixires excitantes de los masculinos, porque nunca se daba por satisfecha. También iba a baños con los amantes, y a punto estuvo más de una vez de ahogar a alguno. Pero, en la propia tragedia de Webster, se ve que Vittoria es difícil de convencer. Ella vive con su marido en la corte del duque Bracciano, el cual, para llegar a la cama de la veneciana, tiene que moverse lenta y ocultamente, ayudado por un hermano de la propia Vittoria —llamado en la tragedia websteriana Flamineo— y alguien sospecha que marica, porque lo que más le gustaba en este mundo era vestirse de mujer, y especialmente con las ropas raramente perfumadas de su bella hermana. Lo cual puede no querer significar nada. En el pasado diciembre, en la Academia Francesa,

Jean Mistler ha leído un trabajo sobre un académico del siglo XVIII, clérigo, llamado Timoléon de Choisy, autor de unas *Memorias* y de una vida de la condesa Des Barres, estimadas licenciosas. Este curioso personaje, buen escritor y erudito, desde su juventud mostró gustos extraños, amando la cosmética, las joyas, los perfumes y los trajes femeninos. Clérigo, durante cinco meses representó en un teatro de París un papel de muchacha, sin que nadie se diese cuenta. Se hacía llamar *Madame* de Sancy. Pero Mistler precisa que «si gustaba de los trajes femeninos, gustaba también de aquellas que los llevaban».

El duque de Bracciano llegó tras largos trabajos a la cama de Vittoria, se deleitaría con los paisajes pintados en su vientre —que lo serían de escuela veneciana, Tintoretto y Veronese— y al fin decidió que no podía vivir sin Vittoria y que sólo él la tendría. Había que casarse. Primero, montar una emboscada en la que muriese el marido de la veneciana, lo que se logró felizmente. Para colmo, le metieron una espada por los testículos. Pero quedaba el obstáculo principal: la dulce Isabel de Médicis, blanca como Beatrice Portinaria y enamorada de su marido como Julieta de su Romeo. En Italia se llevaban entonces los venenos, los que un embajador de Venecia en Francia llamó «venenos resolutivos». El duque de Bracciano quería un veneno que no dejase rastro. Stendhal, en *La abadesa de Castro*, parece haber utilizado algún relato hoy no conocido, en el que se cuenta que el duque envió criados a Roma y Venecia en busca del veneno ideal. El más sutil y perfecto de los venenos era el llamado «aire de Siria», y que según Giannotti fue «un argumento político amado por César Valentino». El tal veneno aparecía como un polvillo rosado. El duque sabía que su mujer, cada vez que él estaba ausente, llevaba para su cama un pequeño retrato suyo, una hermosa miniatura, al que contemplaba durante las muchas horas de soledad y, de vez en cuando, besaba. La Isabel era una inocente, ajena a los manejos de su marido. Con un pincel de pelo de tejón, el duque fue depositando aquel veneno, que era más aire que polvo, en su retrato, en los labios, en las mejillas, en la frente y el pelo. Y después salió de caza dos días. En la ausencia de su marido, Isabel hizo lo que solía, llevar el retrato para su cámara, contemplarlo y besarlo de vez en cuando, apasionadamente. El veneno hizo lo suyo, que es matar. Isabel murió de repente —el veneno parece ser que era acónito azul del Nepal, el veneno vegetal más rápido y violento—, aunque en la tragedia de Webster muere en dolorosa agonía, que le permite echar un discursito entrecortado por los sollozos. Dicen que se dijo en Florencia, en Siena, en Bolonia, que Isabel no sólo besaba el retrato del marido, sino que lo metía entre las piernas, junto a su jardincito... Creo que son ganas de desacreditar a una heroína romántica *avant la lettre*.

Casados el duque y la veneciana, las cosas se precipitan. Es la tragedia elisabetiana en todo su esplendor: muere el hermano de Vittoria, muere ésta, muere el duque, éste envenenado por un desconocido licor florentino. En la memoria del lector de la tragedia queda el recuerdo de la dulce Isabel besando los labios que le darán la muerte, y el cuerpo blanco, largo, los pechos opulentos, la mirada tentadora de

Vittoria Acoromboni, de la que no se sabe de verdad si pintaba o no paisajes en su vientre, y en definitiva si era puta o no.

De erótica travesti^[*]

A mí, desde que tuve noticia de ellos, me han interesado los jázaros. Éste era un pueblo que allá por el siglo VIH, viviendo entre los ríos Dniéster y Dniéper, en los bordes del mar Negro, fue convertido al judaísmo —no se sabe muy bien cómo—. Estos jázaros mosaístas eran grandes jinetes, cultivadores de menta, y parece ser que gentes con un sistema de grados de parentesco muy complicados, y con insólitas relaciones sexuales. Y siempre que he encontrado algún texto que se refiriera a la nación jázara, me lo he leído. Ahora, en una revista inglesa de historia, me encuentro con un estudio sobre los jázaros, que utiliza las noticias que se tenían de ellos en la corte del Basileo, en Constantinopla. Pudiera sospecharse que, cultivadores y grandes consumidores de menta, los jázaros conociesen la condición afrodisíaca de esta planta, como los persas y los sirios, pero parece que no, que para ellos era simplemente especia coquinaria muy apreciada, perfume y medicina, como en Bizancio, donde tomaban vahos de menta, comenzando por la señora emperatriz, todos los que tenían gargantas delicadas. Si yo he entendido bien estos asuntos, que son bastante complejos, entre jázaros rigió de manera muy estricta la llamada ley del levirato, ley de Israel, la cual manda que si queda viuda y sin hijos una mujer en edad de tenerlos, se case con el hermano de su marido, si lo hubiere, para que su nombre no sea borrado del pueblo de Yahvé. Parece ser que entre jázaros ya había, antes de circuncidarse, una ley o costumbre parecida. En cambio, los jázaros, en el Deuteronomio, se encontraron con una prohibición que no les iba; aquella que manda que *non induetur femina veste virile...*, que no vista la mujer traje de varón. Y viceversa. Esta prohibición deuteronómica leída por los puritanos ingleses en los días elisabethianos, en los días de Shakespeare, impuso que no salieran mujeres a escena en los teatros de allá. «Nosotros no somos como los franceses y españoles, que llevan putas a escena para representar los papeles de grandes reinas y virtuosas damas.» Así, cuando Shakespeare estrena *Romeo y Julieta*, o *El moro de Venecia*, o *Hamlet*, los papeles de Julieta, Desdémona y Ofelia, los encamaban pintarrajeados muchachitos de fina voz, con pechos postizos y pelucas, muy bien travestidos.

Pero, en la erótica jázara, parece ser que era de regla que el encuentro nupcial, y por razones de protección contra los espíritus malos, se verificase yendo a la cama la mujer vestida de hombre y el hombre vestido de mujer. Supongo que las razones de protección contra los espíritus malignos serían las mismas que llevaron a los pueblos indoeuropeos a practicar la llamada *covada*, y que consiste en que mientras la mujer pare silenciosa en la cama, en un rincón oscuro de la casa, en otra cama, iluminada, el

marido, desnudo, se queja con los dolores del parto. Entran los espíritus dañinos y hoscos, y se van a la cama del marido, queriendo penetrar en la criatura que nace, o hacerse con ella. Y se van despechados porque no encuentran tal niño. (La *covada* ha ido desapareciendo, pero hay sospechas de que no del todo, en ciertos lugares de Europa, en Francia en el país de Langres, por ejemplo, y en Galicia, en la alta montaña, aunque procuren ocultar que la practican. Al marido se le pega para que se queje bien.) Pues bien, entre jázaros, los demonios que acudían al lugar donde se anunciaba boda pretendían apoderarse de la mujer, pero levantándole las faldas a ésta se encontraban con los genitales masculinos, y huían espantados... Quizás haya algún recuerdo del demonio Asmodeo matándole los maridos a Sara, hija de Raquel, en la noche de bodas.

En fin, a Constantinopla llegaban los jázaros con salvoconducto de Basileo, con sus mulas cargadas de menta verde, de menta seca, de agua de menta y de pasta de miel mentolada, y tenían libertad de poner puesto donde quisieran, aunque sus mercancías estaban sujetas a tasa, y parece ser que hubo un momento en que para estar al frente de sus tiendas, los jázaros masculinos se vestían con las ricas ropas féminas de su nación, y hubo ingenuo que picó, y le hizo proposiciones deshonestas a la jázara que le vendía el cuartillo de agua verde, y aún más de uno cursó solicitud de matrimonio. Pero hubo también el bizantino avisado, que sabiendo que bajo aquellas ropas vivamente coloreadas, y aquellas faldas acampanadas, no estaba la mujer jázara, sino el hombre, el travestido, se daba por enamorado, y ofrecía paseos con refresco de guindas en un naranjal. Por los insultos en el hipódromo, se cree que había más maricas entre los verdes que entre los azules, que eran los dos partidos políticos e hípicas mayoritarios. La verdad es que hubo muchos en Bizancio, y en cierto momento con zapato de tacón alto.

Visto que se produjeron algunos desórdenes, y que hubo muertes, unas porque el jázaro quiso defender su honra, y otras por celos —también había mucha mariconería en la guardia varega del emperador, guardia vikinga—, el Basileo prohibió que los jázaros llegasen a la gran ciudad vestidos de mujeres.

Vinieron las invasiones eslavas, y el reino de los jázaros —que tenían reyes llamados Josué, David, Salomón, Absalón, etc.—, se deshizo. Pero todavía en el siglo XVII, en las ferias hanseáticas del Báltico se vendía menta de los jázaros, la mejor y más cotizada en Memel, en Tilsit, en Riga... Pero en Riga se iba imponiendo el camino contra la menta, el *kümmel* a los aguardientes mentolados, ya a finales del XVIII. Estos aguardientes, claro, no eran jázaros, pero la mente elegida para ellos sí. Y me queda en el tintero el hablarles de la menta sudada por las mujeres, que se metían en jazaría en un saco de ella, y que era buena para las fiebres. Esta menta parece ser que llegó a Venecia, para uso de los febriles de la malaria. Pero ¿dónde van las jázaras de antaño?

Búsquese un mudo^[*]

Un vizconde portugués que profesó en la Soberana Orden de Malta, Frei Antonio Morais de Aarmento e Valenovo, en un breve tratado de exquisiteces, recomendaba que para violar con el máximo placer el sexto mandamiento se buscara mujer sordomuda o muda, porque, no pudiendo manifestar con voces a hora de orgasmo, ponía todas las fuerzas de que disponía en la expresión corporal, en saltos repetidos, estremecimientos varios y atracos de lengua, tal que dejaba al galán satisfecho y ella quedaba extenuada, cosa que complacía la natural jactancia sexual del lusitano, quien a lo mejor iba atiborrado de infusiones de esa hierba de los temporales de Afrodita que se llama «*caléndula moura das noites de amor*». Y habiéndose divulgado el tal tratadillo en los días de gobierno del marqués de Pombal, había en las ciudades portuguesas, especialmente en Lisboa, alcahuetas que ofrecían putas mudas, que aunque un fidalgo desconfiado intentase hacerles hablar, ellas calladas, aguantando incluso que les clavasen agujas en las pantorrillas. La portuguesa muda, en fin, era muy buscada y bien pagada todavía en el siglo pasado, especialmente en las casas de niñas de Oporto y de Braga. Algún erudito explicó este asunto de las mudas diciendo que se trataba de una tradición oriental, y que habían sido los portugueses de Cochin y Calcuta los que habían traído el cuento. Es posible. Parecer ser que ha habido, o aún hay, una casta de prostitutas silenciosas, mujeres que no han de cambiar ni una sola palabra con el cliente transeúnte. Y yo me pregunto si el conde Guillermo de Poitiers pudo cubrir a dos hermanas casadas, que apetecían varón, ciento ochenta ocho veces en una semana, porque se hacía el mudo.

Esto viene en una canción que han estudiado los eruditos y de la que ha dado una versión, y aclarado los puntos oscuros, el maestro Martín de Riquer en el capítulo dedicado a Guillermo de Poitiers de su monumental obra *Los trovadores*. Nos dice el propio Guillermo que salió de peregrino «con esclavina» y se encontró con la mujer de Garí y con la de Bernart. Una de ellas le dijo en latín:

—Dios os guarde, ¡don peregrino! Me parecéis de buena condición, pero muchas veces vemos andar por el mundo gente necia.

El conde no contestó ni fu ni fa, sino que balbuceó algo así como babariol, babariol, babarián.

Entonces Inés le dijo a Ermesinda:

—Hermana, ya hallamos lo que andábamos buscando. Démosle albergue, que es mudo, y lo que hagamos nunca será divulgado por él.

Lo metieron en casa, lo sentaron a que se calentase al amor del fuego, le dieron

capón a comer, el pan era blanco, el vino bueno, y la pimienta abundante. Pero las hermanas quisieron asegurarse. El peregrino se desnudó, y las dos hermanas le echaron sobre la espalda un gato que tenían, enorme y de largas uñas. El gato arañó fuerte, pero el mudo no dijo oste ni moste. Con lo cual las hermanas, convencidas de la mudez del viajero, se dispusieron, dice la canción «para el baño y para el placer». Ocho días duró la juega. El conde de Poitiers comentará:

*Tant las fotet com auzirets:
cent et quatre-vinz et ueit vetz...*

¡Mucho fue! Y además pescó una enfermedad...

Y si los portugueses buscaban mudas, parece que pueda recomendarse a mujeres que tienen los maridos fuera —quizás iban en las Cruzadas—, y ya el cuerpo no les aguanta tanta falta de ejercicio carnal, que busquen un mudo. Creo recordar que hay un cuento de Francisco Ayala —a lo mejor me equivoco y el cuento es de otro— que, en una ciudad hispanoamericana, dos hermanas, queriendo catar varón, buscaron un bobo, el bobo del pueblo, el cual fue atraído y disfrutado. Aunque la cosa me parece que terminó muy mal.

No debía haber mudo a mano, y ellas no debían saber que en el coito, además de la potencia, es cosa buena una dosis de gentileza. Pero las mujeres no suelen pensar la cosa como es debido. Una historia que ya le hizo reír a Cervantes es la de la viuda que se llevó para su casa a un criado de unos frailes, con gran sorpresa y descontento del prior del convento, quien esperó a la dama y le dijo que por qué usaba aquel bruto fornido, habiendo en el convento tanto filósofo y teólogo de buena presencia. A lo que la viuda replicó, defendiendo a su chicarrón:

—Para lo que yo lo quiero, más filosofía y teología sabe que Aristóteles.

En fin, búsquense un mudo que aguante todo ensayo, las señoras damas ansiosas, y los caballeros búsquense una muda... Las hermanas de la canción de Guillermo, conde de Poitiers y duque de Aquitania, Ana y Ermesinda, serían blancas de piel y sabrosas, tibias del baño aromatizado con espliego. Y nos gustaría saber cómo eran los ejercicios venéreos, si a par o a tres, y si se escuchaba roncar, cerca del fuego, al terrible gato, lo que añadiría al jolgorio una punta de sadismo.

Los sesenta nombres^[*]

Ustedes saben que los irlandeses, los gaélicos insulares, son sexagesimales, como nosotros ahora, los europeos modernos, somos centesimales. Por eso la preocupación lírica y mágica constante de los soñadores celtas de antaño era llegar a conseguir anotar los nombres de las sesenta hadas que había en la isla de San Patricio, hadas benéficas y constantemente en activo, generalmente habitantes de las verdes colinas trebolares o de las claras fuentes. O a veces de una piedra movediza, o de unas antiquísimas ruinas. El único daño que hacían estas hadas era con su ingenuidad, pues siendo inocentísimas le concedían a un hombre o una mujer unos dones que, sin que las hadas lo sospechasen, terminaban conduciendo al galardonado a una horrible tragedia y a la muerte. Veían un mozo hermosísimo, los cabellos dorados, gran jinete y hábil con la lanza, y le echaban encima profecías de heroico comportamiento —*geasa* se llama este voto que se hace por otro, y cuyo cumplimiento es inexcusable —, y, sin comerlo ni beberlo, el mozo que naciera soñador y apático, o sosegado domesticador de galgos y palomas, se encontraba de hoz y coz en el mundo de las grandes aventuras, con dragón hostil, con campeones que le arrebatan la esposa, con espectros y otros malignos, y con navegaciones por mares turbulentos. En algún monasterio, como en San Lorenzo O'Toole, tuvieron en un período determinado, durante el gobierno de un santo abad, los sesenta nombres, y fue de rúbrica allí el rezar, diciéndolos, pidiendo a Dios que las hadas nombradas se estuvieran quietecitas, no dando premios a nadie, salvo en la inevitable noche de San Juan.

Dos veces hubo que cambiar la lista de los sesenta nombres, según O'Bervrey, debido a que en el transcurso de los siglos dos hadas se pasaron al gremio de las mujeres normales, y por amor. Una de ellas, más tarde, ya casada, conocida por Mougha de Ceash, se enamoró de un antepasado del gran escritor Lord Dunsany, el autor de *Los cuentos de un soñador*. Lord Dunsany medía casi los dos metros, pero su antepasado algo más. El hada Mougha lo vio frotarse desnudo contra una piedra movediza que había en las proximidades de Armagh, y que andando el tiempo volaron los ingleses en los días de Lord Essex, porque decían que los espiaba. El hada, que debía de ser de una fabricación un poco diferente de la de sus congéneres, sintió la necesidad de ser poseída carnalmente por el joven David, y se presentó desnuda ante él, también frotándose contra la piedra.

—¿Es para bien o para mal? —le preguntó David a la piedra.

Ésta se echó a reír a carcajadas, y respondió:

—¡Es para bien!

Y allí mismo, en la dulce hierba de mayo, David tumbó a Mougha. Callaron a la vez los grillos del verde prado y las abubillas que andaban a ellos, con su gritito ¡up!, ¡up!, ¡up!... David la encontró sabrosa, la llevó a su casa, la presentó a sus padres y casó con ella por la Santa Iglesia. Con la pérdida de su virginidad, el hada perdió todos sus poderes y quedó reducida a la condición humana. Dicen que otras hadas se acercaban a la casa de David Killmore, especialmente cuando amamantaba a sus hijos.

La otra de las dos hadas que hubieron de dejar el escalafón fue una tal Lai de Donn, y puede decirse que ésta casi lo fue por santidad. Un padre prohibió bodas a sus hijos, que eran siete, excepto al menor, pues no quería que llevasen los bosques paternos —entonces aún había bosques en Irlanda, no habían acabado con ellos los ingleses— a otras familias, conforme a la llamada «ley del terrón», que establecía determinados lazos de parentesco. El pequeño se paseaba con su joven esposa, acariciándose y besándose, por la pumarada, dejándose ver de sus seis hermanos encerrados en una torre. Y éstos desesperaban. Un día en que los seis vieron a su hermano y a su cuñada hacer el amor en el pajar —era una dulce tarde de verano—, se dijeron que mejor que seguir sin goces carnales, y prisioneros de la avaricia y la terquedad paterna, alimentados con sopa de cebada y oveja salpresa, era morir. Y se disponían a darse la muerte, ahorcándose, cuando compadecida apareció ante ellos Lai de Donn y se les ofreció, para lo cual se transformó en seis mujeres diferentes que yacieron simultáneamente cada una con un hermano. Todos fueron muy felices, y el asunto duró en secreto, hasta que murió el padre, y el primogénito liberó a sus hermanos y les permitió matrimonio. Lai de Donn se fue y quiso volver a las filas de las hadas, a los sesenta nombres, pero las otras hadas la rechazaron. Páidrac Colum, un gran poeta de Irlanda, dice que Lai le había tomado gusto a los besos, a las caricias, al fornicio, y que desde entonces se dedicó a la prostitución en las cercanías del pozo de San Patricio, en el condado de Armagh, la sede primada de la isla. Y de la historia de Lai de Donn proceden las historias que contaban los soldados de Isabel, la Reina Virgen, acerca de las hermosas mujeres que los asaltaban en la centinela nocturna, y puede decirse que los violaban. Era Lai de Donn, vagabunda y carnal, desdoblada en seis mujeres diferentes, y todas excitadas e incansables en el amor. Luego se dijo que todas las hadas de Irlanda eran putas públicas. Mentira. Yo le he hecho una vez un poema, en mi lengua gallega, a Lai de Donn. Al final, le pedía una noche. Yo tenía veinte años y acababa de leer en Colum su historia, la historia de su inmensa obra de misericordia.

Gastronomía erótica^[*]

Tomemos por la romántica un banquete con platos afrodisíacos, al que acuden delicadas parejas, ellos muy gentiles con sus trajes de buena talla florentina, y ellas dejando adivinar los largos y suavemente torneados cuerpos bajo esas gasas sutiles, que recogen cualquier movimiento del viento: es un banquete toscano, conforme al *Decamerone*, y en pintura de Botticelli, por ejemplo el que pintó para la historia de los desesperados amores de Nastaggi degli Onesti. En este caso estamos en la pineta de Rávena y hay por lo menos doce hermosas. Quiere decirse que lo que va a abrir el apetito es el aire fresco del pinar, y el codo a codo con la niña.

—¡Unos pastelillos de huevas de cangrejo!

Las huevas de cangrejo eran estimadas como debilitadoras de todas las defensas femeninas y, al mismo tiempo, producían en el hombre una intensa inquietud. Que se ha creído siempre que ciertos alimentos dejaban a la mujer, sin más, en brazos del hombre y, al hombre, más viril y osado que nunca. Por ejemplo, la lechuga. Todos los vencimientos de mujeres por demonios lo fueron a base de ensalada de lechuga. No hay que ir a buscar polvo del cuerno del unicornio, ni esencia de gengibre, ni picadillo de criadillas, ni sopa de sangre de pichón. La lechuga está recomendada al hombre en la impotencia, pero es afrodisíaca en la mujer. Un demonio tenía amores con una monja, y un día le preguntó a ésta —lo cuenta Horst en su *Demonomagia*— si sabía qué día había logrado entrar en su cuerpo. Ella no se daba cuenta, no recordaba más que una cierta anocheada de relajo y abandono.

—Pues fue aquel día que cenaste ensalada.

Sí, a ella le había entrado una ligera somnolencia, esa que da la lechuga de abril. Y el tipo se aprovechó. Eso que, como decía Leloir, no nos damos cuenta de lo difícil que era entonces el desnudar a una monja.

Como saben, el gran rey Salomón llegó a tener trescientas mujeres, y el hombre, que además tenía que cuidarse de toda la sabiduría de Israel, que la llevaba sobre su cabeza como quien lleva un cesto de frutos dorados —esos frutos dorados, rojizos, casi pétreos, no comestibles, de algunos cuadros de la pintura veneciana—, andaba un poco fatigado, pero no quería saltar los turnos, ni dejar a las sumisas ovejitas de su harem sin la visita que les tocaba por el calendario lunar. Y una tarde, cuyo fin veía llegar con temor, porque no le apetecía nada el hacer la ronda obligada de lechos, que eran tres, y de circasianas, bellísimas, se acordó de un bailarín, un demonio llamado Belial, que era invocado por los ancianos para que les abriese el apetito sexual. Belial, además, era cocinero. De modo que, como solía, bailó ante Salomón,

disfrazado de fémina, y lo curioso del baile de Belial es que nunca se sabe, durante él, dónde están los senos, si en el pecho o en la espalda, y a veces parecen cuatro u ocho los de la hermosa que finge ser una sir aca o una nubia. Y en seguida, tras el baile, se llegó al banquete, que sabemos que consistió en ubre de gacela asada con mucha menta, como plato principal, y pasteles de menudos de pichón, con mucha pimienta verde, como plato secundario, de los dos verdaderamente afrodisíacos que entraban en él. Verdaderamente, habr a que decirlo, nunca hubo una cocina afrodisíaca que no se supiese por anticipado que lo era. El que se sentaba a comer, debía saber que iba a comer unos platos afrodisíacos, y entonces éstos surt an su efecto. Que ciertos mariscos con mostaza, que ciertas carnes con menta, que la sangre de la lamprea, que el hígado de la liebre con hierbas amargas, que la sopa de mejorana, entre otras cosas, han sido consideradas como platos afrodisíacos, no hay duda, pero no tenemos prueba concluyente de su eficacia. En alguna ocasión medieval aparece como afrodisíaco el lectuario de nueces: un abogado va de visita a casa de una viuda y, disimulado entre papeles, le lleva de galano el sabroso refresco, por consejo de una trotaconventos, y logra en una hora lo que no había podido conseguir en un año largo de lágrimas y suspiros. Pero, ese mismo lectuario, aparece recomendado como tranquilizante a una niña que tiene visiones, en las que entra por la ventana de su cuarto un caballero que se dirige viril a su cama. Ser a vano cachear a Shakespeare para saber de qué estaban compuestos los «bollitas, empanadas, lengüetas, flores, redondos y cristales» que se ofrecían en la fiesta de los Capuleto. Se sabe que había recetas para que esos acompañamientos de entrada fueran excitantes para la juventud. Que algo pasaba, no hay duda. Romeo Montesco solamente necesita ciento veintisiete palabras, por lo demás incoherentes, para llegar a los labios de Julieta Capuleto.  Qu e bebió Romeo?  Qu e bebió Julieta? Supongamos que vino con canela y frambuesa. El vino así compuesto, caliente, era estimado avivador de las pasiones, y con efectiva actividad física.

Gastronomía erótica (y 2)^[*]

Los vikingos estimaban que solamente sus cervezas eran capaces de darles la fuerza viril que precisaban en sus mayos depredadores. Y rechazaban los vinos del sur, en los que reconocían demonios adormecedores. En Sicilia, los normandos descubrieron las hierbas aromáticas, la salvia, la albahaca, la mejorana, la menta, el romero, el hinojo, y se dieron a ellas, en sopas, en guisados. Y se encontraron con una cocina nueva, fortificante, que alegraba la sangre humana. Se sabe el ímpetu con el que el normando entró a la siciliano-musulmana, y tan fuertes se sentían los invasores que hubo que dictar graves castigos contra la poligamia.

—¡Son los calores del sur! —decía un Roger.

—¡Quitadles las hierbas y las infusiones! —gritaba un obispo.

El resultado de los años de las hierbas libres fue que el normando se reprodujo en Sicilia en una proporción insólita, lo que permitió el establecimiento de un gran reino, con ricas ciudades. No había más que niños. Se construyeron camas de tres pisos: el lecho superior para la legítima, y los dos inferiores para las concubinas. Llegó a ser considerado que se estaba a leyes de cortesía si el marido pasaba por las dos estancias inferiores antes de acceder, sin apresuramientos de la carne, a los amores de la dulce esposa, que necesitaba de palabras y requiebros. Por lo pronto, los primeros y grandes reyes normandos creyeron que las hierbas servían a su política, facilitaron su consumo, y el resultado fue la población más joven, entusiasta y generosa de Europa en aquel momento.

A Enrique VIII lo atiborraron de pimienta, mostaza, anises y patés de testículos de piezas de caza mayor, sin mayor resultado, mientras una tal *Lady Farrall*, en la misma época, fue señalada de embadurnar con miel de Gales los órganos genitales del marido cuando notaba en ellos algún desvanecimiento. Todavía hoy, en Portugal, en algunas aldeas de la Serra da Estrela, el novio, dos o tres días antes de la boda, anda con el pene bien embadurnado con miel. En la mañana de la boda, su madre o una hermana mayor se lo lava con agua de comino y ya está el pollo en condiciones de cumplir los siete asaltos que la portuguesa tiene derecho a exigir del excelentísimo marido. Erick Aldington ha demostrado que si se pusiesen en práctica por un individuo determinado las recetas afrodisíacas orientales, a base de semillas, lo más seguro es que los efectos serían los contrarios a los buscados.

Por otra parte, la gran cocina, la cocina de los carnívoros, como los pueblos de Europa en la Edad Moderna, siempre ha pretendido ser una cocina sin más, y sin segundas intenciones, como las afrodisíacas. Lo cual tampoco quiere decir que más

de una vez no haya llegado al oído del cocinero la voz del amo, sugiriendo algunas combinaciones excitantes.

—¡Mañana ceno a solas con Cléo de Mérode!

Y el cocinero del año 1901 sugiere unos alones de *poularde* y trufas, muchas trufas. E, inteligente, casi sin sugerirlo, lo sugiere:

—¿Y no sería quizá mejor que vuestra excelencia hiciese todo lo posible por hacer todo lo posible antes de cenar? Así podríamos cargar la mano en el *foie*, en el *château-yquem*, en las trufas, en la *poularde*, en el *champagne*...

Con lo cual, el gran cocinero venía a reconocer que los más brillantes encuentros venéreos se han celebrado con el estómago vacío, a hora de mañana o de media tarde, el cuerpo entero dedicado al acto, y libre de las tareas digestivas. El ibérico ha creído siempre que le bastaba con el ajo y la guindilla y algo de vino añejo para echarse al campo de Venus. Recientemente, ha creído que si se detienen a su lado en la carretera, para preguntarle por dónde se va a Medina, dos francesas que lo invitan a beber de un termo, les va a echar por lo menos dieciséis, que es a lo que aspiraba también, en tiempos, un lego francisco de un convento del Danubio.

En verdad, no hay mayor afrodisíaco que el propio corazón humano, con sus sueños, con sus apetitos, con sus manías —sobre todo con sus manías, que hay que respetar, y en donde está la clave de todo—. *Monsieur Chauvignet* llevaba a cabo sus coitos más felices cuando en el gran momento tocaban al timbre de la puerta. Tenía pagado un joven criado, al que exigía gran puntualidad. Cada uno tiene sus rituales que son verdaderamente afrodisíacos. El resto, como la cena con Cléo de Mérode del aristócrata francés, es mejor dejarlo para después. Además, la comida la aprecia más un cuerpo levemente fatigado y moroso que no un cuerpo despierto y ardiente.

La vejez de los amantes^[*]

Entre los papeles póstumos de Thomas Mann han aparecido algunos sobre la vejez, y sobre el amor y la vejez. El autor del *Doctor Faustus* vuelve en ellos a temas que ha tocado en su pequeño libro *Los orígenes del Doctor Faustus. La novela de una novela*. ¿Debe estar el amante atento al envejecimiento de la amada, atento con renovado y fiel amor? Yo había encontrado hace años una fórmula, en un poema, próxima de la de Mann. El amante le dice a la amada: «Envejece a mi lado, pero más lentamente». El gran problema, que parece ser que ha suscitado una profesora americana, consiste en si la mujer debe retirarse cuando envejece, sin recurrir a las zarandajas de la cirugía estética, dejando al hombre la imagen de la hermosa y alegre juventud. Recuerdo una novela italiana publicada allá por los años cuarenta, en la que una mujer hermosa, Adria, se retiraba a la sombra, a la soledad, y no estaba visible ni para sus hijos en su lejano retiro. No aceptaba la vejez, y no tenía a mano el país de más allá del Paso de Sangri. Todo esto, como modelo, me parece una inhumana tontería. De otro modo plantean la cuestión historias chinas contadas por Lin Yutang, como la de la emperatriz Li, publicada en *El arte de comprender*. La señora Li llevaba algún tiempo enferma, cuando la fue a visitar su marido, el gran emperador Han Wuti, conquistador del Turquestán. Esto era por el año 100 antes de Cristo. ¿Dónde van aquellos crisantemos y aquellas peonías? Ella se tapó la cara con un paño, dio gracias al emperador por el honor que le hacía, y expresó su deseo de que cuidase de sus hermanos. El emperador insistía en verle el rostro, pero ella se negó firmemente. El emperador insistió, pero la señora Li no respondió. El emperador se marchó disgustado. Cuando se hubo ido, las hermanas de la señora Li le reprocharon que no se hubiese dejado contemplar por el emperador, y no le hubiese pedido dinero y puestos para sus hermanos.

—No comprendéis a los hombres —dijo la señora Li—. Llegué a ser emperatriz a causa de mi rostro y mi cuerpo, y si el emperador piensa todavía en mí, es porque me recuerda cuando yo era joven y hermosa.

Cuando la señora Li murió —cuenta Pan Ku en su *Historia de Han*—, el emperador le hizo un entierro como no se había visto otro, y les dio grandes cargos a los hermanos de la emperatriz difunta. Y no dejaba el gran señor de pensar en Li. Por aquel entonces había un mago del que se aseguraba que tenía el poder de convocar las almas de los cuerpos y hacerlas aparecer con la envoltura carnal que tuvieron. Se preparó una habitación con grandes cortinajes, una cama, y comida y vino en una mesa. En ésta se encendieron unas velas. El emperador estaba en otra habitación,

observando lo que pasaba en la preparada por el mago. El emperador vio que entraba en aquélla una mujer parecida a la señora Li, la cual se sentaba en la cama y luego paseaba por la habitación. No se permitió al emperador que se acercase. Se emocionó mucho, lloró y escribió unos versos.

¿Eres tú?
¿Verdaderamente eres tú?
Al fin viniste, ¡y te movías
tan gentil y lentamente!

Se ordenó —dice Pau Ku— a los músicos de la corte que le pusieran música a estos versos.

Al emperador Huan, otro Han, le han hablado de la hija de un difunto general suyo. Si es verdad lo que le han dicho, se casará con ella. Manda a casa de la chica a una camarera de palacio, experta en estos asuntos, para que la examine. La camarera Wu se encierra en una habitación con la chica, y le pide que se desnude. La chica se resiste y llora, pero al fin cede. Dice el informe de la camarera Wu: «Olía exquisitamente bien. Su piel era blanca y fina, y mis manos resbalaban al tocarla. Tenía el vientre redondo y las caderas cuadradas. Sus pechos se lanzaban hacia afuera, y su ombligo era lo suficientemente hondo como para meter en él una perla de media pulgada. Su pubis se elevaba suavemente. Le abrí los muslos y vi que su vulva era de un rojo brillante, con los labios menores un poco salientes. Comprendí que era una virgen casta. Por otra parte, todo su cuerpo tenía las medidas justas».

La camarera le dice a Ying, que así se llamaba la muchacha, que debe darle las gracias al emperador por haber merecido su atención. Ella, desnudita como estaba, hace una reverencia y dice: «¡*Banzai!*». Y comenta la sabia camarera Wu: «Su voz era como la de la brisa entre los bambúes». El final fue que el emperador y la huérfana del general se casaron, y con motivo de la boda hubo una amnistía general... En Occidente también se informaban los reyes de cómo eran verdaderamente las esposas que les proponían. Se conserva uno para un rey de Francia, en el que se hace constar que la alemana que le proponen «huele mal en la cama y hace muchos ruidos». Serían ruidos de tripas. Y, claro es, se le buscó otra.

En fin, eso de que los amantes hayan de separarse porque ella envejece, creo que carece de sentido.

Maestros de la danza^[*]

Se ha sostenido, y con sólidos argumentos, que el inventor del baile ha sido el demonio llamado Belial, que también puede ser Beliar o Berial. Un príncipe importante, casi el segundo de Satanás. San Pablo, en la segunda a los Corintios, se pregunta cómo se puede estar de acuerdo con Cristo y Belial. Belial ha sido citado por Milton en *El paraíso perdido*; por Victor Hugo en *Los trabajadores del mar*, quien lo cree embajador del infierno en Turquía, y la primacía infernal de Belial o Beliar ha sido creída por dos grandes escritores de nuestro tiempo, Aldous Huxley y Thomas Mann. Hay un retrato de él en *El libro de Belial* de Jacobus de Teramo. El tal Belial, un tipo pequeño, muy gracioso de movimientos, que andaba medio volando y de puntas, como Margot Fonteny, fue nombrado embajador del infierno cerca de Salomón, y en el acto de presentación de las cartas credenciales bailó ante el gran rey. Para lo cual se desnudó totalmente, y lo que no sabremos nunca es si la acción de desnudarse formaba parte de los prolegómenos de la danza. El problema de la invención de toda clase de danza por Belial es cosa seria, porque si es cierto, también era invención de Belial la danza del rey David ante el arca de la Alianza. Los bizantinos han discutido que las danzas que en cierto momento bailaron los emperadores constantinopolitanos en los atrios de determinadas iglesias fueron invención de Belial, pero antes de ser ángel caído, cuando aún formaba en el orden de las Virtudes. Se le ha seguido la pista a lo largo de la Edad Media, durante la cual parece haber vivido casi cotidianamente en París y en la Isla de Francia. Luego pasó a Inglaterra, y más tarde a los antípodas, sin que se sepa de cierto lo que hizo por allí.

Ustedes saben que en todos los colegios de jesuitas del siglo XVII y primeros años del XVIII —por ejemplo en La Fleche, donde estudió Descartes antes de escribir sobre un tambor el *Discurso del método*—, hubo siempre excelentes maestros de danza, y nadie bailaba mejor en Francia que los discípulos de los jesuitas, «con armonía y dignidad». Dice Turot que es sorprendente el hecho de que haya desaparecido toda la documentación de los maestros de danza de los colegios de la Compañía, y que sólo se haya conservado, gracias a correspondencias particulares, alguna noticia de determinado danzante. Las endemoniadas de Loudun, las monjas, la madre Juana, por ejemplo, salieron escandalizando a los oficiales de Richelieu y los inquisidores, con danzas nunca vistas, lascivas. Se creyó que el maestro de baile de las endemoniadas era Asmodeo, encargado de ello por Urbano Grandier, el clérigo sospechoso del endemoniamiento. De Asmodeo —el que le mataba los maridos a Sara, la que luego fue esposa de Tobías— se cuenta y no se acaba de su poder de seducción, y ha

aparecido con cierta frecuencia en los más diversos lugares de Europa. En los años sesenta se creyó que era el financiador de la industria pornográfica en Dinamarca y toda Europa occidental. Pero los demonólogos nunca han situado a Asmodeo entre los bailarines, y han concedido el papel de maestro de danza a Belial. Se sospecha que esos maestros de danza, tan gentiles, capaces de tanta variedad de movimientos y de pasos, que solicitaban plaza en los colegios de la Compañía, eran discípulos de Belial. De un Belial que no buscaba, al parecer, llevar al pecado a los alumnos por medio de la danza, sino que verdaderamente amaba la danza, y aprovechaba la esbeltez, la estrechez de cintura, las largas piernas de la juventud aristocrática francesa del XVII, para llegar a realizar su ideal de baile. Estos jóvenes aristócratas aprendían a subir las escaleras, y un caminar negligente pero altivo. Pierre Gaxotte, en su *Historia de Luis XV*, cuenta cuando el embajador otomano fue a conocer al joven príncipe, que andaría por los trece años. Se quedó extasiado cuando lo vio caminar, y escribió inmediatamente a la Sublime Puerta: «El príncipe tiene el andar ondulante de la perdiz», que parece ser el extremo erótico en el andar masculino.

A principios de siglo, Belial fue acusado de haber inventado el tango por un capuchino romano. El capuchino, un tal fray Giuseppe d'Alvegna, le escribió al Papa diciéndole que llegaba en aquel momento a Europa una danza demoníaca y perversa, el colmo de la lujuria danzante, que se llamaba el tango. El Papa era Pío X, el bueno, sencillo Papa Sarto. En Venecia, siendo allí Patriarca, le habían recogido la biblioteca a un libertino, y para que el arzobispo Sarto se diese cuenta de las graves lecturas del caballero, le dieron un tomo con las aventuras de Gustavo el Calavera. Pasaron años y, ya Papa, no se había olvidado del libro. Cuando lo visitaba el embajador francés, le preguntaba, italianizado, por el autor del *Gustavo*.

—*E Paolo di Coco, vive ancora?*

Se prohibió el tango, danza de las tentaciones, camino del pecado si lo hay, y para la nobleza romana, la *nera*, bailase una danza más comedida. Y salió la «furlana o danza del Papa», que parece ser que era una danza de bodas del norte de Italia, del Friuli, originariamente «la friulana». Yo recuerdo haber visto en un número de *Mundo Gráfico*, de la colección de mi padre, a dos aristócratas romanos, quizás un Ordini y una Colonna, él de frac, ella de blanco, bailando la danza del Papa. Que, como es sabido, no tuvo éxito ninguno.

La saya de Carolina^[*]

Con cierta frecuencia, escritores oriundos de villas vecinas a Valga, en la provincia de Pontevedra, escriben acerca de una hija ilustre del lugar, llamada Carolina Otero, la cual ilustró con su belleza *la belle époque*, en París. Todos los que la han visto bailar en los años diez, están de acuerdo en que lo hacía mal, pero todos a su vez reconocen que era muy hermosa, de una belleza fresca y espontánea, sensual y nada *vamp*, en el género fabricado dos décadas más tarde por Hollywood. Todas las mañanas revisaba y ordenaba su ropa interior, cuyo planchado inspeccionaba. En Galicia se creía que Carolina estaba en París acostándose con el zar de Rusia, lo que era falso, ¡pobre Nicolás!, pero sí parece que hizo con cierta frecuencia el amor con algún gran duque de visita en Francia. Pero su simpatía por estos señorones la llevó, parece ser, a meter todos sus ahorros en bonos del famoso empréstito ruso, con la cual, como tantos buenos burgueses franceses, se arruinó. Dicen que conservó hasta su muerte los funestos títulos en un maletín. Tengo en Orense un amigo cuyo abuelo visitó el lecho de Carolina, y porque tuvo ocasión de decirle a ésta, entregándole un ramo de flores, que era gallego, Carolina le habló en nuestra lengua, y lo citó para las cinco de la tarde del día siguiente. Ella estaba desnuda en la cama, solamente cubierta con una mantilla negra, de Almagro. Hubo unos dulces preparativos, pero, para gusto del abuelo de mi amigo orensano, el final fue rápido e insípido, que ella decía que estaba indigesta, y con preservativo, porque Carolina afirmó que de los españoles no había que fiarse. Otra versión, recogida en la familia, asegura que lo que dijo Carolina era que no había que fiarse de los gallegos. Es natural que los patriotas galicianos prefiramos esta segunda versión. Como es sabido, Carolina, a los catorce años, más o menos, fue violada en su aldea por un ambulante conocido por el Conainas. Esta palabra gallega no es de fácil traducción al castellano. *Cona* se dice en gallego del órgano genital femenino; *conainas* se dice del hombre al que le gusta andar en aquél, pero tiene la voz un ligero matiz festivo, y aun peyorativo, diciéndola de un tipo ligero, chismoso e incluso poco de fiar. En fin, en este caso, lo de Conainas le conviene al violador, al ambulante gozador de cunículos... Parece que no es nada fácil seguir la peripecia de Carolina desde su violación en los campos de la Valga natal hasta sus días de gloria en París, terminados cuando sonaron a la vez todos los cañones de Europa. Y como memoria de Carolina Otero de Valga, queda en el folklore gallego una canción. Hay quien cree que fue escrita en Pontevedra por un boticario, y en todo caso nadie duda de su origen pontevedrés.

*A saia de Carolina
ten un lagarto pintado.
Cando Carolina baila,
o lagarto dalle ao rabo.*

Un erudito gallego, autor de folletos históricos y de otros político-satíricos y festivos, don Joaquín Arias Sanjurjo, a quien tuve el honor de conocer en Compostela en mis años de estudiante, sostenía que, en un momento dado de su carrera, Carolina fue empujada por varias «amazonas» francesas, que serían amigas de la célebre Liana de Pougy, y de esa rica americana, cuyo nombre no recuerdo ahora, y de la que ha sido escrita recientemente una gran biografía, que se titula precisamente *La gran amazona*. Pero, según las confidencias de Arias Sanjurjo, Carolina decepcionó rápidamente a sus protectoras, por su irrefrenable apetito de varón. Pudiera decirse que Carolina plantaba a las «amazonas» para irse a jugar a solas con el caballo... En un texto chino, traducido al portugués por Camilo Pesanha, un texto de época Sung, se dice que, en la vida de una cortesana, un período de lesbianismo parece indispensable para que la prójima alcance la perfección en sus actividades *sexy*. Como si en las relaciones sexuales entre mujeres hubiese un punto de *finesse*, de misteriosa delicadeza, que difícilmente, o nunca, se logra en las relaciones entre mujer y hombre. Como lo único que sabemos de Carolina Otero en la cama es lo del orensano con preservativo, nunca podremos admirar lo que aprendió de las amazonas que la protegieron. En ese mismo texto chino al que aludía antes, se estima como cosa de mucho mérito en la bella cortesana el que llore un poco antes de entregarse al generoso cliente, y se ha discutido si la mujer debía echarse a llorar silenciosamente antes de comenzar a desnudarse o cuando ya estaba desnuda en el lecho. En ningún caso después del coito, porque entonces era de reglamento que la fulana demostrase una extrema felicidad. ¿Y a que no saben ustedes cómo podía demostrar esta felicidad? Pues haciendo que le trajeran fruta y pasteles a la cama, o levantándose del lecho y dándole de comer alpiste a los pájaros enjaulados y regando las plantas. Ella desnuda, ante los ojos complacientes del varón, que se demoraba en la cama, recitando un poema, si lo sabía, o canturreando una canción, si tenía buena voz.

Desnudo o no desnudo^[*]

A los trovadores gallego-portugueses medievales nunca se les escucha decir, y vive Dios que suelen ser sueltos de lengua, que les gustaría tener a sus amigas desnudas en el lecho, cosa que en cambio están solicitando con gran frecuencia los trovadores occitanos, dándose el caso de que una trovatriz, Beatriz, condesa de Die, por no ser menos que sus colegas, quiere ver en su cama a su amigo desnudo:

*Ben volria mon cavallier
tener un ser en mos bratz nut...*
[Yo quisiera tener a mi caballero
una noche desnudo en mis brazos.]

Algunos trovadores occitanos, con eso del «amor fino», parece como si se contentaran con ver a las amantes desnudas, y no pasasen de ahí al «amor drutz», pero la condesa de Die quiere al amante desnudo, en lugar de su marido, y a condición de que aquél se comprometiese a hacer todo lo que ella quisiera. La condesa aparece más bien alegre y desenfadada, y dice sin timidez alguna lo que quiere. Volviendo al principio, uno se pregunta si los trovadores gallegos hacían con sus amigas el amor sin que ninguno de los dos se desnudase, o si, siendo en esta punta de Europa tradicional la libertad amorosa, no hacía falta el decirlo, porque el desnudarse para hacer el amor era práctica corriente. La famosa Ribeirinha esperaba desnuda al rey Alfonso IX, porque parece que al regio amante le molestaba todo ese mundo de mantos, ceñidores, camisas, briales, sayas, faldas y demás. El rey llegaba y ya quería verla ir y venir, morenita y desnuda, tirando al aire flores y palomas. Eso que la cita tenía lugar, por ejemplo, en un monasterio, en el de Coruxo, en las cercanías de Vigo.

Recientemente ha sido traducida al castellano, y muy bien, la poesía erótica de John Donne, el deán de San Pablo. Un amante extraño. Tanto en sus elegías como en sus canciones, rodea el acto amoroso con graves dosis de ira y denuestos contra los padres de su amiga, o contra el marido, o contra los maldicientes. Parece como si no pudiera cumplir si antes, con su riquísimo lenguaje, con su violencia de predicador angustiado —fue uno de los grandes predicadores de la Iglesia anglicana de todos los tiempos—, no insultaba a medio mundo, no dejando títere con cabeza. Es como si quisiera tener siempre un poco de carroña, mal olor y vileza al lado de la cama. Para el deán Donne la mujer ha de ofrecer el espectáculo de desnudarse ante sus ojos antes

de meterse en la cama. La está esperando, seguro de su virilidad («*all rest my powers defie*»), y mientras no se ponga al erótico trabajo, agoniza... Pero, ¡calma!, que ella tiene que desnudarse. Primero ha de quitarse el ceñidor, y después desabrocharse el corpiño de lentejuelas; sigue el desatar los lazos:

¡Fuera ese feliz corsé al que envidio
que pueda estar tan cerca y sin embargo tranquilo!...

Cae el vestido, la amante se quita aros de metal que le sujetan el cabello, y luego, como si estuviese predicando en San Pablo, Donne la anima:

¡Fuera ese calzado, y sin temor pon la planta de tu pie
en este santo templo del amor, en este suave lecho!

Y no duda en añadir: «Así los ángeles del cielo solían visitar a los hombres».

Me contaba un amigo, en Buenos Aires, que, poco años antes de su muerte, Ramón Gómez de la Sema había escrito una novela corta en la que el protagonista conseguía llevarse a la cama a una planchadora —¡esas planchadoras de Ramón!; ¡lo que debía de gustarle al autor de las *Greguerías* el olor de la ropa de cama cuando la planchan!—, la cual se desnudaba lentamente ante el seductor. Hay que emplear en este caso palabras ramonianas. La mujer se quita la blusa, y a continuación el cubrecorsé, y después el corsé, y deja caer la camisa... Parece ser que un crítico bonaerense, leyendo la escena del desnudo, se preguntaba:

—¿Corsé, cubrecorsé, camisa, pantalones?... ¿Cuántos años hace que Ramón no ve desnudarse una mujer?

En las ciudades toscanas siempre se habló mal de las venecianas, y quizá la maledicencia aumentaba el odio político a la Serenísima República, y entre otras cosas se decía de ellas que, teniendo como vergüenza de su cuerpo, andaban vestidas con exceso de prendas, cinturones, fajas, lazos y rellenos, que fingían redondeces y abundancias donde no las había. Y que mientras una florentina con soltar una cinta quedaba desnuda, el blanco cuerpo entero y vivo a la luz del mediodía —en Florencia se fornicó mucho después de las doce de la mañana, y dejando entrar un rayo de sol en la habitación—, una veneciana necesitaba media hora para estar en condiciones de ser abrazada y acariciada... Lo de soltar una cinta y aparecer desnudas de las florentinas, yo lo había tomado al pie de la letra, en mis años adolescentes, cuando leía de esto en una nota de César Cantú. Y la verdad es que servidor quería tener una amante así, que avanzaba por la orilla del Amo y entraba, precediéndome, en un campo florido, y yo, osado, tiraba del cabo de la cinta y la dejaba desnuda en la hierba verde, entre las calandrias y los mirlos, pisando margaritas, asombrando su blancura a los lirios. Ella, desnuda, esperándome, mientras yo tenía que desatar trabajosamente los cordones de mis zapatos.

La bella del dragón^[*]

Este artículo debió ser escrito coincidiendo con la festividad de San Jorge —San Xurxo, que decimos los gallegos—, Patrón de Cataluña y de Inglaterra. Ahora, gracias a un dominico, el padre Lefestugièrre, sabemos todo, o casi todo, de cómo se formó y desarrolló la leyenda de Jorge de Capadocia —personaje que nunca ha existido y santo apeado de los altares, aunque en los anales militares catalanes e ingleses estará siempre viva la cuestión: si se le rezaba a un Jorge que no existía, se pedía ayuda y se recibía, ¿quién la daba?—. Yo ya sé que orando y pidiendo ayuda, el hombre desencadena poderosas y secretas fuerzas, y Jorge es un pretexto, la figura que nos apetece que nos escuche. Siempre nos lo han puesto cuando acaba de dejar la mocedad y ya es un adulto un tanto sosegado, que va a cumplir su misión de matador del dragón con cierta indiferencia.

Apático aparece en mi amado Pisanello, disponiéndose a montar a caballo, en presencia a la vez de la bestia y de la bella. Parece que ya tenga eso de matar dragones por oficio, y que lo haga un poco rutinariamente, teniendo por infalible su lanza o su espada, que acierta con el punto vulnerable de la bestia. Que unos dicen que está entre los ojos, otros que debajo de la enorme lengua, que se vacía de los venenos que contiene y que al propio dragón dan muerte, sofocan y paralizan. Muerta la enorme bestia antigua, Jorge saluda a la bella, y se va, galopando por las mañanas de abril. Hasta que le avisen de otra ciudad, de otro reino, que ha aparecido un nuevo dragón que pide el tributo anual de una muchacha para permitir que la ciudad o el reino vivan en paz.

Está claro que la muchacha, hermosa, la bella, no la elige el dragón, que ha de elegirla la ciudad o el reino, para lo cual parece obligado el que se celebre un concurso de belleza. Elegida la hermosa, hay que entregársela al dragón, mientras Jorge no sea avisado, y llegue matinal con la armadura cubierta de rocío.

Pero mientras Jorge no llega, hay que seguir celebrando los concursos de belleza, y se me ocurre pensar que las bellas de la ciudad o del reino no dejarán de acudir a ellos, voluntariamente, vestidas con sus mejores galas, tras largas sesiones de cosmética y de peluquería, —sesiones de seis meses, como las de las mujeres de Asuero antes de pasar a la vista del gran rey, y la propia Esther—. No me las puedo imaginar llorando y pataleando, gritándose, mesándose los cabellos y arañándose las mejillas... Y, en fin, ya está la elegida caminando hacia donde el dragón la espera, la elegida vistiendo un traje quizá confeccionado precisamente para aquel terrible momento, que para la bella lo es de gloria. Todos han reconocido que es la más

hermosa, y va a confirmarlo el señor dragón, que, pues tantas hermosas ha ido recogiendo en su vida, sin duda que no hay otro más entendido en femenina belleza.

Queda por ver qué hace el dragón con la muchacha: o fornicaria o devorarla; éstas han sido las dos soluciones clásicas, quedando una tercera para el prodigio o para King Kong. Pero el prodigio consiste en que bajo la apariencia terrible del dragón se esconde un gentil caballero. Cuando la bella bese a la bestia, ésta desaparecerá, dejando aparecer al príncipe más soñado de todos los tiempos.

Es dueño de castillos y tesoros, de selvas y de naves. La ciudad o el reino de la muchacha celebran grandes fiestas, tiene lugar la llamada «boda del siglo», y es bien seguro que para el próximo dragón habrá concursantes forasteras venidas de lejanas islas y de ducados de ultramar. Y las más bellas del lugar se dirigirán a los gobernantes pidiéndoles que no se apresuren a mandarle recado a Jorge diciéndole que hay en un pantano cercano dragón hostil. Y los propios gobernantes considerarán que si en el dragón se esconde un grande y rico señor que, vuelto a la vida humana, podía ser un buen aliado... Jorge se queda, pues, donde estaba, quizá haciendo bueno el refrán de las Castillas que dice que las mañanitas de abril son muy dulces y placenteras de dormir.

Y mientras tanto, en las revistas del corazón y en la «tele» del país del dragón veremos a los genios de la moda creando los más hermosos trajes nupciales, vistiendo a la vez que desnudando a las preciosas que confían en ser elegidas para la entrega al dragón. Como decía un poeta inglés: «Todo el reino vive para el dragón». Que, en definitiva, esto es lo que el dragón quiere, si es que se trata de un dragón de verdad, del dragón antiguo. Y así se explica, por otra parte, el escaso entusiasmo de Jorge después de dar muerte al dragón, o disponiéndose a cabalgar para ir hacia él, como en la famosa pintura del Pisanello. Y la bella está tranquila, porque ya sabe el final: muerte de la bestia, y Jorge que se marcha, sin dedicarle ni una mirada de amor. ¡Vidas por oficio, que diría Caro Baroja!

El predicador y el desnudo femenino^[*]

En Escocia siempre ha habido, desde los años de John Knox a nuestros días, exaltados predicadores, tirando a profetas, quizá porque casi todos ellos y esto ha sido dicho muy seriamente, fueron destetados muy tarde, como Ezequiel, a la edad de cuatro años. Ahora no tienen una María Estuardo contra la que predicar, ni vihuelistas italianos, ni papistas empecinados. Me parece que el único predicador del Reino Unido que utiliza habitualmente la palabra papista es el irlandés nordista Paisley. El predicador escocés de quien hablo la ha tomado con el desnudo femenino, cuya abundancia es fuente de perversión y cosa demoníaca. En lo que se refiere a esto último, creo que se equivoca, porque Cobbell, el autor de *The Satan's sons*, ha demostrado que pese a que el cabrón del sábado, el diablo Leonardo, aparece desnudo en el aquelarre, y desnudas las brujas que acuden a su escuela, lo que a los demonios les gusta especialmente es el travestido. Puedes ver venir una hermosa señora cuarentona, vestida a la última moda, alhajada y aromatizada, y no es tal señora, que es Belial o Habaniel, cualquiera de los dos muy amigo de los perfumistas y de los modistas de París. Ignoro si el reverendo escocés, que tan airado se levanta contra el desnudo femenino, tiene nuevos argumentos, o repite los tradicionales de los moralistas modernos, o los que hemos escuchado al final de nuestra guerra civil, cuando éramos la reserva espiritual de Occidente.

Es evidente que hay excesivo destape en cines y teatros, y en revistas ilustradas, y que aun los conocedores se aburren de verlos, y confunden unos con otros, lo que no sucede, precisamente, con los catadores de vinos. En Lin Yutang puede el curioso leer que la última prueba a la que era sometida la futura esposa de un emperador era ponerla desnuda ante un gran espejo, y los expertos la analizaban minuciosamente en éste, desentendiéndose del natural... Antes de esta prueba, los expertos habían pasado días contemplando flores, viendo cómo el viento movía las ramas de los árboles, y cómo una lancha se reflejaba en las aguas de un lago tranquilo, o cómo el agua de un río pasaba bajo un puente. Esto para la que llamaremos la prueba de la sonrisa. En ello coincidían los chinos y Leonardo da Vinci, quien comparaba el fluir del agua con el sonreír de las mujeres, con la sonrisa de la Gioconda misma.

Es curioso que el gran alegato en favor del desnudo femenino, es decir, de su sabrosa contemplación, sea hispánico, o por mejor decir, carpetovetónico. Lo creo refrán de las Castillas, y se me antoja invención de clérigo, del Arcipreste de Hita, que parece que fue menos arcipreste de allí que canónigo de Palencia y de Burgos. Está el clérigo medio oculto en un portal de una casa, en la plaza, y entra apresurada

una moza lozana, a la que algo le ha pasado con sus faldas o las ligas de sus medias, o con el corpiño, y se desnuda para arreglar la avería sin fijarse en que allí está, en la sombra, el clérigo espiente. Y cuando lo ve y da un gritito, el clérigo la tranquiliza, como si estuviese en púlpito explicando la más santa e indiscutible de las doctrinas.

¡Lo que han de comer los gusanos, lo pueden ver los cristianos!

Lo que pudo pasar después, no viene al caso. Pero si yo fuese director de una revista, y me reprochasen mi elenco de féminas desvestidas, usaría este decir como *slogan* en primera página, para justificarme inapelablemente. Tan inapelablemente como lo ha sentenciado el refranero castellano.

Como saben los que han leído el *Amadís*, la doncella que acompaña a la que ha de ser madre del paladín a la cama del rey Perión de Gaula, le mira a ésta el desnudo cuerpo, y se extasía pensando en cómo va a gozarlo el rey. Spongo que esta escena del *Amadís* habrá turbado a las jóvenes lectoras del libro, y no dudo de que muchas de ellas hayan ensayado el feliz encuentro en el secreto de sus cámaras. No hay testimonio alguno directo, pero sabemos que ensayos tales se hacían. Por ejemplo, por la novela *Flamenca* cuando esta bella señora comprueba con una criada si ha hablado en voz suficientemente alta en la iglesia para que la escuche el enamorado suyo que le da la paz. Y luego, en los baños, Flamenca estaría desnuda. ¡Cómo querían a sus damas los trovadores provenzales! —y ellas a sus amigos, como la condesa de Die, que también trovó—. En esto se diferencian esencialmente de los gallego-portugueses, que todo lo más las quieren *en cos*, en camisa.

En fin, como respuesta al predicador escocés, ahí queda la sentencia del castellano, que quizá no sea un tratado de moral, porque en el fondo recuerda el *carpe diem*: «aprovéchate ahora que eres joven y hermosa, luminosa y alegre, que ya vendrá la muerte con sus vermes». Que ya están los huesos de los otros esperando por los nuestros, como dice otra sentencia que puede leerse en algunos camposantos de Galicia: «Aquí están os nos osos, agardando polos vosos». Pero aún me parece más hispánica, más a lo Valdés Leal si quieren, lo de que «lo que han de comer los gusanos, lo pueden ver los cristianos». Ahí queda eso, que nos permite contemplar a sabor el desnudo cuerpo femenino «que tan polido y precioso eres», que dijo François Villon. Aunque el cuerpo que él tenía delante fuese el de *la grosse Margot*, succulento quizá, pero no para la exhibición.

El beso sagrado y el profano^[*]

El profesor Nicolás J. Perella, de la Universidad de Berkeley, en California, ha escrito un hermoso tratado sobre el beso y su simbolismo, tanto religioso como erótico. En el libro, el curioso lector encontrará de todo, desde el beso de la paz del Antiguo Testamento hasta el beso en la lírica medieval, en los neoplatónicos —uno de los cuales era Calixto, el desdichado amante de Melibea—, y en el tiempo barroco. (Lo de neoplatónico no puso a Calixto entre los continentes, como Alonso Quijano, que tan pronto como el galán se vio en el jardín a solas con la amada, ya se puso a probarle los pechicos valientes con osadas manos. Pero ésta es otra historia.) Hay en el libro capítulos muy complejos, que servidor no se atreve a tocar, como la transmisión del Espíritu Santo por el beso, o el que lleva por título «La paloma, el beso y la Trinidad». Todo esto son palabras mayores. El beso en la lírica trovadoresca, el beso del buen amor, el beso del enamoramiento cortés, ese que tenían que soportarlo los propios maridos, en la dulce Provenza, «ese huerto de naranjos, cercado», que dijo Mistral. Ahora se sabe, gracias a Corominas y a otros, que Juan Ruiz, el Arcipreste de Hita —que no hay constancia de que fuera tal, y si que fue canónigo de Palencia y de Burgos—, fue capellán de Juan XXII, y es más que probable que conociese Montpellier y Aviñón. Entonces podría el poeta haber catado los besos de las provenzales, que no se cansaban de darlos entonces, según el refrán que dice que las mozas de Beaucaire y de Valence besan día y noche. Es decir, se besan tanto como los rinocerontes, que son grandes besadores, y, según la tradición hindú *open mouth*, es decir, a boca abierta y lengua cariñosa.

Lo que no queda claro es cuándo fue inventado el beso. Entre las ilustraciones del libro de Perella figura la reproducción de un relieve en piedra encontrado en Osuna, Sevilla, y que está en el Museo Arqueológico de Madrid, correspondiente a la segunda centuria antes de Cristo, y en el que dos amantes ibéricos —¿o tartésicos?— se besan. Por lo pronto, la antigüedad hispánica del *kiss* está probada. Pero resulta que hay muchos otros pueblos en el mundo que han ignorado el beso hasta que han visto películas americanas. Hay pueblos que se frotan la frente y otros que se acarician con la nariz. Lin Yutang decía que las dos cosas que no lograba que comprendiesen los estudiantes norteamericanos era la caricia de la nariz y el pie vendado, «el lirio fragante» de las chinas de antaño. Parece que hay algún pueblo del Asia central en el que los amantes se lamen las orejas y chupan el lóbulo y, sin embargo, no juntan los labios. Grandes misterios eróticos. Creo que aquí mismo, hace algún tiempo, les he hablado de la carta que el sabio Erasmo escribió desde Londres a

un humanista germano, invitándole a pasar a Inglaterra: «Aquí», le decía, «todo son besos. A donde quiera que vayas te saludan con besos. Andas a besos todos los días. No hay lugar en el mundo donde más besos y sabrosos pueda dar un hombre». Las cosas habían cambiado mucho en Inglaterra, porque cuando una Lancaster vino a Portugal a casarse con el Rey don Juan, el padre de la «alta generación, ínclitos infantes» —la más hermosa pollada real que hubo nunca en Europa y que nos la contó en un libro inolvidable Oliveira Martins—, lo primero que hizo la inglesa al llegar a Lisboa fue prohibir los besos. Y si encontraba a dos besándose, ya les ordenaba:

—A casarse mañana, a las nueve, en tal iglesia...

Y era obedecida. Un día encontró al marido besando a una dama, y el rey tuvo que pedir perdón, diciendo que no era por mal.

En fin, la casualidad me ha hecho dueño de una pareja de rinocerontes indios, en el zoo de Berlín, besándose tiernamente. No se ve muy bien si *open mouth* como quieren los hindúes, o no. Y como tengo al mismo tiempo esta foto grafía del relieve de Osuna, en el que aparecen dos hispanos ensayando el beso del delicado amor, y con mucha dulzura, y hasta la tosquedad del relieve deja adivinar la emoción que precede al encuentro de las dos bocas, me parece que puedo escribir estas notas, acompañando estas dos fotos, para un artículo que será leído por ustedes en Pascua florida, cuando es abril, verde el aire, ya están las golondrinas en los aleros, y como se dice, «la primavera la sangre altera». Y allá quede el profesor Perella con toda su sabiduría religiosa y simbólica del beso, desvelando misterios. Lo más hermoso que se haya dicho nunca de un beso está en el Dante. Cuando Paolo y Francesca se disponen «a besar la deseada sonrisa».

Las orejas de la novia^[*]

En estos días de ocio veraniego, me han caído en las manos unos cuentos de Singer, el escritor en yídish, Premio Nobel de Literatura hace un par de años. Es un escritor muy de mi gusto, quizá porque siento una especial atracción por las historias de las juderías de la Europa oriental, nacida en mí desde que, muy joven, leí un libro de los hermanos Tharaud sobre una judería ucraniana, un libro muy hermoso titulado *Un pueblo de Dios*.

En estos cuentos de Singer, que he leído ahora en tres o cuatro ocasiones, hablando de la belleza y perfección de una muchacha —y una vez de una viuda—, se alaba la limpieza de sus orejas; concretamente, la limpieza de detrás de las orejas. Y leyendo a Singer recordé que una cosa parecida se lee en *La perfecta casada* de nuestro fray Luis de León, quien insiste en que la mujer, en su limpieza corporal, ha de poner especial cuidado en lavarse detrás de las orejas.

Ignoro si esta precaución tiene especial relieve entre judíos, y si aparece en fray Luis por tradición familiar, que, como es sabido, el maestro salmantino era de casta de conversos, lo mismo que santa Teresa, cuyo abuelo salió penitenciado en Toledo por judaizante. Habría que ver en los textos teresianos si allí hay también una preocupación por la limpieza del pabellón auricular.

Y de Singer pasé a *La perfecta casada*, libro que el doctor Marañón recomendaba que llevasen en su canastilla de boda las novias españolas. Ahora ya no hay canastilla de boda, ni hay a estas alturas en España quien se atreva a darle como libro de educación y consejo a una novia el texto de fray Luis, que ya de entrada sería rechazado por supermachista. No me explico cómo los movimientos feministas hispánicos no queman el libro del maestro de Salamanca en actos públicos.

Y hojeando *La perfecta casada*, recuerdo que hace unos meses escribió un señor de Logroño a *Sábado Gráfico* comentando un artículo mío sobre la lamprea, carta la del riojano que traspapelé y lamento no haber podido contestar. En ella me recordaba un pasaje de San Basilio que viene citado por fray Luis. Según San Basilio, hay una víbora que se pone a silbar en la ribera del río cuando remonta éste, en los meses invernales, la lamprea que viene del mar. La lamprea, seducida por el silbo de la víbora, como suele el hombre por el canto de las sirenas, se acerca lo bastante a la orilla para que la víbora copule con ella o la devore —que los dos finales pueden documentarse en los *Physiologos* medievales—. Si, desde el punto de vista ético, el ejemplo sirve para prevenir a la mujer contra astucias que le lleven a la deshonestidad, desde el punto de vista gastronómico, lo único que le interesaría saber

al gallego, el pueblo de Europa que come más lamprea, es si mejora sensiblemente la carne de la lamprea que ha fornicado con la víbora.

Pero recordando otras lecturas, veo que las orejas han tenido una gran importancia en los pueblos semíticos, las orejas de las mujeres, que en ciertas tribus de Arabia recibían la misma marca de tijera que las orejas de los camellos de su señor, las ovejas y las cabras. Pero ésta es otra historia. Lo que nadie ha explicado satisfactoriamente es por qué hay pueblos en que en su ideal de belleza femenina figuran las orejas pequeñas y muy pegadas al cráneo, mientras que en otros aparecen las orejas grandes y muy abiertas, como acontece, y lo saben por Frobenius y Blaise Cendrars, en el África negra. Lo que no sé es si en estos pueblos africanos hay tanta insistencia en la limpieza de la parte posterior de las orejas como en Singer o en fray Luis de León.

En fin, por las orejas las conocerías, si es que las féminas de estos días nos permiten la comprobación. Hace pocos días las escuchaba yo en una emisión de Televisión Española, y la verdad es que quedé boquiabierto. Una de ellas decía que, como prueba del machismo o del sexismo, en las familias se hablaba con frecuencia de los órganos genitales masculinos y, sin embargo, nunca se hablaba de los femeninos, del clítoris, por ejemplo, donde la mujer supone una fuente tan importante de placer. Realmente, uno no sabe a dónde van estas señoras.

También he leído el libro de una francesa, sofista y safista, que recomienda que la mujer, antes de tener relaciones con lo diferente, es decir, con el hombre, aprenda el amor con lo semejante, es decir, con las mujeres. El libro pretende, salvando todas las distancias, ser una especie de *Corydon*, de Gide, sólo que al servicio de la liberación de la mujer. Todavía recuerdo el impacto que me causó, en la Compostela tan provinciana de los años treinta, la aparición del libro de Gide, aquellos diálogos socráticos con un prólogo de don Gregorio Marañón. Ahora nos parecería pacato.

Así pues, me voy por una estrecha calle de la judería polaca con Singer, fijándome en las orejas de las muchachas, acercándome lo que puedo para ver si las llevan tan limpias como pueden desearlo sus futuros suegros como maestro fray Luis de León, cuando alababa a la perfecta casada.



ÁLVARO CUNQUEIRO. Nació en 1911 en Mondoñedo (Lugo). Fue uno de los escritores más grandes de nuestro siglo tanto en castellano como en gallego, durante muchos años dirigió el Faro de Vigo y colaboró toda su vida, con artículos de toda índole, en varias revistas españolas.

Al fallecer, en 1981, dejó tras de sí novelas como *Las crónicas del Sochantre* (Premio nacional de la Crítica en 1959), *Merlín y familia*, *Cuando el viejo Simbad volviera a las islas*, *Las mocedades de Ulises*, *Un hombre que se parecía a Orestes* (Premio Nadal en 1968) y *La vida y las fugas de Fanto Fantini*, así como ensayos gastronómicos y una infinidad de crónicas sobre todo aquello con lo que alimentaba cada día su insaciable curiosidad.

Notas

[*] De la serie «Retratos y paisajes», *Faro de Vigo*, 11 de octubre de 1956. <<

[*] *Bazaar*, n.º 1, enero de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 2, febrero de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 3, marzo de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 4, abril de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 11, 13-19 de mayo de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 12, 20-26 de mayo de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 5, mayo de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 13, 27 de mayo-3 de junio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 15, 9-16 de junio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», Primera Plana, n.º 16, 16-22 de junio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 17, 23-30 junio de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 6, junio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 20, 15-21 de julio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 21, 21-27 de julio de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 7, julio de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 22, 26 de julio-3 de agosto de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 24, 11-17 de agosto de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 25, 18-24 de agosto de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 26, 25-31 de agosto de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 27, 1-7 de septiembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 28, 8-14 de septiembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 29, 15-21 de septiembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 30, 22-28 de septiembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 32, 6-12 de octubre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 33, 13-19 de octubre de 1977. <<

[*] *Bazaar*, n.º 10, octubre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 35, 2 de noviembre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 36, 3-9 de noviembre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 37, 10-16 de noviembre de 1977.

<<

[*] *Bazaar*, n.º 11, noviembre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 40, 1-7 de diciembre de 1977. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 41, 8-14 de diciembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 42, 14-20 de diciembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 43, 21-27 de diciembre de 1977.

<<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 44, 28 de diciembre de 1977-3 de enero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 45, 4-10 de enero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 47, 18-24 de enero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 48, 25-31 de enero de 1978. <<

[*] *Bazaar*, n.º 13, enero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 49, 1-7 de febrero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 50, 8-14 de febrero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 51, 15-21 de febrero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 52, 22-28 de febrero de 1978. <<

[*] De la serie «Los otros rostros», *Faro de Vigo*, n.º 1082, 25 de febrero de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 53, 1-7 de marzo de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 54, 8-14 de marzo de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 55, 15-21 de marzo de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 56, 22-28 de marzo de 1978. <<

[*] *Bazaar*, n.º 15, marzo de 1978. <<

[*] De la serie «Sal y pimienta», *Primera Plana*, n.º 57, 29 de marzo-4 de abril de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 16, abril de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 18, junio de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 19, julio de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 20, agosto de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 21, septiembre de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 22, octubre de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 23, noviembre de 1978. <<

[*] De la serie «El otro ovillo», *Bazaar*, n.º 24, diciembre de 1978. <<

[*] De la serie «Los otros rostros», *Sábado Gráfico*, n.º 1144, 5-11 de mayo de 1979.

<<

[*] De la serie «Los otros rostros», *Sábado Gráfico*, n.º 1149, 9-15 de junio de 1979.

<<

[*] De la serie «Los otros rostros», *Sábado Gráfico*, n.º 1193, 16-22 de abril de 1980.

<<

[*] De la serie «Los otros rostros», *Sábado Gráfico*, n.º 1213, 3-9 de septiembre de 1980. <<