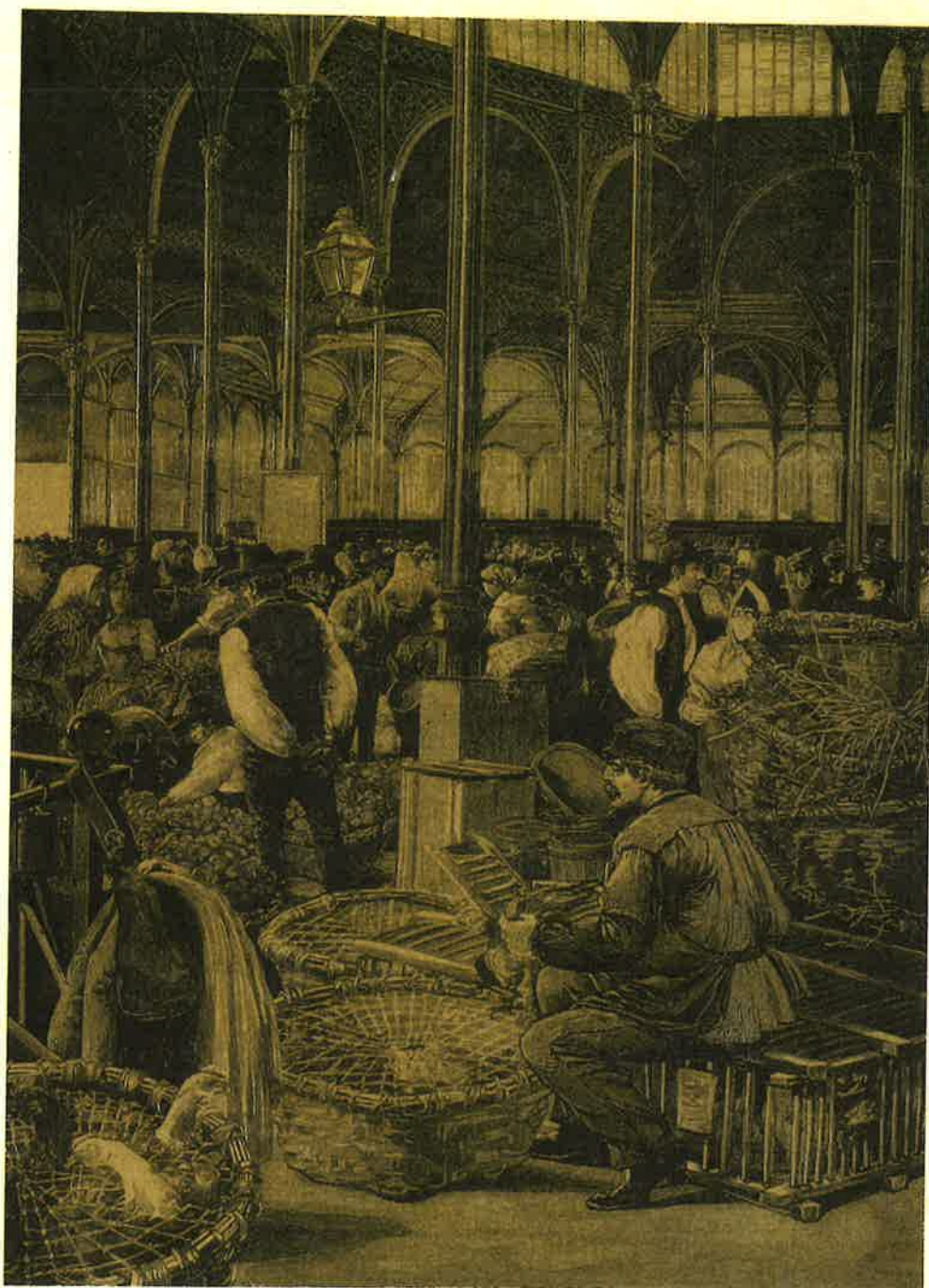




Comer y Escribir

Una Historia de la Alimentación a través de la Literatura Española

CARLOS HERNANDEZ OLMOS



Comer y Escribir

Una Historia de la Alimentación a través de la Literatura Española

CARLOS HERNÁNDEZ OLMO



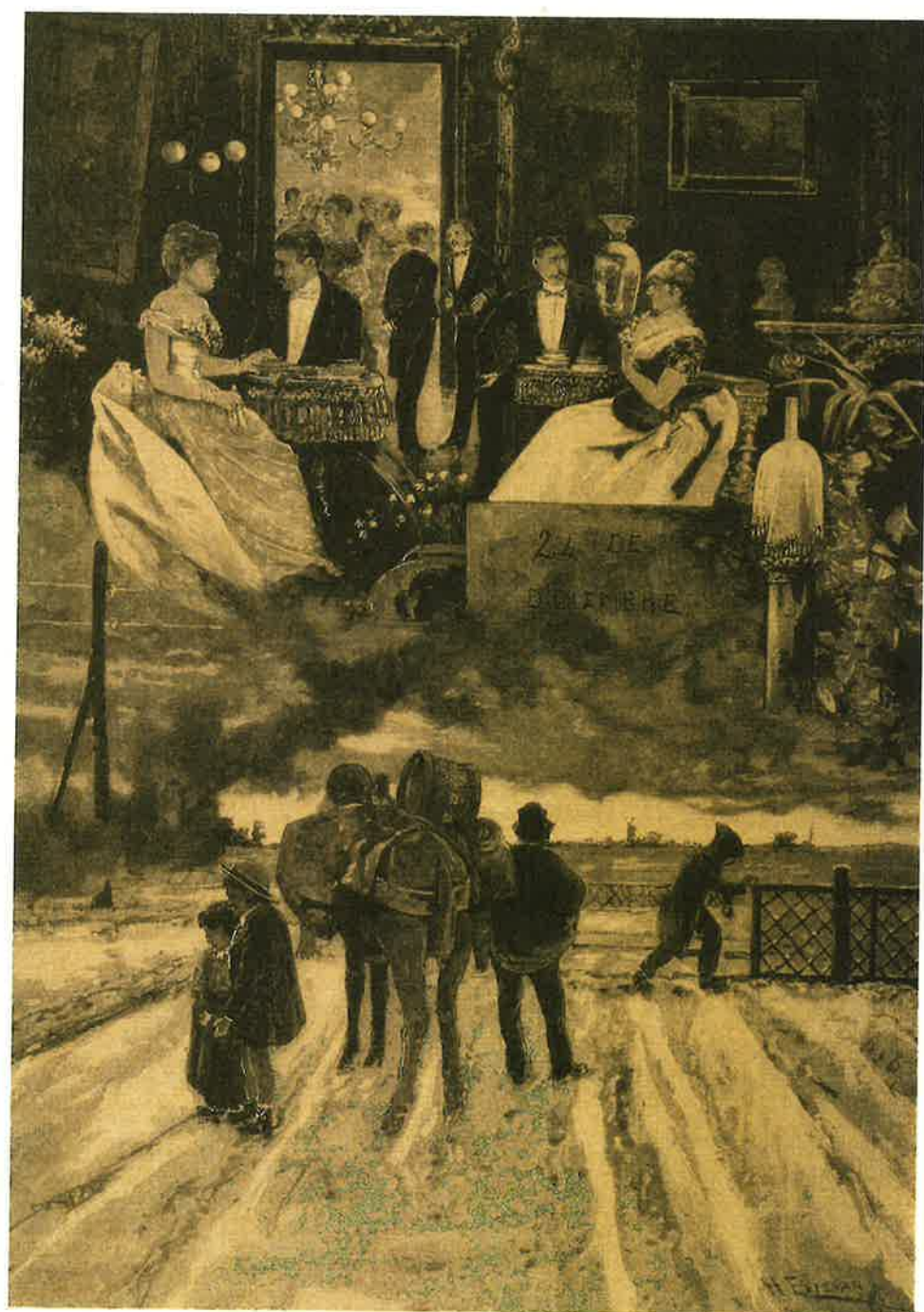
Aún con la forma que ves, tienes en tus manos un puchero donde hierven muy distintas sustancias a cual más sabrosa. No es otra cosa un libro sino la olla de papel donde el cocinero metió lo mejor que encontró en el mercado para dar enjundia al guiso final. Aquí encontrarás el gusto irrepetible de lo escrito por hombres y mujeres que, a lo largo de una cocción de siglos, dejaron constancia de las hambres y comidas hechas en España. La Edad Media hambrienta y clerical; el Siglo de Oro, todo picaresca y monarquía hierática; la Iberia isabelina y galdosiana, cocinada por Larra y los románticos; la negra posguerra silenciosa; la hora de hoy donde triunfa el microondas y la prisa. Las tripas de nuestros escritores hacen un orfeón de regüeldos y vagidos, de hambre y hartazgo, un guiso de palabras, una foto de familia para que disfrutes de la huella que la comida y el escribir dejaron en la vieja piel de toro literaria. Este libro es un cocido de siete vuelcos inolvidables para recordar con ellos cómo fue comer en estas tierras. Una aventura a través de los fogones, las letras y el tiempo.

Comer y Escribir

Una Historia de la Alimentación a través de la Literatura Española

CARLOS HERNANDEZ OLMOS





DEDICATORIAS DEL AUTOR

A Angel, que fue un amigo y un cocinero honrado y humilde, un artista de la comida silenciosa, honesta y diaria, un trabajador de los fogones, un hombre al lado del fuego...

... Y a Rosa, mi mujer, que con paciencia excavó y supo seguir las huellas y aromas de la comida a través de los siglos y los libros y porque, sin ella, yo no sabría qué hacer.

COMER Y ESCRIBIR UNA HISTORIA DE LA ALIMENTACION A TRAVES DE LA LITERATURA ESPAÑOLA

Editado por Empresa Nacional MERCASA

Diseño y Maquetación: QAR COMUNICACION

Fotomecánica: RODACOLOR

Producción: PROCESS PRINT

Imprime: GRAFICAS ANDEMI

ISBN: 84-920085-1-2

Depósito Legal: M-36518-1994

Indice

9

Presentación

13

Introducción

27

Tiempos primeros y medievales

45

Tiempos de conquistas y esplendor

83

Tiempos modernos

117

Tiempos sombríos

147

Tiempos de hoy

167

Bibliografía

173

Indice de ilustraciones



*P*resentación

La Historia de la comida, el ir y venir al mercado, el poder o no comer a horas fijas o, incluso, las mismas cosas que se llevan a la lumbre según zonas, —que no hay nacionalismo más saludable que este del buen comer—, es lo que somos.

La comida, lo que llega cada día a los manteles de hilo, a la tarterilla proletaria, a la mesa familiar, su abundancia o escasez, su opulencia o su humildad, —salsa que, por cierto, ha generado algunos de nuestros mejores platos—, habla de nosotros, de España y los españoles, mejor que algunas hazañas patrioterías de la llamada Historia con mayúsculas. El comer nuestro de cada día nos hace y nos define. Somos lo que comemos y lo que hacemos para poder comer.

Si el mundo es un mercado, —y es para pensar, tal como nos lo quiere vender el neoliberalismo, que casi sólo somos un mercado—, la cansada leyenda de la Humanidad es su lucha por llegar cada mañana a ese mercado y poder llevarse algo, o mucho, lo suficiente y lo superfluo. El que no puede comprar lo que se vende o no puede vender lo que se podría comprar a su vez está perdido.

Cada día, en cuanto sale el sol, miles de hombres pescan y cazan, cultivan y crían, y transportan cuanto da nuestra tierra y otras lejanas y lo ponen a mano de todos. Se cuece pan y se sacrifican reses y corderos; se saca de nuestras huertas cuanto crece: la verde y jugosa lechuga refrescante, el pepino de agua, los tomates lustrosos, la cuaresmal acelga...

Se exprimen aceites de gloria, untuosos como bálsamos episcopales; se ofrecen carnes y peces, verduras y primores, cuanto en la Naturaleza es digno de acabar en el estómago humano, cuanto da un planeta que parece no querer declararnos jamás la guerra y que nos soporta, como madre que es, igual que a hijos pródigos.

Antes que el Parlamento fue el mercado. El mercado es tan viejo como el hombre y previo a cualquiera de sus maquinaciones; la comida es sagrada y el mercado

es su templo; en ellos, los mercados, está el espejo donde se reflejan sus pueblos, su riqueza o su miseria, su libertad o las tiranías que padecen. En el mercado se aprende geografía, botánica, economía, ciencias naturales y, sobre todo, cómo es el país y qué come y por qué; es la tierra la que hace la gastronomía, la que obliga a cocinar unos platos y no otros; las patrias son en cierto modo los productos de la naturaleza y los guisos que se comen y digieren todos los días; quizá por eso, en este tiempo de intercambios e internacionalización, prosperen las ideas de supranacionalidad, frente al localismo, el provincialismo o el nacionalismo romo y estrecho.

Tan elemental hermosura no podía dejar indiferentes a nuestros escritores y en nuestra literatura hay un soporte y un rastro continuo de la comida y de nuestros hábitos culinarios. Gonzalo de Berceo, el Arcipreste, todo el medievo que escribe, nuestro Siglo de Oro con Cervantes, Quevedo, Lope, todos ellos comen y hablan de ello por su boca o por la de sus personajes. El refranero está lleno de referencias a ese ir y venir excelso que es ir de vacío y regresar cargado; de la angustia de no poder comprar, de la avaricia, de comadres, del chismorreó. Poner a disposición de nuestros lectores y amigos los ejemplos más notables de esos autores nos ha llevado a encargar este trabajo, por demás notable y grato de leer.

Comprar no es una cosa que se pueda ni deba hacer a ciegas, es toda una forma de ser, una filosofía y, si me apuran, hasta una picaresca. En este libro que ahora abren y tienen en sus manos caminaremos por la comida y sus huellas en los libros. Quien amó la vida y la contó, amó también la comida y habló de ella. Hay amor en los ajos y en el bacalao, en los pucheros y en el vino porque sin cariño no se puede cocinar. Este es un largo viaje que, estoy seguro, les hará reír y emocionarse. Somos nosotros ante un espejo.

ROBERTO DORADO
PRESIDENTE DE MERCASA



Introducción



AUS TIBI DOMINE.

Lector, tienes en tus manos un laurel o trono de cogitaciones a modo de prólogo o proemio en elogio de comidas, bebidas, guisos y guisanderas y hasta de hambrunas.

Disfruta de esta loa de carnes y alabanza de pescados, mariscos y aves, bien salvajes o de corral, de perdigón, liga o lazo, que todas fueron apreciadas a la hora de ser comidas. Goza con este Paraíso de verduras y de primores terrestres, con esta lira de dientes y digestiones, licores, destilados de alambique, infusiones o tisanas miríficas. He aquí, escrita en tu honor, una guirnalda de natillas, flanes, bollos y frutos de sartén así como primores de horno, alabanza de harinas candeales y ditirámbo de mercados y ferias, confituras y escabeches, almíbares y salazones. Recibe esta gloria de bacalaos y salsas, de majados y emulsiones, embutidos, fiambres de todo tipo, ollas y alegrías que son tanto del cuerpo como del alma a la que, no lo dudéis, sustentan. Aceptad este regocijo de los ijares y entretelas, la flor de la mantequería y el orgullo y prez de los jamones y el morcillaje, del chorizo y de la salchichonería, del pimentón y de la alcaravea.

Se te brinda amoroso este canto del azafrán y del arroz, juglaría del caldo y de la sopa cristiana; triunfo del frito y del asado lento, de la cocción profunda, —que es madre de todas las cocciones y de todos los misterios del fogón—, y un «vademecum» sencillo de la compra y su arte, junto a la ciencia del bien mercar y a la enjundia del regateo, así como del bien ver y afile del ojo que no puede ser lo uno sin lo otro.

Hallarás noticias muy curiosas y avisos muy útiles para dueñas y dueños, así como primorosa corona de amor de los portentos que en materia de masticar puso la Naturaleza al alcance del hombre, —máximo lobo—, porque, en comiendo, no hay Judas Iscariote ni quien muerda sino lo que tiene en el plato. Igualmente se ha de ver que no hubo mayor cocinero en la Historia que la hambruna y que en teniendo ganas casi todo lo demás está de sobra.

Y todo lo anterior está escrito para mayor goce y servicio del que leyere y quien lo escribió no fue otro sino el bachiller y licenciado por Ciencias de la Información don Carlos Hernández Olmos, hijo nacido en Madrid de Justa y de Julia, que Dios le dio dos madres y así lo proclama y, así mismo, dos padres aunque uno no llegara a conocer que lo que Dios puso en exceso en madres lo menguó en padres.

Pero, concluyendo, que me pierdo y se me paga, —que le pluga a Dios y a los contadores de S.M.—, para hablar y contar lo que mi estómago dicte que otra cosa no soy sino escribano de mis tripas y pasante de mis intestinos y que lo que mi cabeza sabe no es mas que porque, antes, se lo contó mi culo que en esto de las comidas, como en todas las glorias terrenales, —sic transit gloriae mundi—, no hay langosta, abacanto o cardenal del mar, pescado cecial, cisne o pichón que no entre como manjar por la boca y acabe como zurullo por el ojete. Véase humildad en lo que digo y no guarrería pues al igual que las viandas así son los hombres y tanto vale un Papa que un rufián cuando se les ve en el pudridero y que lo que da risa al masticarlo da quebranto al cagarlo pues, ya se sabe, que se pare con dolor pero se jode con jolgorio.

El hombre está castigado a llevar en sus lomos el cielo y el infierno. Nada os apesadumbre pues sin salir no se puede entrar y sin cagar no se puede comer y sin hambre no hay banquete pues en este mundo no cabemos todos y unos tienen que hacer paso a otros para que siga la mentira.

No temáis, hijos, al hambre, que pocos matan por ella y, al que mata por tal motivo, Dios le perdona pues más asesino es el que atesora alimentos que aquel otro al que le rugen las tripas. El banco o el usurero espera pero el bandujo, como el pájaro pinto, canta a horas fijas.

No ha de faltar tampoco lo que otros ingenios, —más finos y agudos que el mío—, dejaron escrito sobre comidas, guisos, compras y mercados pues mucha ha sido la afición de pasar al papel lo que antes viajó por el paladar. No hubo hombre parido de madre que no se sentase a comer siempre que pudo, —y aún sin poder—, que sin cerrar el ojo no se cierra la boca y hubo muchos que gustaron de contar para memoria de los que siguieron.

Todos comieron y comimos: purpurados y caballeros, siervos y logreros. Quien tuvo con qué quiso hacerlo a diario y aún quiere hacerlo hasta tres veces al día, que tal cadena nos pone la mísera condición humana. Estas desdichas han traído y traerán grandes guerras y calamidades pues el pícaro cuerpo no perdona y antes se absuelve puñalada que retortijón.

Pocas mujeres libraron de que sus favores fueran cantados y, al igual, pocos manjares de ser pregonados. Somos un pueblo incapaz del silencio del placer, que publicamos el zoquete de pan que nos engullimos: «Las penas con pan son menos», «El muerto al hoyo y el vivo al bollo»... Nos gusta más si

podemos contarlos. Aquí se ha hablado más de comida que, propiamente, movido el bigote; se ha comido y se ha follado mucho de oídas. Todavía coños y manduca ocupan gran parte de las tertulias españolas y no hay quien no hable del caviar que comió, —o que nunca comió— o de la señora succulenta que se beneficia. Aburren las peroratas sobre el bacalao excelso de la venta lujosa, —cuando hace bien poco a nadie se le ocurría decir que había comido bacalao—, o de la carne exacta y su corte perfecto o del guiso recuperado que, posiblemente, hubiera maldecido si se lo hubieran puesto en su casa.

Como un gilipollas, —Dios nos perdonará por el hambre histórica que hemos pasado—, el español ha descubierto que comer es un consuelo y, lo que antes se comía por obligación y con remilgos, ahora se cuenta como descubrimiento. Bendita sea tal falta de seso que está librando de la muerte, aunque no de la agonía, a tanto guiso y a tanto buen hacer de los más modestos fuegos y nos salva de la tiranía del filete a la plancha, esa invención herética de los médicos; que nos absuelve igualmente de la mustia ensalada sin imaginación, —tan española por otro lado—, y de tanta gris ortodoxia sanitaria que rebaja las carnes y afloja las mantecas apopléticas pero pone fúnebre al alegre jilguero de la entrepierna.

Lo que parece claro es que, en comiendo, todo son alegrías: «Si quieres verme bailar, dame antes de cenar» o aquella que se dolía diciendo: «¡Ay qué pena, tener marido y no tener cena»... Dios sabe que es gran verdad lo que digo y, además, verdad antigua. Don Francisco de Quevedo, que muchas otras veces saldrá a bailar en esta jácara, ya lo decía:

«No hay cuestión ni pesadumbre
que sepa, amigo, nadar;
todas se ahogan en vino,
todas se atascan en pan...»

No se ha comido bien en estas cristianísimas tierras. Al final, nos guste o no, acabaremos hablando de la abundancia a fuerza de hablar de la escasez; sacaremos el prodigioso positivo de los alimentos españoles a costa de su espantoso negativo. Vamos a contar, sobre todo, una historia del hambre que apenas hace un siglo ha arriado su famélica bandera. No se ha comido bien. Otra cosa muy distinta es que se pueda, que se puede, y quizá como en ningún otro sitio de este mundo. Pero comer, lo que se dice comer de todo cuanto da el Reino, pocos lo han hecho en estos tiempos y aún muchos menos lo hicieron en el pasado. Comer a braga suelta, a lengua pájara, siempre fue caro y, en tiempos pretéritos, imposible. En aquellas edades, aún por muy antiguas y doradas que hayan sido llamadas, tampoco andaban libres por el campo los corderos, los ricos mariscos, las aves finas o los vinos exquisitos y los habitantes de las profundidades marinas no salían de sus simas para llegar a las mesas de los pobres.

Los bocados exquisitos siempre tuvieron amo y precio. Quien quiso un buen bocado siempre tuvo que tener una buena bolsa que, para mayor complicación, solía ir unida a una determinada clase social.

La cocina de la pobreza

La hambruna fue una buena salsa a lo largo de los siglos y hemos sido tierra que, de no estar llena de ingenio, hubiera estado, —que también lo estuvo—, de muertos de hambre. Nuestra cocina, la que muchos imbéciles y ahítos ahora cantan, es la cocina de la pobreza, del hambre y del ingenio: «Esto es salud y otro tanto ingenio», —decía el Dómine Cabra echándose la escudilla a pechos, mientras maldecían de él—, pero no ha terminado. No ha poco que un lagarto con cebollas se cotizaba a través de la multa y la denuncia en un millón de pesetas. El comedor de lagartos no lo hacía por gusto sino por necesidad. La sensatez se impuso. Estoy seguro que el comedor de lagartos lo hubiera cambiado por cuarto de jamón de Jabugo, incluso normalito...

Hemos comido ranas, culebras, lagartos, ricas ratas de campo, caracoles y limacos, lapas, verdolaga, esparraguillo, cuanto el campo y la mar han dado que se pueda digerir y, sobre todo, fuera gratis. No era por gusto sino por necesidad. No todo son merluzas, cortes selectos y manjar blanco. La hambruna es poco escogida pero, al llegar a los fogones, a veces acierta. Luego, ya en estos tiempos, llegan los señoritos con dos siglos a los lomos de ternasco asado y se meten lo que les echen.

Comer es ingenio, es salvación y, durante siglos, supervivencia. El pan era sagrado, el vino, agrio y picado, pero flor de alegría y alma de fiesta; hasta hace un siglo, más o menos, no se supo qué coño era el pescado fresco. El interior comió salazones, bacalaos de Laredo o Castro, anchoas saladas de Santoña, congrios secos para la transhumancia, mojamas y escabeches y, de la dificultad y distancia entre los pueblos y la costa nació toda una forma maravillosa de salvar al pescado de la podredumbre, un manjar... La muerte también sabe cocinar... El besugo sólo se olía, —que se olía—, cuando el invierno no se ponía chulo y cerraba los caminos. Mesonero Romanos, del que volveremos hablar, lo cantaba. Ved que os hablo de ayer mismo: «... Besugada teneredes si la pasáis en Madrid...»

La carne llegaría al Siglo de Oro, —que tendrá su capítulo aparte—, en pastelones que ni El Diablo Cojuelo tendría cataplínes de levantar. Casi todos los guisos con carne del siglo XVI, XVII, aún del XVIII y del XIX, eran carnes podridas e incomedibles tapadas por las especias y la vinagre. Muchos de los que escribieron en aquella época vieron en sus pastelones carne de ahorcado, de perro, de infiel y de otros mil espantos. Era una exageración pero, fuera como fuera, se los comían. El hambre mejora el cante a tumba.



Nuevamente hay que recurrir a Don Francisco de Quevedo que, —seguramente gran comedor de pastelones de hojaldre—no dejaba de despotricar de ellos:

«Aparecieron en la mesa cinco pasteles de a cuatro y, tomando un hisopo, después de haber quitado los hojaldres, dieron un responso todos, con su réquiem aeternam por el alma del difunto, cuyas eran aquellas carnes... Y, así, siempre que como pasteles, rezo un Ave María por aquel que Dios haya...» (El Buscón)

No se cansaba. El pastelero y el tabernero tenían muy mala fama, casi con toda seguridad ganada a pulso. Los comensales se ponían alrededor del plato y recitaban un conjuro:

«Si eres cabrito
manténte frito,
si eres gato,
salta del plato...»

Y, ya para terminar, antes de meternos en faena, no vendrá mal recordar otra vez al corcova de don Francisco con su desconfianza hacia las carnes que, por ejemplo, llegó hasta a mi abuelo. Don Daniel, —así se llamaba—, decía: «Carne en calceta para el que la meta». Nunca comió carne que no viera morir y llegó a viejo.

«¿Qué de estómagos pudieran ladrar si resucitaran los perros que les hicisteis comer?... ¿Cuántas veces pasó por la boca la mosca golosa y muchas veces fue el mayor bocado de carne que comió el dueño del pastel?... ¿Cuántos dientes habéis hecho jinetes y qué de estómagos habéis traído a caballo dándoles de comer rocines enteros?...»

No, de verdad, no se ha comido bien aunque se haya bebido un tanto mejor. Hay, claro está, muchas formas de comer y, una de ellas, es la comida que produce literatura, que deja rastro. La comida, a través de los siglos, cambia poco, quizá su forma de elaboración, pero sí la forma en que las gentes cuentan su relación con ella, con esa mala mujer que nos engorda y nos mata pero de la que no sabemos, podemos ni queremos prescindir.

Comer para convivir

Comer, además de la única fórmula obligatoria para salvar la piel, es el sistema que los animales hombres, por denominarnos de alguna manera en vez de llamarnos «cerdos» —pobres, humildes cerdos—, tenemos para relacionarnos entre nosotros sin sacar el arma homicida. Casi no nos matamos

mientras comemos. Con la comida somos capaces de contarnos cosas, de reproducirnos más tarde si nos dejan. Es un disfraz más. Hacemos del comer, —como de casi todo—, una forma de distanciarnos de los demás, de demostrar que, —¡cuidado!—, estamos en un sistema con clases. Comer es un preludio sexual, incluso un sustituto de la sexualidad; comer es un despliegue de poder, una exhibición y, si no, es una necesidad que humilla al que la tiene. Comer por necesidad, con hambre, no es «fino». No comer o comer poco es el colmo de lo «fino».

Pedir para comer, a poco que se insista, es materia suficiente para llamar a la Guardia Civil. En las cárceles de todo el mundo han caído años por robar gallinas, se han ahorcado a cuatreros y ladrones de ovejas, a furtivos, a paisanos que han robado para comer. Ya se sabe que robar para comer es una ordinareiz en la frontera del delito. No os quepa duda, hijos, que en el nombre de la cocina, del guisar, se han cometido muchos crímenes. Cuando se habla de la gastronomía en serio me dan ganas de echar mano a la pistola.

Ya termino con mis filosofías que lo poco agrada y lo mucho enfada y tanta cháchara cansa a cualquiera que, ya dice el refrán, que «En la mesa y en el juego se conoce al caballero» y «Más vale un toma que dos te daré»...

No otra es la Historia que sexo y comida. Mala teoría para quien quiere ver ángeles y seres celestiales, hijos de Dios, en los hombres. No podrá ser mientras los que poblamos tan canalla planeta tengamos boca, minga, castaña y culo. Toda la política humana es tener contentos los agujeros que nos da la Naturaleza. Por gozar de hembra se roba y se despoja, se hacen guerras y matanzas que «Más tira pelo de coño que calabrote de buque»; por comer con regalo, con gula y abundancia y más allá del hambre propia y la de los suyos, se engaña y se asesina, se pierde la vergüenza y el temor de Dios y, —lo que es peor—, el de los hombres. Poseer no es sino el miedo al hambre. Amar no es otra cosa más que temblar ante la Descarnada.

La comida es algo que, sin demasiada náusea, nos deja contar a los demás que tenemos el bandujo más lleno que el de ellos. No hay literatura que merezca recordarse sobre el cagar; la que habla de la cama está bien perseguida por curas y prebostes, muchos de ellos con la bragueta reventando, pero de la comida se han hecho y escrito mil finuras y filigranas.

Quien come, habla y escribe. Por ejemplo, aquí me tenéis contribuyendo a tal tortura, a esta crucifixión del masticar. Como casi siempre callan los pobres, los comedores de ocasión, los tahures del pan, los ganapanes del calendario. El pobre no contó jamás las guarradas que cocina, las cosas que no tiene más remedio que echar al puchero... Pero la gastronomía, esa palabra capaz de poner los pelos de punta, está en la olla de cada día.

Cualquier imbécil es cocinero si tiene una merluza, una lubina, un solomillo. No se le puede enmendar fácilmente la plana a la Naturaleza. Lo difícil y casi milagroso es hacer un plato que no de vergüenza con un poco de pan seco y un tomate, con los cuatro bichos que corren por la huerta, con lo que queda de harina en el saco, con lo que da la naturaleza avara y no se llevó el amo pero ahí está el gazpacho, mejor decir los gazpachos, o la paella, todo lo que se ha comido e inventado donde no había riqueza, donde parecía imposible hacer algo, esa bandera que ahora se quieren llevar los que cuentan siglos reventando a mantel blanco y cincha desatada...

No permita el Rey del Cielo ni la Virgen Soberana que me ponga solemne y, aún menos, en estos temas de mover el bigote. Ya hace años que respeto muy poco las batallas y las páginas áureas de la Historia que me cuentan la vida que no me fue posible conocer. La comida es la Historia. Abres una puerta a la hora de comer y allí está España. Mira esos platos y sabrás quienes viven alrededor de ellos. Sabrás si son ricos o pobres, católicos o viejos descreídos, jóvenes o desgastados, enfermos o sanos... Alrededor de la comida está la gente y lo que comen te cuenta cómo son.

Las ollas de España

Las ollas españolas cuentan más que las banderas y los rancios cronicones de las batallas. Alzas la tapa del puchero y ves la geografía cociendo. Con sólo su olor ya sabes si estás cerca del mar con sus humildes guisos de morralla y desperdicio de la red. A ojos cerrados hueles otra y ya adivinas a Castilla donde canta la gallina vieja, el cristiano y antañón tocino y el humilde garbanzo junto al carnero sustancioso... El Sur también tiene sus ollas y los Reinos de Aragón y Galicia... Hay una olla española, madre nutricia de conquistadores y de generaciones de contribuyentes y pecheros y hay, también, toda una España de las ollas, un federalismo de la cocción, muchas banderas del aroma. La olla podrida ha sido, todavía lo es, el santo y seña, el «Santiago y cierra España» de las tragaderas patrias. La olla pelada era ejemplo de honestidad y de pureza de costumbres. Otra vez se lo restriega por el morro Don Francisco de Quevedo al Conde Duque de Olivares en su «Carta Admonitoria»:

«Del mayor infanzón de aquella pura
república de grandes hombres, era
una vaca sustento y armadura.
Carnero y vaca fueron principio y cabo
y con rojos pimientos y ajos duros
tan bien como el señor, comió el esclavo...»



No era verdad, por supuesto, era literatura pero, al menos, asomaba sus hocicos en los versos y, así, la moral, las costumbres, el sentimiento de españolidad, las virtudes, hasta las teologales, se juntan en el comer y, como en los autos sacramentales, hablan todas.

Ya se verá, que el camino está empezando, como hay verduras, carnes y pescados, frutos y guisos que arrastran buena fama y pasan por honestos y virtuosos mientras otros, sin que se sepa muy bien por qué, caminaron siempre del brazo del pecado y de la concupiscencia como, por ejemplo, las especias que, por lo que de ellas opinaban los antiguos, excitaban las bajas pasiones del cuerpo y llevaban al alma inmortal a la perdición:

«No había venido al gusto lisonjera
la pimienta arrugada, ni del clavo
la adulación fragante lisonjera...»

Ya se sabe que somos un poco penitenciales en lo que hacemos y mantenemos serias reservas sobre todo aquello que nos da gusto. De todos modos la austeridad ha sido muy cantada pero poco practicada. Ponemos los huevos en una rama pero gorjeamos en otra muy distinta.

Pero vayamos por partes, hijos, que a otra cosa nos han llamado y hora va siendo de poner orden en este paseillo de perro suelto entre los años, las comidas y sus mercaderes y el rastro que fue dejando todo por los que lo contaron. Es empresa que, ya desde el principio, se ve imposible pues tanto fuera como hacer el Parnaso Ibérico a mano.

Sitio no hay y menos fuerza en mi pluma ni sesos ni entendederas para que alguno de los que hablaron de lo que comieron y sus motivos quedara sin quejas. Iré saltando como a la pata coja de zarza en zarza, tropezando aquí y descansando allá. Dios y San Humberto me ampare que la Historia del comer son muchas juntas. Quizá la primera la de la busca diaria del sustento, agria y acibarada, un cuento largo que termina abrazando a las otras historias del no comer, de las hambrunas y lacerias que dan las tripas hueras y hebenes; historias de hidalgos desfallecidos con migas en la barba puestas adrede para disimular su pobreza y el haber pasado el almuerzo o la cena en blanco... Campesinos repartiendo la nada entre los suyos, soldados de Tercios, gloriosos o no, funcionarios, cesantes, prisioneros, perdedores de guerras y peleas, generaciones echadas a perder que nunca fueron sanas ni fuertes porque nunca comieron como se debe...

La comida tiene esa otra faz que, ay, nadie escribió ni quiso escribir más que muy de pasada y eso que es más literaria, queda mejor. El hambre es fotogénica. La historia del no comer y del no tener es, sin duda alguna, una novela-río, y mucho más larga que la de mover el bigote.

LOS CUATRO ELEMENTOS.



Al igual que «Cuando no hay harina todo es mohina», cuando se come todo son alegrías que bien canta el proverbio: «De la panza sale la danza y la dureza de minga». A modo de pastelón de hojaldre come cada hoja de las mil de un modo distinto: desde el estrago de nuestros antiguos y serenísimos monarcas, gotosos y dispépticos, a las meriendas sencillas y avinadas del pueblo llano al que, —risas aparte—, se llama «soberano».

El pobre, cuando hay poco que tragar, moja más que muerde, valga aquello de «A mala cama, colchón de vino»...

Comidas de canónigos, deanes y beneficiados, tripas de la clerecía que, durante siglos, encarriló la testosterona sobrante por la vía del gaznate. El clero español ahogó la lujuria en vino o en cilicios; en un océano de chocolate con soconuscos o picatostes con algo de flagelo, cilicio, truenos de púlpito, misticismo y bulas.

Del hambre por amor de Dios y del aguantarse las ganas y picores nació toda nuestra literatura mística hija, muchas veces, de desmayos y gazuzas bien disfrazados de visiones, arrebatos, éxtasis y transverberaciones. Afortunadamente la hipoglucemia puso estupendos a nuestros místicos. No hay cuerpo que aguante poluciones y hambres sin escribir obras maestras o que acabe viendo a la Virgen...

Cómicos, monarcas, clérigos y potentados, pobres de solemnidad, pícaros, cesantes, soldados y generales, campesinos y mendigos, funcionarios, navegantes, verdugos y prostitutas, desganados y glotones, sabandijas, ladrones, sidosos y drogadictos, gentuzas de toda condición y monjas con llagas o sin ellas, todos sin excepción necesitamos responder a esa llamada general del hambre que toca a fajina cada día y a la que no se puede faltar con frecuencia so pena de la vida.

Del zoquete humilde de pan duro al soberbio caviar, a lo mejor que da la Tierra; de la comida sensata y sagrada a la gilipollez más prepotente, del plato de lujo, —que no es posible definir—, a la proletaria tarterilla, todo es comida, es decir, todo es vida. Comer es una obligación de estar vivo, una obligación hermosa y cruel que puede llevar al animal manso y temeroso que es el hombre desde lo más abyecto a lo más sublime, del mamarracho a la obra genial. El es el inventor de la succulenta rata de agua guisada, —y que no falten—, la grasa culebrilla de agua encebollada y, también, a la trufa solemne, el salmón perfumado a los que algunos abades marcaban como propios atándoles un hilo de oro a la cola. Del averno de no tener, de la desesperación de una tripa amotinada, al hartazgo, a la perversión del paladar. Del cielo al infierno.



*T*iempos primeros y medievales



O SE SABE, ni interesa demasiado a esta historia, qué comían con exactitud, ni cuáles eran los platos favoritos, de los hombres más primitivos, los que habitaron una tierra que se llamaría Iberia que, al parecer, significa «Tierra de conejos» posiblemente por la abundancia de ellos. No hay comida, no hay «gastronomía», —Dios me perdone por la palabreja—, sin fuego, sin recolección, sin una intención clara de mejorar lo cazado o recogido en el campo, en definitiva, sin placer de comer. Con hambre no hay gastronomía que valga. Ya hemos hablado antes de la ignominia del rico que, ahído de todo, celebra unas sopas de ajo, una asadurilla, algo de sangre con cebolla, unas migas, celebra, en fin, el sabor de la necesidad desde el burladero del hartazgo.

El hombre que no conocimos, aquel hombre sin cédula, DNI o NIF, era un animal más dentro del paisaje, ni siquiera el más fuerte. Comía cuanto encontraba, crudo, tal y como era posible llevarlo a la boca. Todo lo que no mataba engordaba, servía para seguir vivo. Se comían moluscos recogidos en la costa, algún pez que otro, pequeños roedores y algún gran animal cuya caza se conjuraba mediante pinturas en los profundos santuarios de las cavernas, animales de todo tipo, bayas, frutos silvestres... La Naturaleza era un mercado en el que el hombre estaba también en la estantería.

La magia era importante. Ya se sabía que aquellos enormes animales llenos de sangre, todo carne y olor, eran también la vida, la vida y el peligro. En Altamira, en muchas otras cuevas iniciáticas se dibujaban para propiciar su caza. Muy probablemente la primera receta de cocina fue la putrefacción que, muchos siglos más tarde, se llamó «faisandage». Aún funciona por ahí una máxima cocineril que asegura: «La perdiz, en la nariz»... Dejar que la muerte cocinara un poco la carne, ablandándola, dejando que la putrefacción y cadaverina hiciera lo que aún no podía hacer el fuego, aún sin hallar, fue seguramente la primera fórmula para hacer los alimentos más sabrosos y, además, no había más remedio.

El frío, la sal, el humo, el vinagre o el azúcar, todas las fórmulas para mantener a un muerto en estado decente quedaban aún muy lejos. Alguien, quizá, descubriría por casualidad que una cosa, si se desecaba al sol aguantaba mucho sin pudrirse y hasta estaba buena. Lo demás era desconocido. La sal,

al principio de los tiempos y durante muchos años, fue moneda de pago antes que condimento. La sal era valiosa porque la muerte, a su contacto, caminaba más lenta, porque era capaz de hacer la comida más apetecible. Nadie había oído hablar de las especias, del azúcar...

Lo dulce era un lujo que se probaba raras veces, cuando se encontraba, con serio peligro, una colmena. Había que hacer la compra cada día saliendo a un mundo desolado y hostil. Uno también era comida, no sólo un cazador. El hombre era un animal hermoso, uno más, que peleaba por estar vivo. Pero hacía falta mantenerse vivo cada día. No era nada sencillo.

Aquellas familias olvidadas eran cazadores de lo que podían y devoradores de aquello que cazaban; sus cuevas están llenas de conchas fascinantes que hablan de medio monos españoles sorbiendo berberechos, bígaros, almejas... Más de uno moriría experimentando el sabor de un hongo siendo el primer mártir de una «Amanita faloides» o de un «Boleto de Satanás»... Los héroes que fueron creando la memoria ancestral de lo incomedible no tienen una placa en ningún sitio... Eran duros tiempos de aprendizaje pero sus caídos son nada, monos olvidados confundidos con la tierra de cualquier carrasca hispana, tierra ellos mismos.

Los sabios dirán. Aquellos que leen los misteriosos signos de los que fueron nuestros antepasados sabrán, si saben, paso a paso, cómo llegamos al momento en que alguien descubrió que carne más fuego era mejor que carne cruda; que agua más fuego y semillas y algo de hierbas era mejor que masticar pasto y verdolagas.

Con el fuego, la abundancia y la acaparamiento llegó la comida como algo más que acto instintivo, como un paso más allá de esa imprecisa muga del animal con hambre a la que, más de una vez, regresa obligado el ser humano. El acto de comer comenzó a alejarse lentamente de la pura y cruda reacción biológica de supervivencia.

Pasaron muchos años en los que las gentes aprendieron a caminar un larguísimo sendero que llevaba a lo que hoy ponen Arzak, Subijana, Eizaguirre, Martín Berasategui o Chuchi, el de San Vicente de la Sonsierra... Asar, cocer lentamente, conservar, salar, ahumar, escabechar, secar al sol... Apenas hay más procedimientos. Comemos con las cuatro reglas que encontraron hace milenios unos homúnculos que vivían con los huevos prácticamente al aire toda su vida...

Fuego, humo, agua hirviendo, grasas líquidas a una alta temperatura, vinagres y jugos... Tratamos a la comida como se trató a los muertos durante años y años; no es otra cosa lo que comemos: cadáveres maravillosos, cadáveres excelentes que a mi no me dan asco aunque les hagan vomitar a los vegetarianos...

Pero, sí, nos metemos momias, funerales de «corpore insepulto» entre pecho y espalda. Cocinar es también una forma de momificar, de salvar de la muerte lo matado, de hacer portentos de sabor con un bicho o un vegetal que, horas antes, nadaba, cantaba, volaba, se mecía al viento o mugía. Comemos muertos, para qué nos vamos a engañar, pero de la muerte de la naturaleza y su sistemático asesinato, hemos hecho una revolución rosada, una salvación deleitosa, una maravilla...

Cristo murió por nosotros, como cada día muere el inocente cordero, el amarillo pollo, la lustrosa gallina, el pescado de plata, la lechuga mirífica... Toda la naturaleza vive, muere y resucita en las tumbas de nuestros estómagos, un evangelio biológico diario que nos permite vivir y que, a pesar de los pesares, nos acaba llevando a la muerte.

La tierra nos ayudó. Sin productos ya se le puede echar imaginación y ganas de hacerlo bien. Se come lo que se tiene alrededor y, al final, las cocinas nacionales no son sino un muestrario de la geografía. A nosotros, los viejos españoles, nos vino bien que fuéramos un lugar de preñez, un sitio como una hermosa ramera con las piernas abiertas. Teníamos de todo: ríos llenos de peces, cangrejos, anguilas y cuanta bendición recibió lo fluvial; mares llenos hasta la exageración, mares-madres, madres-úteros que parecían inagotables; tierras propias para el vino, algo que requiere discurso o libro aparte pero, además de la vid, verduras y frutas, abundancia de caza de todo tipo y condición, feracidad donde se ponía trabajo.

La cultura del cerdo

Atinar en materia de cocina era cuestión de siglos, nada, ganas de comer y mezclar con sabiduría que no faltó y, por si fuera poco, estaba el cerdo, ese bicho totémico, nieto del jabalí, hijo de los dioses, que ha marcado como si fuera un tatuaje toda nuestra cocina, todo lo que hemos sido como raza que come. El cerdo sí que es un animal como para que preocupe su extinción. Dios proteja y los ecologistas a las aves del Paraíso pero que las vayan dando. Entre el cerdo y el guacamayo, la ballena silvestre o el somormujo oriental no tengo duda. Es una pena que el cerdo no figure en ninguna bandera. Y, además, los moros no lo comen, ¡Viva España!, que tocamos a más. El cerdo ha salvado y sigue salvando a este país. El cerdo, el cuto, el chon, el guarro ha sido durante siglos nuestro animal salvífico.

Más cantado que el ruiseñor, que la alondra, que la tórtola, el cerdo figura, entero o por productos, en todas las antologías, es el rey, el padre de los padres de nuestras generaciones. Objeto de transacciones, patrimonio de los más humildes, —el único con frecuencia—, caja fuerte de las tripas y de los malos tiempos. Si había matanza no había miedo al invierno. El cerdo fue maestro y guardián de las

economías desesperadas, Isaac de miles de familias a las que se les aparecía Dios en la jornada del sacrificio y cada vez que en la olla aparecían algunas de sus carnes santificadas. Hasta el mismísimo Dómine Cabra se veía en la obligación de usar sus tocinos, eso sí, para evitar sospechas de judaísmo o herejía:

«...Sólo añadió tocino a la olla, por no sé qué le dijeron, un día, de hidalguía, allá fuera. Y así, tenía una caja de yerro, toda agujereada como salvadera; abría y metía un pedazo de tocino en ella que la llenase, y tornábala a cerrar, y metíala colgando de un cordel en la olla, para que le diese algún zumo por los agujeros y quedase para otro día el tocino. Parecióle después que con esto se gastaba mucho y dio sólo en asomar el tocino a la olla...»

La comida española, nuestra forma de utilizar los productos, tiene un antes y un después. La línea divisoria es el descubrimiento de las Indias que aportaron la fisonomía definitiva a la culinaria española aunque sólo en lo que respecta al «con qué». Las especias, escasas y preciosísimas, acababan antes que en las comidas, que también, en las copas. No vale la pena hacer la prueba. El vino especiado, los platos ricamente sazonados, nos repelerían en la actualidad. Un vino caliente, con pimienta, clavo o cualquiera de aquellos tesoros medievales podrían ser una experiencia bastante barata hoy en día pero, desde luego, poco aconsejable.

Casi todos los vinos medievales, —ya se conocían bastantes variedades de uva—, eran licorosos, de altísima graduación, pues no se conocía el arte de conservarlos de un año para otro. Hay que suponer que debieron provocar unos colocones más que notables en todas las cortes de la época. Hay constancia de ello en los escritos de los moralistas y en los de la clerecía que, aunque le daban con alegría al frasco, bramaban contra la costumbre del beber. Los pobres bebían, con escasa frecuencia, vinos del año avinagrados y picados. La vieja Trotaconventos sabe bien qué se bebía en los conventos. Lo cuenta el Arcipreste de Hita en El Libro del Buen Amor:

«Muchas ricas bebidas les mandan muchas veces;
de cidra, de membrillo, licor hecho con nueces
otro con zanahorias y demás pequeñeces;
unas y otras regalan cada día con creces.»

Cominada oriental, con el buen tragacante
el diacitron abatis, el jengibre excitante,
miel rosada, diantoso y el comino delante
y el licor de las rosas que debí citar antes.



Adragea, alfeñique con estomacón
el clavo, la bebida que alegra el corazón;
la que a sándalo huele y la que es aguijón
de galanes, muy rico, precioso y noble don.

Toda clase de azúcar es allí prodigado;
polvo, terrón y cande y mucho del rosado,
azúcar de violetas y azúcar confitado
y de tantas maneras que ya las he olvidado...»

El lujo en el sople, con o sin agarradera conventual, era azúcar, alcohol y mucha especia. El vino, tal y como lo entendemos y amamos hoy, tardaría muchos siglos en llegar a nuestras bocas. Por descontado no era nada sencillo ligar a una monja en el siglo XIII ó XIV sin ser rico, noble y tener algo que ofrecer. El mundo no ha cambiado tanto pero hoy tienen estas aventuras bastante menos peligros. Lo que en aquellos tiempos terminaba para algunos en noche de amor podía terminar para otros en horca o rueda de descuartizamiento y, él mismo, en alimento de grajos. Pero no se puede negar que la Trotaconventos ya manejaba la carta de combinados de la época.

Judios, moros y cristianos

Judíos, moros y cristianos hicieron nuestro paladar antes que el descubrimiento de las Américas cuyos primores, por otra parte, tardaron bastante en ser aceptados y en llegar a los manteles de la gente. El tomate, las patatas o el chocolate, —que llegaría a ser una especie de drogadicción nacional—, no cambiaron en principio los hábitos culinarios.

La patata fue despreciada, comida de animales, durante siglos. Nunca apareció un tubérculo en la mesa de monarca español hasta bien entrado el XVIII y los gustos franceses soplaron sobre la real cocina española. Una patata en el plato de Felipe IV hubiera costado un serio disgusto al cocinero. Muy fácilmente Su Majestad se lo habría tomado como un insulto.

El chocolate sí, ya hablaremos de él más despacio, pero el chocolate fue una furia española. Se tomó con ámbar, con pimienta y vainilla y, más tarde, cuando se aprendió a mezclarlo con azúcar y con su manteca, se tomó de todas formas, a la española y a la francesa. Los chocolateros iban de hogar en hogar para hacerlo personalmente en las típicas jícara o chocolateras. Todavía habrá alguna arrinconada en los desvanes y, naturalmente, los moralistas, higienistas, físicos y sangradores, escribieron trata-



dos terroríficos tanto a favor como en contra; desde los púlpitos se osciló entre la indulgencia hasta la excomunión... El chocolate fue nuestro primer delirio gastronómico.

▪ Hagamos un recuento, es rápido: olla y cerdo, verdura y fruta, —escasa—, quesos y algo de ovino; el resto era caza y productos de la venatoria, es decir, aves, bien libres o de crianza, y bichos de cuernos que eran bocados, más bien escasos, para una nobleza prepotente o para la realeza. La carne, la proteína, asomaba poco su nutritiva faz por la base de la pirámide social como no fuera en forma de tocinos y algún milagro de la matanza si es que la había.

La conservación era más que un arte una absoluta necesidad. El hombre medieval a la vez que conservaba estaba administrando sus recursos. Un cerdo, para el que lo tenía, era un tesoro que debía durar un año. Se criaba, engordaba, mataba, conservaba y consumía en perfecto acuerdo con los ciclos climáticos de la Naturaleza. Matar con el frío, como ahora, para conservar bien y conseguir que, al llegar el calor, estuviesen las carnes del cerdo, casi llorado, a salvo... «A cada cerdo le llega su San Martín». Sal y frío, había que ponerse de acuerdo con el tiempo.

Pero no había lugar para hartazgos. Más cereal que carne; más ajos, frutas, potajes, sopas y cebollas que chorizos, jamones y otras delicias. Antes que a cantos gregorianos la Edad Media sonaba como un interminable rugir de tripas.

Cocina cristiana venida de los fríos, cocina que, cuando y donde se podía, era grasa y conventual, calórica y calorífica, plena de recetas para ser transportada, para comer de pie o a caballo, sin mesa, caminando o en un momento de reposo y, sobre todo, para que durase en el arcón profundo e, incluso, para ser escondida de otros con más hambre y más armas...

Cuando la comida era caliente era muchas veces de sobras donde el pan, duro ya como peñas pompeyanas, se aprovechaba, aparecía en sopas y potajes espesando y dando consistencia a la poca sustancia de un triste hueso, de un cabo de sebo rancio, —recordemos el unto gallego—, de un despojo, de un gazapillo sagazmente cazado.

La cocina de la pobreza fue durante largo tiempo nuestra cocina más nacional y auténtica, nuestra única gastronomía. Aún se cuece en bastantes hogares una cocina que bien pudiera pasar por medieval, esos guisos de donde del desperdicio nace el milagro: callos, tripas, patas, ovillejos y embuchados, gazpachos, migas, tortas de pastor, asadurillas, zurrutuna, sopas de ajo, pucheros hechos con el respeto a todo cuanto pueda llenar las tripas y que, encima, saben de maravilla. De la miseria y la escasez de ingredientes nació una determinada forma de comer y cocinar que era una forma de sobrevivir: «Todo vale para el convento, dijo un fraile, y se echó una puta al hombro»...

El Arcipreste de Hita, otra vez, nos cuenta cuál era el menú que una serrana con ansias de casar le ofreció en Tablada, «la sierra pasada»...

«Dijo: -`Ven conmigo´-
llevóme consigo,
diome buena lumbre
como se es costumbre
en sierra nevada.
Y pan de centeno
tiznado, moreno;
diome vino malo
agrillo y ralo
y carne salada.
Y queso de cabras.
- `Hidalgo´ -, dijo, abras
ese brazo y toma
un trozo de soma
que tengo guardada...»

No había más cera que la que ardía. Pero el gran inventario medieval de un mercado completo, y completamente ilusorio, lo vuelve a ofrecer el socarrón Arcipreste en el combate entre don Carnal y Doña Cuaresma; un inventario general de cuanto era posible comer en torno a mediados del siglo XIV. Comer no era lo mismo que poder comprar, aquellos mercados no eran los de hoy. Se compraba lo que estaba disponible y estaban disponibles pocas cosas.

Juan Ruíz y gran parte de los que con él vivieron y rieron seguramente no vieron nunca en sus platos, —que tampoco era costumbre su uso ni tener uno por barba—, ni la mitad de las cosas que cita para la batalla el Arcipreste de Hita y, claro está, mucho menos tales manjares fueron jamás alimento de sus tripas.

«...Puso en las avanzadas muchos buenos peones
gallinas y perdices, conejos y capones,
ánades y lavancos y gordos ansarones;...
...Detrás de los citados, están los ballesteros,
los patos, las cecinas, costillas de carneros,
piernas de puerco fresco, los jamones enteros...

...Las tajadas de vaca; lechones y cabritos
que por allí saltaban y daban grandes gritos.
Luego los escuderos: muchos quesuelos fritos
que dan con las espuelas a los vinos bien tintos...»

El ejército de don Carnal tiene aún faisanes, pavos, jabalíes y ciervos. No faltan tampoco el gamo y la liebre, el chivo, el buey, don Tocino, gallos y aves... Un paraíso de placeres más bien literarios. Doña Cuaresma aporta también sus huestes. El mismo Arcipreste ya reconoce que algunas especies eran más bien raras...

«...Acudieron del mar, de pantanos y charcos,
especies muy extrañas y de diversos marcos.
...De Santander vinieron las bermejas langostas,
muchas saetas traen en sus aljabas puestas...
...Los sábalos y albures y la noble lamprea,
de Sevilla y Alcántara entran en la pelea...
...Allí andaba la hurta con muchos combatientes...
...el delfín al buey viejo arrancóle los dientes...
...el pulpo a los pavones no dejaba parar...
...Allí luchan las ostras con todos los conejos
con la liebre combaten los ásperos cangrejos...
...Allí combate el conde de Laredo, muy fuerte,
el congrio, seco y fresco...
...valiente y esforzado va contra don Salmón
el cual de Castro Urdiales llegaba a la sazón...»

Junto a los citados pelean en las huestes de Doña Cuaresma las sardinas saladas, mielgas, verdes y jibias, anguilas de Valencia «saladas y curadas», el atún, los cazonos de «la parte de Bayona», barbos, pescadas, lijas... El Arcipreste une, además de un completo inventario de especies marinas, una clara indicación de su procedencia. Los mares de Cantabria, ya se ve, ganan por goleada...

Ilusión y realidad

Fantasía gastronómica, tul ilusión, pirotecnia que conseguiría abrir los ojos y acelerar la salivilla y, especialmente, preguntas, —¿Qué será eso?—, nada entre dos platos. La realidad era muy otra: contra el

teloncillo de la casi omnipresente hambre se dibujaban los leves triunfos; ajos, poca carne, algo de pan, tocino, saladas sardinas, lo de las pequeñas huertas y aquello que llegase a los mercados y ferias si es que había dinero para comprar o trocar. Salazón y tasajo, algo de miel y vinagre, sebo...

Para los más ricos el mundo era un tanto más distinto pero no tanto. Lo anterior junto a aves, caza, más abundancia, alimentos y productos entregados como pago que era tanto como el dinero de la época; jamones y chacinería, bodega, legumbres y la olla, la santa olla, la omnipresente olla madre de todos los guisos posteriores, de todos los cocidos o pucheros de tres o treinta vuelcos. La carne se asa, se sala y, lo demás, se cuece. Se hace pan y vino que hay que beber en el año.

Ese es el panorama que, hoy, nos costaría soportar; tiempos duros y primarios que irían cambiando a medida que las guerras y escaramuzas lo permitieron, la sociedad se fue asentando y fueron apareciendo, lentamente, los cocineros.

Comer, comer, lo que se dice comer y tener asegurado el manjar nuestro de cada día, era placer de pocos además de escándalo para algunos. No sin motivos. La medieval y teocrática España fue tierra de hambres generales y hartazgos individuales.

Los conventos, el oficio eclesiástico, eran un buen lugar para poner las carnes a buen recaudo. Tan descarado era el tema, tanta la hermosura de las carnes clericales, que el propio Alfonso X en su libro de «Las Partidas», pide una cierta contención a quien tenía estos excesos a mano que, con el resto, hubiera sido escarnio y choteo:

«... Los perlados deven ser mesurados en el comer e en el beuer...» «...El comer demás es vedado a todo ome, e mayormente, al perlado, porque la castidad no se puede bien guardar con muchos comeres e grandes vicios y que non conviene que aquellos que han de predicar la pobreza, e la cuyta que sufrió Nuestro Sennior, que la fagan con las faces bermejas, comiendo e bebiendo mucho....»

Sí, sí... que se lo dijeran a ellos. Sólo el Monasterio de Cuixá, cuando la Reconquista estaba en sus comienzos, contabilizaba quinientas ovejas, cien vacas, cincuenta yeguas y unos cuarenta cerdos bien hermosos. De los demás conventos no se sabe su contabilidad pero no le andarían muy lejos. El camino hacia el Edén se andaba mejor con la andorga repleta.

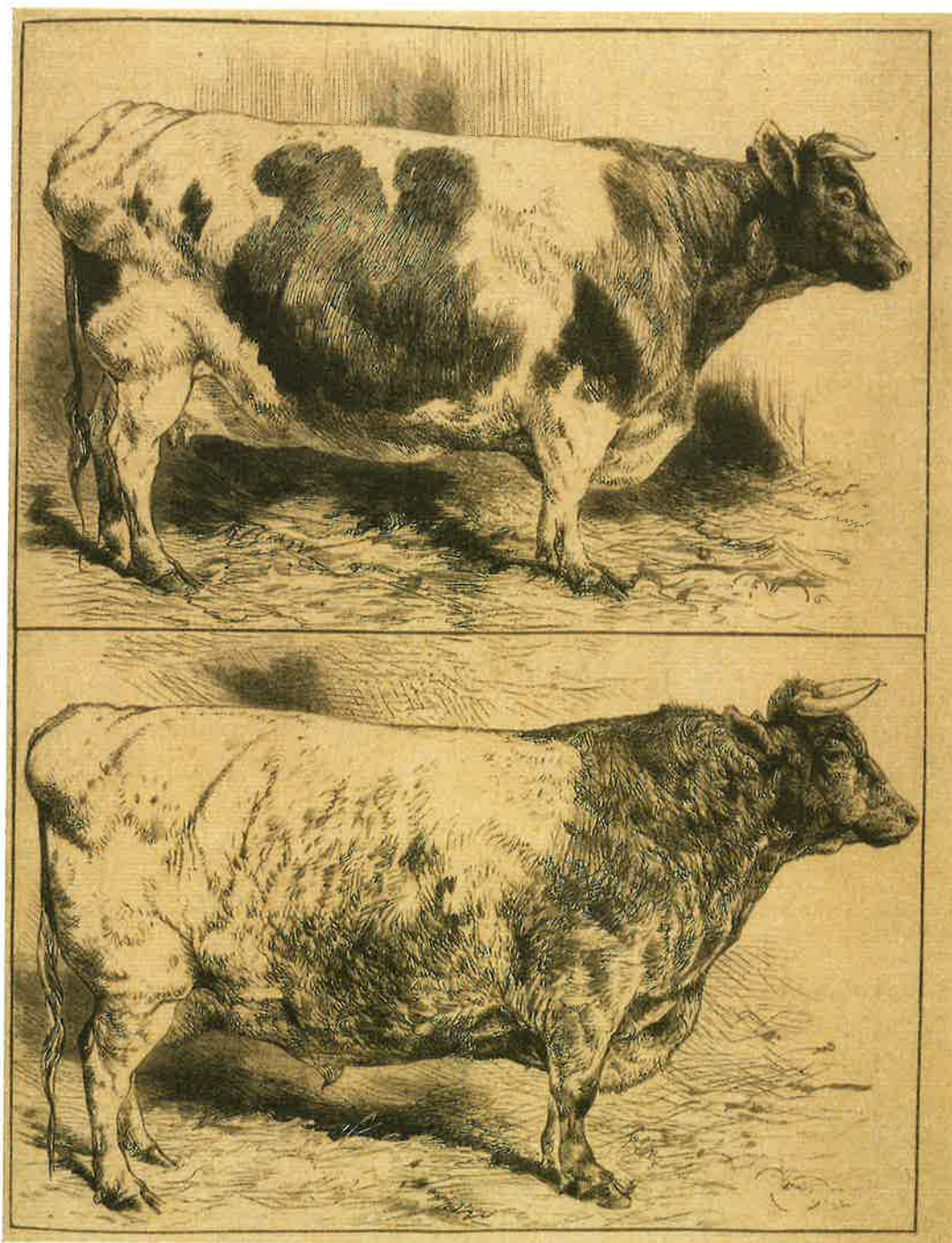
Alvar Gómez, uno de los primeros catedráticos que existieron en Alcalá, fustigó también mucho a los clérigos de la época, que constituían una de las instituciones con más corrupción y ganas de hedonismo del momento. Lo cuenta en «Sátiras morales» y es una de las obras más caústicas que se pueda echar uno a la cara:

«... Aquestos perlados del siglo presente
y grandes miremos que, gula, sometes
a grandes convites y a grandes banquetes,
los cuales preparas sin ser negligente;
y para apetitos saciar, impudente,
inventan guisados de grandes primores,
que solas las salsas de varios sabores
no hay quien por orden las sepa ni cuente.
Suelen pescados mezclar
— que trujeron luengas naves—
entre las carnes y aves
por poder más variar.
No suele allí faltar
truchas, ostias, menos meros,
ni otros pescados más fieros
que suele el agua criar.
Entre estos enxeren faisanes, pavones
y francolines, también codornices,
gallinas y pollos, estarnas perdices,
duendas palomas y castos capones ,
añádense grúas y secos agrones,
porque la gula golosa no falte,
y aves mayores, a quien Girifalte
prende en el aire, con otros halcones...»

Un mundo de placer que tenía casi todos los bienes del mundo, —entonces el oro, la comida y el sexo—, al alcance de la mano. No lo digo yo sino los que les aguantaron.

Nuestros moros medievales eran más refinados, capaces de sentir por los alimentos una cierta estética, una forma de pasión que no era moneda corriente. Ibn Racín escribió, casi con toda seguridad, un curioso tratado bajo el título «Relieves de la mesa; sobre manjares y guisos». Hay que ser muy poeta y tener un morro muy fino para describir, allá por el siglo XII, a la humilde alcachofa tal y como lo hace Ben Al-Tafalla:

«... Hija del agua y de la tierra, su abundancia se ofrece a quien la espera, encerrada en un castillo de avaricia. Parece por su blancura y por lo inaccesible de su refugio, una virgen griega escondida en un velo de lanzas...»



Nuestra Edad Media, como todas las de Europa, no fue, precisamente, un banquete ininterrumpido. No fue una buena época para darle al diente salvo que se naciera en el sitio y en el lugar adecuado. En eso, claro, se parece a todas las épocas. Debió ser un mundo extraño, casi vacío y desconocido, en el que un Dios airado, —que hablaba y comía por la boca de los que decían ser sus representantes—, caminaba por los campos hostiles y por los nacientes burgos como el amo que era de casi todo.

Lo que tenía algún valor, la tierra, la comida, el ganado y sus productos, eran de Dios o del Poder, es decir, del Rey o la nobleza. La comida era el capital de los tiempos y, —¡estaría bueno!—, no era controlada ni disfrutada por quienes la producían. Varias clases sociales y un abismo entre ellas que nadie pensaba rellenar, a don Carlos Marx aún le quedaban muchos años por nacer. De momento era el Todopoderoso, vengativo e iracundo Dios, el que colocaba a la gente en su sitio desde que nacía, vigilando cosechas y privilegios, indiferente al hambre, a la crueldad y a la pestilencia.

Fuimos creciendo con las honradas tortas de habas que llenaron las tripas visigodas; el cereal que servía para elaborar el sacrosanto pan de cada día. El mejor de los trigos era el candeal, el preferido. La Virgen lo decía por boca de Gonzalo de Berceo al aparecerse al «pobre caritativo» que iba a ser premiado:

«... Yo so aquí venida por levarte conmigo
al regno de mi Fijo que es bien tu amigo
do se ceban los angeles del buen candial trigo...»

«... Do se ceban...». El premio era ir al cielo a ponerse hasta arriba de pan de trigo candeal. También se amasaba con centeno y con otras harinas pero el pan blanco, el pan candeal, era casi recompensa que llegaba del cielo.

Espicias de oro

El Arcipreste de Hita ya nos ha recitado el inventario de lo comestible en nuestro medioevo pero comer, lo que se dice comer, se comía de todo: ranas, caracoles, seguramente caviar, —lo veremos en El Quijote—, grullas, cornejas, cigüeñas, cisnes, tordos, liebres y perdices, todo aquello que se pillaba o se criaba. El pescado, escaso, iba y venía en salazón. Se transportaba en jarras y barriles y se daba a los consumidores el piadoso consejo de «quitar la espuma de arriba»... No es posible saber los que se irían al otro barrio a costa de tripoteras por alimentos casi podridos o podridos del todo. Los pioneros de la cocina echaban mano a una gran variedad de especias pero siempre estamos contando la historia de los que podían catar estas exquisiteces y privilegios como, por ejemplo, a Don Juan Manuel que, en «El Conde Lucanor», nos da la lista de lo que era el no va más de los sabores:

«... de azúcar et de canela, de agengibre et de espique, et de musco, et de alambar, et de algalina, et de todas las otras buenas especies et buenas olores que podían ser...»

Pero también se conocieron la nuez moscada, la canela, el azafrán, el clavillo y se usó con abundancia de la mostaza, el laurel, ajo, de la menta, de cuanta hierba, raíz o bulbo conseguía dar sabor. Ni que decir tiene que las especias eran más valiosas que el oro y que, en torno a ellas, se creó un mundo de misterio y prodigio. Su posesión, su búsqueda, acabaría ampliando el universo conocido.

«... Grande pecado es la gula que puede a muchos matar;
el ayuno, la abstinencia de él nos pueden alejar.
Con espíritu de ciencia bien podremos calcular
que alguna cosa nos sobre para el pobre alimentar...»

El Arcipreste repartía moralina, no tenía otro remedio con el ojo del poder eclesiástico encima. Cuando realmente es él, Trotaconventos habla por su boca ofreciendo placeres a las monjas más apetitosas y no esas lamentables «sardinas saladas» que eran su comida habitual.

Para pocos, para muy pocos, había delicadezas transportadas en paja y nieve. San Isidoro de Sevilla habla de ellas con auténtica pasión. Ya fascinaba el frío y la capacidad de poder madurar los productos fuera del árbol. La paja tuvo una enorme importancia en la Edad Media:

«... Pues es tan fría que no deja que se derrita la nieve envuelta en ella, y es tan cálida al mismo tiempo, que hace madurar las frutas encerradas en ella...»

Las frutas a las que se refiere San Isidoro eran ya tratadas así desde el remoto siglo VII, manzanas, granadas, duraznos, limones, melocotones, nísperos, higos, cerezas y nueces...

Imaginad un país del que, ni siquiera, se conocía con certeza su extensión; unas tierras anchas y casi inexploradas, vacías en su mayor parte, sin apenas caminos y, los existentes, llenos de peligros. Una España que ignoraba su nombre sin luz, teléfonos, radio o televisión, que se convertía en noche con el ocaso, dominada por soldados y clérigos fanáticos y poderosos.

Una herida puede ser la muerte, una enfermedad es el fin de la vida a poco leve que sea. Los escasos núcleos urbanos se cierran a cal y canto apenas empieza a anochecer. Los campos son peligrosos, las alimañas cazan al caer el sol.

Hay enemigos por doquier: hombres armados, forajidos, patrullas cristianas y moras... No existe apenas el comercio y se viaja en caravanas vigiladas. Los inviernos paralizan los escasos caminos entre los Reinos.

La agricultura depende del clima, todavía se trabaja la tierra con métodos casi exactos a los de los romanos. Lo que se obtiene no pertenece al que lo trabaja. La cultura y la riqueza pertenecen al señor feudal, que da a cambio protección, o al clero. Apenas hay propietarios. Una espesa manta de silencio cubre los distintos países desunidos, ni siquiera la lengua, la moneda, las costumbres o las leyes significan una mínima forma de unidad. No se conoce la moneda para una mayoría de la población. Todos acuñan pero casi nadie posee, el valor aceptado es el peso del metal precioso y algunas monedas con prestigio.

Es una España aislada que produce poco, ni siquiera lo suficiente para paliar su hambre y, quienes lo producen, no son dueños de sus tesoros comestibles. Los vivos de esta tierra terrible viven alrededor de un castillo, de una fortaleza, de un señor que les protege más allá de unas murallas.

Frío espantoso, calores insufribles, un trabajo sin derechos, una propiedad exigente y ajena, enfermedad y hambre, escasez... La ley cambia de un sitio a otro y el territorio se ve sacudido por guerras, razzias y escaramuzas incomprensibles para los desgraciados que las padecen. Los señores efectúan levadas y saqueos, peticiones de comida y de intendencia. La Iglesia propaga una imagen de un Dios poderoso y justiciero, acapara bienes y sabiduría, dicta leyes e impone una tiranía espiritual... Trabajo y guerra, hambre y enfermedad, la dureza de un mundo que todavía no sabía sonreír, que miraba con sospecha a la alegría...

Cuando oigo hablar de comida y Edad Media, de «gastronomía» medieval, me resulta muy difícil entender qué me quieren decir. Comer era un acto fortuito, una suerte que cada día mostraba su cara. Sólo existía la pura supervivencia, la pelea más terrible con las circunstancias y alguna rara alegría, celebraciones religiosas que incluían la comida y la bebida en cantidades más raras de lo usual y en las que, los siempre hambrientos hijos del medievo, procuraban sacar las tripas de mal año.

«De los bienes de este siglo
no nos ha tocado nada,
vivimos en gran peligro
una vida muy penada;
somos ciegos cual vestiglos,
del mundo no vemos nada...»



*T*iempos de conquistas y esplendor



ABLA, tabla, Señor Capitán y Maestre y buena compañía
tabla puesta, vianda presta,
agua usada para el Capitán y Maestre y buena compañía...
!! Viva, Viva el Rey de España por mar y por tierra !!
Quien le dijere guerra que le corten la cabeza,
quien no dijere amén que no le den de beber...
Tabla en buen hora, quien no viniere que no coma.»

Era una coplilla marinera que, en pleno Siglo de Oro y hasta la decadencia española, en el auge del león español y hasta su agonía, se cantaba por las tripulaciones y marinería en los galeones y barcos de la flota de Su Majestad Católica los días de rancho extraordinario y durante los eternos y mortales viajes de descubrimiento y colonización de las feraces Indias en las que ejercimos de proxenetas durante siglos de plomo. Para casi todos los demás días la comida era algo muy distinto: bizcocho, —duro de comer e imposible si el escorbuto se había llevado ya la dentadura—, y «mazamorra», un potaje o guisado que fue sinónimo de bazofia y menú fijo para los forzados y galeotes. De la «mazamorra» se habla en el Guzmán de Alfarache:

«... dieron mi ración de veintiséis onzas de bizcocho y, como era nuevo y estaba desproveído de gábata, recibí la mazamorra en una de un compañero...»

Muchos hubieran agradecido la mazamorra de los galeotes que, en aquellas Indias felices a las que exprimía como un limón la larga mano de la metrópolis, se utilizaba para rellenar con algo las tripas más pobres. Qué remedio, cuando no hay otra cosa todo se coge con gusto. Fernández de Oviedo habla en su «Historia» de la mazamorra y de las ganas con que se comía:

«... les hicieron una gran olla de mazamorra en tanta cantidad que sirviera para veinte. La despabilaron entre los seis solos sin dejar nada...»

Pero no nos adelantemos que hay mucho que andar. Mientras se tragaba a duras penas ese y otros horrores y se cantaba por los mares de Hispania triunfante la coplilla con la que comenzamos, entre los siglos XVI y XVIII, el oro de América pisaba brevemente la Casa de Contratación sevillana para caminar sumiso a las bolsas de los banqueros genoveses y europeos. El zumo de la fruta americana refrescó muy poco los gáznates económicamente secos de los españoles de a pie e, incluso, de los de a caballo.

La Edad Media ya quedaba atrás. Aquí tenemos a nuestra aún famélica España que apenas ha dejado de ser medieval cuando ha parido un gigantesco hijo que crecería con los años y se haría muy respondón. La criatura se llama América y es un hijo muy rico que ha venido al Viejo Mundo con un pan debajo del brazo hecho de oro, plata, piedras preciosas, maravillosos productos desconocidos y gigantescas extensiones. Un vástago poderoso al que se puso a trabajar y a mandar dinero a casa enseguida. La madre España estaba comidita de deudas y, lo que llegaba, ya estaba gastado y bien gastado. La Corona llevaba años puliéndose el oro americano en financiar guerras de todo tipo y en importar prácticamente cuanto se necesitaba. Quevedo, naturalmente, lo sabía y no se calla:

«... Nace en las Indias honrado
donde el mundo le acompaña,
viene a morir en España
y es en Génova enterrado...»

El oro americano hizo crecer a Europa y la fue transformando en una dama agria, próspera, avara y burguesa, sobre todo burguesa, una clase asentada y cómoda, con buen pico para sentarse a la mesa y con imaginación para cocinar. La burguesía aún iba a tardar mucho en llegar a España. Somos la estación final de la modernidad y los trenes que vienen de fuera, hasta hace bien poco, siempre llegaron con retraso.

Nuestros metales, vamos, los expoliados sistemáticamente a las minas del Nuevo Mundo mediante el trabajo de los edénicos nativos, —edénicos hasta que llegamos—, sirvieron para pagar una determinada forma de ser, la española. Con ellos se financió una cierta teoría y práctica del carácter patético y desgano de quienes mandaban y gran parte de todos los errores históricos que habían hecho de nuestras calcinadas y ancianas tierras una amalgama de clases sociales unidas entre sí pero, también, inseparables por falta de fermentos o de algún breve ensayo de las revoluciones sociales escondidas aún en el futuro y que hubieran podido convertir el gran baile de disfraces español, la sociedad española, en algo más homogéneo.

Para entender lo que se comía, lo que aparecía en los manteles, hay que entender, siquiera brevemente, cómo era ese guiso español de castas y de clases que cocía en el puchero de la piel de toro

unida bajo un sólo cetro muy pocos años antes. La olla hervía con muy distintos ingredientes sociales que, a pesar de compartir el mismo caldo, no conseguían mezclarse ni eran capaces de darse gusto y sustancia unos a otros.

Uno de los elementos del cocido era una nobleza zángana, inmensa, que tenía como agravio y blasfemia el trabajo servil, —en la práctica todo lo que no fuera estar mano sobre mano—, y conllevaba la pérdida del estado de noble y la condición de tal al que se le ocurriese efectuar alguno, ocurrencia por otro lado escasa. Es decir, una importante y poderosa parte de la población era absolutamente improductiva, pedigüeña y suspicaz, regida por protocolos y arcaicos códigos de honor, espesas normativas reguladoras del vestir, del gesto, de la posición en la jerarquía y, cómo no, en el comer: cuánto, dónde, de qué forma... Y si, por no tener, no se podía practicar, se malcomía a escondidas y se disimulaba...

Clérigos y pícaros

Al lado de este hueso de la nobleza hierve la severa negrura de la morcilla clerical. El clero es poderoso y rico, influyente y fanático pero, a la vez, ávido y minado de sectarismos y clases, de personajes hambrientos e iluminados. La España religiosa está transitada por todo tipo de administradores, —en mayor o menor medida—, que recaudan en nombre del imperio de Dios, del Dios—Patria en la Tierra: místicos arrebatados por el genio y la luz; grandes sacerdotes detentadores de la ortodoxia, con vara alta en casi todas las materias de Estado; mujeres ascéticas convertidas en consejeras del Rey para tratar su turbio remolino de deseos y pecados; monjas transverberadas, religiosas que sangran con sus estigmas, fingidores y fingidoras de lo sobrenatural... Un catálogo tremendo y abigarrado de otra de las más importantes clases españolas.

Era una religión poderosa y omnipotente y, además, carísima. La defensa de la verdad católica y el esplendor de Dios no eran, precisamente, baratos. Claro que creer o no creer, —y siguiendo la norma y el catecismo a pies juntillas—, no era una cuestión de opinión sino una peligrosísima y cercana posibilidad de terminar hecho humo o perdido para siempre en alguna ergástula de la Santa y temida Inquisición.

El humor no faltaba. Por debajo del miedo latía un corazón que no estaba del todo atemorizado. Ahí está el Buscón don Pablos, Pablillos, que a pesar de los pesares, juega con el hambre y aún le saca jugo al miedo que provocaba el Santo Oficio:

«... Sucedió que el ama criaba gallinas en el corral; yo tenía ganas de comerla una. Tenía doce o trece pollos grandecitos, y un día, estando dándoles de comer, comenzó a decir:

— ¡ Pío, pío!

Y esto muchas veces. Yo que oí el modo de llamar, comencé a dar voces y dije:

— ¡Oh, cuerpo de Dios, ama, no hubiéradese muerto un hombre o hurtado moneda al Rey, cosa que yo pudiera callar, y no haber hecho lo que habéis hecho, que es imposible dejarlo de decir! ¡Malaventurado de mi y de vos!

Ella, como me vio hacer extremos con tantas veras, turbóse algún tanto y dijo.

— Pues, Pablos, ¿Yo qué he hecho?... Si te burlas no me aflijas más.

— ¡Cómo burlas, pese a tall. Yo no puedo dejar de dar parte a la Inquisición porque, si no, estaré descomulgado.

— ¿Inquisición?, —dijo ella; y empezó a temblar—. Pues, ¿yo he hecho algo contra la fe?...

— Eso es lo peor—, decía yo—; no os burléis con los inquisidores; decid que fuisteis una boba y que os desdecís, y no neguéis la blasfemia y el desacato.

Ella con el miedo, dijo:

— Pues, Pablos, y si me desdigo, ¿castigáranme?...

Respondíle:

— No, porque sólo os absolverán.

— Pues yo me desdigo, —dijo—, pero dime tu de qué, que no lo sé yo, así tengan buen siglo las ánimas de mis difuntos.

— ¿Es posible que no advertisteis en qué?. No se como lo diga que el desacato es tal que me acobarda. ¿No os acordáis que dijisteis a los pollos «pío, pío», y es Pío nombre de los papas, vicarios de Dios y cabezas de la Iglesia?... Papáos el pecadillo.

Ella quedó como muerta y dijo:

— Pablo, yo lo dije, pero no me perdone Dios si fue con malicia. Yo me desdigo; mira si hay camino para que se pueda excusar el acusarme, que me moriré si me veo en la Inquisición.

— Como vos juréis en un ara consagrada que no tuvisteis malicia, yo, asegurado, podré dejar de acusaros; pero será necesario que estos dos pollos, que comieron llamándoles con el santísimo nombre de los pontífices, me los deis para que yo los lleve a un familiar que los queme, porque están dañados. Y, tras esto, habéis de jurar de no reincidir en modo alguno.

Ella muy contenta dijo:

— Pues llévate los, Pablo, ahora, que mañana juraré»

Antes, ya lo hemos visto, era la andorga que el catecismo. Pero la Iglesia tampoco generaba riqueza, muy al contrario, absorbía gran parte de la que entraba y de la muy escasa que generaba el trabajo productivo. La iglesia era una pirámide de castas reacias, como todas, a dar un sólo paso atrás en sus conquistas de poder. Una Iglesia oronda y rica a costa de otros pero, igualmente, una boca más, y muy



hambrienta, sentada a la mesa española, al gran banquete nacional que no se sabía muy bien quién apadrinaba y, especialmente, quién pagaba.

Nuestra literatura está llena de clérigos pobres y desaforados, míseros con sotana desainados, bulderos y fingidores de piedad y continencia mientras padecían el rugir de sus tripas y la laceria del hambre. El buscón don Pablos, Lázaro de Tormes, Guzmán de Alfarache, Rinconete y Cortadillo, casi todos nuestros pícaros sufrieron a manos de esos clérigos las torturas de la escasez. Ninguno como el Dómine Cabra, el prototipo sin duda del clérigo-verdugo:

«El era un clérigo cerbatana, largo sólo en el talle, una cabeza pequeña, el pelo bermejo (no hay más que decir para el que sepa el refrán), los ojos avecindados en el cogote, que parecía que miraba por cuévanos, tan hundidos y oscuros, que era buen sitio el suyo para tienda de mercaderes; la nariz entre Roma y Francia, porque se la habían comido unas bubas de resfriado, que aún no fueron de vicio porque cuestan dinero; las barbas descoloridas de miedo a la boca vecina, que, de pura hambre, parecía que amenazaba comérselas; los dientes le faltaban no sé cuántos, y pienso que por holgazanes y vagamundos se los habían desterrado; el gaznate largo como de avestruz, con una nuez tan salida, que parecía se iba a buscar de comer forzada de la necesidad; los brazos secos, las manos como un manojo de sarmientos cada una.

Mirado de medio abajo parecía tenedor o compás, con dos piernas largas y flacas. Su andar muy espacioso; si se descomponía algo le sonaban los huesos como tablillas de San Lázaro. La habla ética, la barba grande que nunca se cortaba por no gastar, y él decía que era tanto el asco que le daba ver la mano del barbero por su cara, que antes se dejaría matar que tal permitiese; cortábale los cabellos un muchacho de nosotros.

Traía un bonete los días de sol, ratonado con mil gateras y guarniciones de grasa; era cosa que fue paño, con los fondos en caspa. La sotana, según decían algunos, era milagrosa, porque no se sabía de qué color era.

Unos, viéndola tan sin pelo, la tenían por cuero de rana; otros decían que era ilusión; desde cerca parecía negra y desde lejos entre azul. Llevábala sin ceñidor; no traía ni cuello ni puños. Parecía, con los cabellos largos y la sotana mísera y corta, lacayuelo de la muerte. Cada zapato podía ser tumba de un filisteo. Pues su aposento, aún arañas no había en él. Conjuraba los ratones de miedo que no le royesen algunos mendrugos que guardaba. La cama tenía en el suelo, y dormía siempre de un lado por no gastar las sábanas. Al fin, él era archipobre y protomiseria.»

También nuestro Lazarillo de Tormes cae bajo la famélica tutela de otro clérigo que nada tenía que envidiar al Dómine Cabra:

«Escapé del trueno y di en el relámpago porque era el ciego para con este, (el clérigo), un Alejandro Magno con ser la misma avaricia como he contado. No digo más sino que toda la lacería del mundo estaba encerrada en este; no sé si de su cosecha era o lo había anejado con el hábito de clerecía»

Lázaro descubre pronto a este amigo del golpe de pecho y de la penitencia cuando con ellas se ahorra dinero, un gran enamorado de la continencia siempre y cuando el quitar el hambre fuera a su costa pero, cuando otro era el que pagaba, el hambre se quitaba la careta y el lobo con sotana enseñaba toda la afilada verdad de su dentadura:

«... Y por ocultar su gran mezquindad decíame:

— Mira, mozo, los sacerdotes han de ser muy templados en el comer y beber y, por esto, yo no me desmando como otros.

Mas el lacerado mentía falsamente, porque en cofradías y mortuorios que rezamos, a costa ajena comía como lobo y bebía más que saludador...»

Lázaro, desesperado, roe pan y chupa huesos, nunca quita el hambre y todo lo que recibe de la caridad de Dios y su amo son palizas y acabar, nuevamente, en la calle. Sólo comía en los velatorios, por causa de difunto y hasta llega a tener mala conciencia porque deseaba la muerte de muchos como único remedio para aliviar sus tripas...

¡ Pobre Lázaro que, aunque sus miserias fueran hechas de inteligencia y gracia, una hermosa mentira del que lo escribiera, otros como él auténticos y anónimos, no obtuvieron ni el perdón de la fama, aunque en su cuerpecillo vivieran también, de alguna forma, para siempre !...

Nobleza y clero, dos clases como dos grandes garrapatas en la piel de toro; hieráticas e improductivas, intocables y distantes pero, desde luego, no eran las únicas.

Aún nos queda el ejército, otra sociedad aparte, mal pagada, —eso cuando cobraba sus soldadas—, y mal abastecida salvo en tiempos de guerras por razón de sacos y botines. Una máquina bélica mayor cada vez y cada vez más costosa y pesada, ufana de sus hazañas, fanfarrona hasta la caricatura de la época:

«... Y luego en continente
caló el chapeo, requirió la espada,
miró al soslayo, fuese, y no hubo nada.»

Una clase con todos esos defectos pero también sacrificada hasta lo inhumano e inverosímil. El ejército era otra boca voraz con derecho a sentarse en la mesa de las viandas españolas.

Casi para terminar tenemos a una corte de funcionarios que llegó a ser multitud en el reinado de Felipe II. España se convirtió, quizá ya para siempre, en el paraíso del funcionario y su mejor caldo de cultivo. Los funcionarios llegarán hasta nuestros días vivos y coleando y se filtrarán por todas las rendijas de la literatura y la memoria histórica hasta formar, ellos solos, una clase sabrosísimamente hispana y todo un universo de daguerrotipos y grabados celtibéricos. El desembarco del funcionario en la literatura se hará a partir del XIX con todos los honores, encarnando especialmente en el pobre Villamil, el personaje galdosiano de «Miau» al que ya llegaremos en unos siglos de nada.

El pueblo llano

Finalmente, en la base de la pirámide, soportando más que sustentando, está el pueblo llano, el censo sin nombre, pura demografía condenada. Todavía no existe una burguesía, ni siquiera en ciernes; el campesinado es raquítico y sometido a todo tipo de extravagancias fiscales, a un jugoso catálogo de impuestos y pechos, de levas militares, afrontando malos tiempos y tormentas, cosechas desastrosas y ya vendidas y hambrunas seculares; son los flacos pechos que amamantan a los de arriba: corona, soldados, nobleza, clérigos y funcionarios. Son, sí, el Estado pero no ejercen, únicamente pagan y soportan su presión, su intoxicación ideológica, la pléyade de leyes civiles y religiosas que rigen sus vidas.

Sobre este pueblo, aún así alegre y maravilloso, gravita el peso del omnipotente Leviatán que lo aflige, de la incontestable monarquía absoluta, divina, intangible, y por si fuera poco, el Estado-Dios, la Iglesia Madre y madrastra.

Los momentos de prosperidad pasan por la piel de este pueblo apenas como un motivo de conversación. En nada son beneficiarios del contenido precioso de aquellos galeones repletos de oro, en nada mejora ni cambia su situación o estado el monstruoso fluir de riqueza. América jamás se descubrió para ellos.

Fue la «maldición del oro». En las Cortes de 1566 se afirma:

«... Se ve por experiencia que en viniendo una flota de Indias con mucho dinero, dentro de un mes o dos no parece blanca, porque luego lo sacan todo por vías indirectas...»

Y en las Cortes de 1588-1593 se insiste:

«... Con poder estar nuestros Reynos los más ricos en el mundo en oro y plata que en ellos han entrado y entran de las Indias están los más pobres porque sólo sirven de puente para pasarlos a otros Reynos nuestros enemigos y de la Santa Fe Católica...»



Lo serio, ya lo ven, es la comida. El oro no se muerde y, si como ocurrió en España, no se le hace crecer, no sirve de nada. El economista Sully, entre otros muchísimos de la época, lo avisaba: «La labranza y el pastoreo... son las verdaderas minas del Perú». Otros lloraron, con el mismo resultado, a los pies de quienes podían decidir. La voluntad española no existía y la monarquía era un motor parado, abúlico, carcomido por vicios y prejuicios, incapaz de caminar salvo al abismo inminente en el que se acabó cayendo. Hombres como Pedro de Valencia, Cellorigo, Arrieta, López de Deza, Caxa de Leruela se hartaron de hacer sonar el cuerno del peligro. Nadie les hizo ni caso. Una vez más, como tantas otras, asoma su oreja la negra paradoja española. El hacendista Cellorigo tira la toalla afirmando algo tan duro como esto:

«... Y así el no haver dinero, oro ni plata, en España, es por averlo, y el no ser rica, es por serlo...»

Pero sigamos con todos. El pueblo era ante todo una teta más a ordeñar por el poder pero, también, otra boca a la mesa aunque sólo pudiera comer a base de empujones las sobras que le quedaban en el triste plato, al modo de los criados que trabajaban en el pupilaje del Dómine Cabra, junto a Pablillos:

«Acabaron de comer y quedaron unos mendrugos en la mesa y, en el plato, dos pellejos y unos huesos; y dijo el pupílero:

— Quede esto para los criados, que también han de comer; no lo queramos todo.

— ¡Mal te haga Dios y lo que has comido, lacerado, —decía yo—, que tal amenaza has hecho a mis tripas!

Echó la bendición y dijo:

— Ea, demos lugar a los criados, y váyanse hasta las dos a hacer ejercicio, no les haga mal lo que han comido.

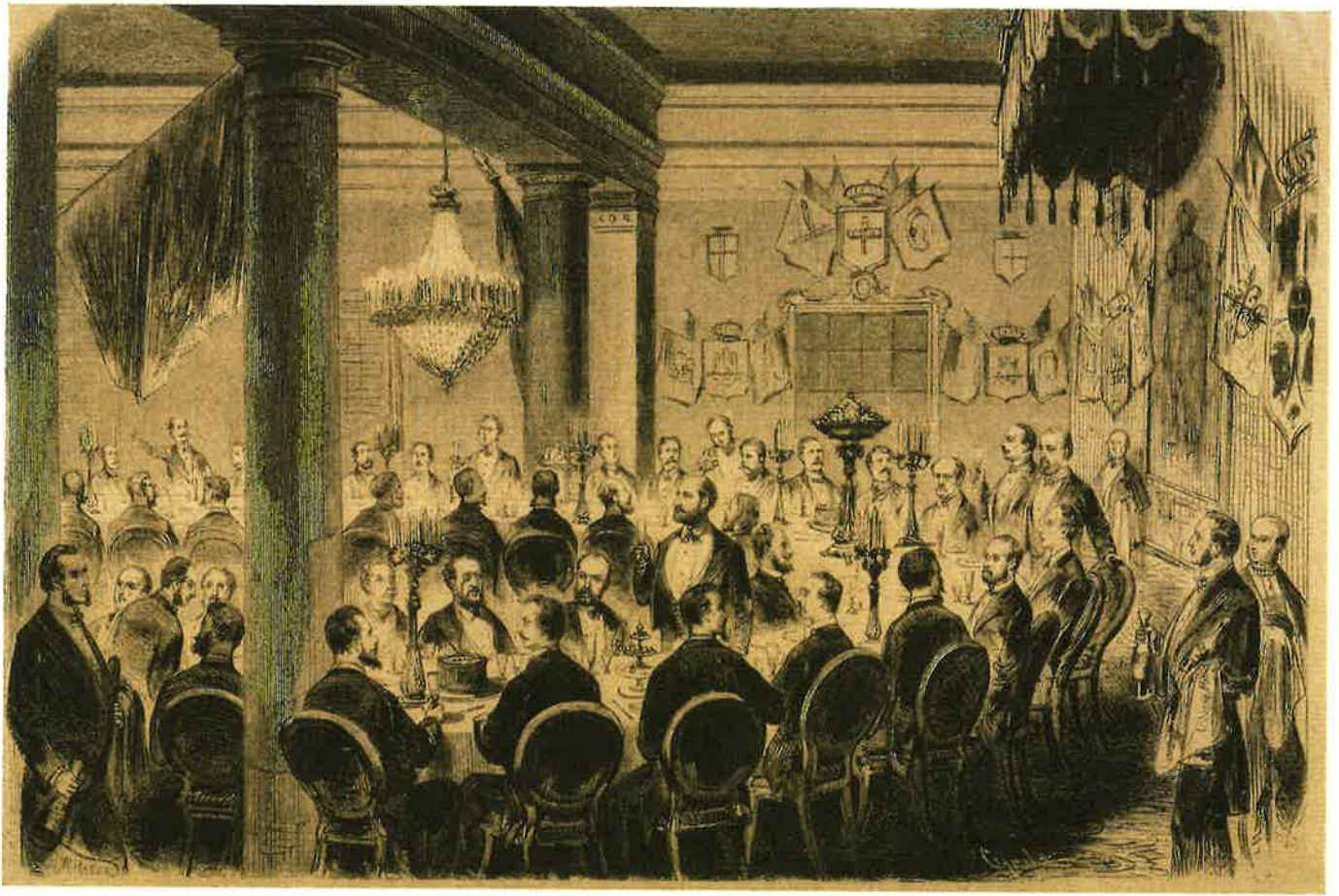
Entonces yo no pude tener la risa, abriendo toda la boca. Enojóse mucho, y díjome que aprendiese modestia, y tres o cuatro sentencias viejas, y fuese.

Sentámonos nosotros, y yo, que vi el negocio mal parado y que mis tripas pedían justicia, como más sano y más fuerte que los otros, arremetí al plato, como arremetieron todos, y emboquéme de tres mendrugos los dos y un pellejo. Comenzaron los otros a gruñir; al ruido entró Cabra diciendo:

— Coman como hermanos pues Dios les da con qué. No riñan, que para todos hay. Volvióse al sol y dejónos solos.»

La mesa real

Finalmente, —hágase el milagro y hágalo el diablo— todos comían aunque, muchas veces, lo que se engullía no fuese ni cercanamente digno de tal nombre. La escasez fue la salsa más habitual, la busca,



—el buscón—, una obligación diaria y comer una obsesión nacional que, en la decadencia española, llegó hasta la mesa real que supo de sospechosos olores en los palominos asados y de comidas sin postre para la reina por no fiar ya más el confitero:

«Dícese que gusta la Reina de acabar de comer con confites y que, habiendo faltado dos o tres días, salió la dama que tiene cuidado de esto diciendo que cómo no los llevaban como solían; respondieronle que el confitero no los quería dar porque se debía mucho y no le pagaban nada. Quitóse entonces una sortija del dedo y dijo: «Vayan volando por ellos con esta prenda». Estaba Manuelillo de Gante, el bufón, presente y dijo: «Torne a envainar en el dedo su prenda» y sacó un real de a cuatro y díolo diciendo: «Traiga los confites aprisa para que esta buena señora acabe con ellos de comer...»

El día de San Francisco, estamos en el año de Dios de 1657, la Infanta se levantó de la mesa casi sin comer y con una real indignación. Parece ser, siempre según los «Avisos» de Barrionuevo recogidos por Néstor Luján en su «La vida cotidiana en el Siglo de Oro español», que:

«... pusieron en la mesa un capón que hedía como perros muertos. Siguiólo un pollo, del que gusta, sobre unas rebanadillas como torrijas llenas de moscas y se enojó de suerte que, a poco, no da con todo en tierra. Mire V.M. como anda Palacio...»

Lejos quedaba la opulencia enfermiza de la mesa real en otros tiempos. El gran historiador Deleyto Piñuela cuenta un menú cuya sólo lectura produce asombro y estrago, una lista de platos apoplética más dirigida al boato y a la representación del poderío real que a satisfacer auténticas necesidades humanas.

Su cocinero, el de Felipe IV, deja esta lista de platos confeccionada con destino a una merienda:

«Perniles cocidos.
Caponos o pavos asados calientes.
Pastelones de ternera y pollos y cañas calientes.
Empanadas calientes.
Pichones y torreznos asados.
Perdices asadas.
Bolos maimones o de vacía.
Empanada de gazapos en masa dulce.
Lenguas de salchichones y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.
Tortas de manjar blanco y natas de mazapán.
Hojaldres rellenos.

Salchichones de lechones enteros.
Caponos rellenos fríos sobre alfitete frío.
Empanadas de pavos.
Tortillas de huevos y torreznos. Empanadas de Benaçon.
Cazuelas de pies de puercos con piñones.
Salpicones de vaca y tocino magro.
Empanadas de truchas.
Costradas de limoncillos y huevos megidos.
Conejos en huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de pestiños
Truchas cocidas.
Noclos de masa dulce.
Panecillos rellenos de masa de levadura.
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas y tintas.
Fruta rellena.
Empanada de perdices en masa de bollos.
Buñuelos de manjar blanco y frutilla de lo mismo.
Empanadillas de cuajada o ginebrada.
Truchas en escabeche.
Plato de papín tostado con cañas.
Solomos de vaca rellenos.
Cuajada de platos.
Almojabanas.»

Esto es lo que figuraba en la carta, no lo olvidemos, de una merienda a la que hay que añadir aunque no figure una larga selección de frutas, conservas y ensaladas.

Pero, de todos modos, el cocinero tiene un escrúpulo de conciencia. Dice el cocinero —que, prácticamente, dormía bajo los fogones—, que si la merienda comenzase algo tarde con añadir «pastelones de ollas podridas» a la frugal colación anterior, la «merienda» podría pasar por cena. No se le habrá pasado por alto al curioso lector que, en tan infinita lista de platos, no figura ni uno sólo de pescado considerado cuaresmal y difícil de comer fresco. El pescado era penitencia, comida de enfermos y sospechoso para el paladar, por lo menos en las «meriendas» regias.

Ritos barrocos

Es el Barroco, el mundo secreto y reglamentado de la Corte donde todo tenía su rito y su ceremonia y lo espontáneo no existía. El pueblo no era sino una lejana referencia, algo puesto donde estaba por la Divinidad para amar a la Corona, obedecer y, si fuese preciso, morir por la monarquía absoluta. Y, por cierto, se murió bastante por ella, de buena gana o a la fuerza, y también por ella se vivió bastante mal.

Al otro lado de las tapias del Alcázar la vida transcurría por otros cauces. Del Rey abajo, hasta llegar al pícaro, al buscón, al clérigo, la celestina, al soldado de fortuna, a los criados y funcionarios, la comida y su busca se va hojaldrando hasta hacer un mil hojas, un pastel de a cuatro que nos mostrase el mismo Diablo Cojuelo.

De forma distinta que el dinero y el poderío social, las actitudes ante la comida, —incluyendo las situaciones de miseria extrema—, van caricaturizando y repartiendo papeles en el teatro de los días. No es posible encontrar un antifaz mejor para este juego cotidiano del ser o no ser que la comida, su conquista, su compra, su comercio, su transformación, esa metamorfosis diaria que hace crecer al mundo.

Comer es un acto tan profundamente personal y privado que nadie, salvo en la más completa intimidad, muestra ante la comida su verdad auténtica. Cuando comemos el animal hombre disimula, actúa, esconde su verdad, la simple verdad de un ser con hambre que satisface uno de sus más primarios instintos. La observación del hombre comiendo será una de las actividades que los antropólogos y estudiosos del futuro más hubieran deseado observar. El hombre nunca es más mentiroso que cuando come; cuanto más socializado, cuanto más civilizado, más finge ante el comer, casi tanto como ante el amor, la Patria, las obligaciones paternas... Comer es una mentira salvo que sea una deliciosa masturbación. En la mesa no hay más opciones que el onanismo o la actuación. Lo primero nos da placer y es el único campo donde puede quitarse sus velos la gastronomía, el segundo es un despliegue, un embeleso cultural destinado a engañar, seducir o llevar al huerto al contrario. No puede haber placer en la mesa si, ella misma, es un teatro.

Se finge apetito si conviene; asombro o experiencia cuando interesa o desgana y desprecio si la ocasión lo propicia. Ante la comida, —ya lo hemos dicho—, nadie es como es salvo en la más absoluta de las soledades. El hecho de comer y todo lo que lo rodea puede convertirse en un acto de amor o de ira, un amoroso gesto de buena voluntad o una amargura humillante.

Quien cocina, según para quien lo haga, por qué lo haga, la situación de la bolsa o del corazón, puede ser un verdugo cruel o un amante dulce. La cocina habla, tiene su propio lenguaje: la perfección de unas humildes legumbres hechas con tiempo y sin prisas, con un fuego justo y mínimo o la ira del

guisote pegado, lleno de humos y de bilis, salado como perros, soso como frígida recalcitrante...
Lenguajes: «Te he preparado unos espárragos que he visto muy buenos»... «¿Quieres un huevo o dos?...
No he podido ir a la compra»...

La comida es el sexo que se practica tres veces al día, cuando compras, cuando se imagina la mesa familiar, la reunión, cuando se guisa, al ponerse la mesa, elegir un vino, al disfrutar... En el plato acaba el luto y la boda, la depresión y la alegría, el divorcio, la inapetencia sexual, la infidelidad... Todo pasa por el fogón: el éxito social, los cuernos, la muerte o la salud, la buena o mala suerte. El país se mira a diario en los platos de sus ciudadanos y, como en el espejo de la madrastra, cuenta siempre la verdad de los que comen. Podemos engañar a casi todos y prácticamente todos nos engañan. Lo que aparece en nuestros platos siempre es un reflejo exacto de una realidad. En torno a un puchero se cuecen también las almas y no siempre el guiso huele bien.

En nuestro Siglo de Oro, —aunque igual que en nuestros días—, demostrar que se pasa hambre es tanto como predicar una baja condición social. Sólo el pobre puede mostrar su hambre sin pudor, hasta con una especie de alegría. El pícaro no reniega de su clase social, no es un desclasado ni quiere serlo; no maldice de su destino sino que se dedica a su remedio. No pasar hambre y disponer de un poco de dinero es a lo más que aspira. Es un sueño que parece sencillo ese de llegar al sacrosanto derecho de llenar las tripas, —lo que no siempre consigue—, mediante atajos y estratagemas que nos hacen sonreír y, con frecuencia, reír abiertamente. La maldad de su situación no está en ellos, son los otros los malos, los que les tienen en tal estado de privación...

Son tiempos duros. El disimulo, el fingimiento se lleva al prodigio, al aparato teatral, al artificio más extremo. Cada cual pretende ofrecer una apariencia de bienestar gastronómico y hacen del hambre y de lo camaleónico un arte y, además, una literatura.

Polo de Medina dedica un vitriólico epigrama a un hambriento que disimulaba con un palillo en los dientes:

«Tu piensas que nos desmientes
con el palillo pulido
con que, sin haber comido,
Tristán, te limpias los dientes.
Pero la hambre cruel
da en comerte y en picarte
de suerte que no es limpiarte
sino rascarte con él.»

Hidalgos hay sin más patrimonio que su mohoso título; salen a las calles llevando migas de pan en una cajita para sembrarse las barbas con ellas y dar la sensación, —pura escenografía—, de haber comido; guardan plumas y huesos para que la hipotética e inesperada visita piense que la abundancia pasea por aquellas salas tan sólo habitadas en la realidad por los vagidos de las nobles tripas; lo importante es el disimulo, la honra, el que nadie lo sepa...

La «honra», la negra honrilla duraría ya hasta nuestros días para elegir su hogar preferido en el de las clases medias y dejando su rastro en literaturas, educaciones y didácticas. Era de buena educación aguantarse, como en aquellas aún cercanas tardes de domingo cuando íbamos de visita y, por más ganas que tuviéramos, no se nos ocurría tocar aquellas rancias pastas que se sacaban una y otra vez mas que nada para adornar el lacio y solitario vasito de moscatel. «Hijo, ni se te ocurra, no vayan a pensar que pasamos hambre»... La necesidad y el disimulo del hidalgo habían saltado limpiamente cuatro siglos.

La honra fue el alimento de muchas tripas huera, no dar «tres cuartos al pregonero», evitar que se dijera de uno o de su familia aquel infamante refrán: «No tienen en su casa sardina y aquí piden gallina». El que no comía estaba condenado a parecer harto. Cruel castigo en verdad. Un hambriento sin disimulo era y es como un escualo de lo doméstico, da miedo y amenaza la despensa. Es mejor poner cara de tonto y disimular.

Retrato mágico e inmisericorde

Pero tenemos que agradecer mucho al hambre. Sin ella no se hubiera escrito ese retrato mágico e inmisericorde de España que es toda la literatura picaresca, el ojo cruel de los que fueron y sus necesidades, el gran negativo del hartazgo. El hambre ha hecho por nuestras letras mejores y por el Siglo de Oro más que todas las ollas repletas juntas; las ollas, ya se sabe, son más proclives al silencio que a la descarnada busca de sus míseros.

Fundamentalmente el pícaro es un don nadie que quiere comer y medrar, alguien jugando a tener suerte. Sus manteles están hechos de nada, sus vajillas son de sueño, sus pucheros la pieza fugitiva a capturar a diario.

Lázaro de Tormes, por ejemplo, el más patético de los pícaros, el más inocente de todos ellos, aquel hijo de Tomé González y Antona Pérez, creció burlando el espectro del hambre sin conseguirlo. Como todos, criado de amos pobres, sus magistrales hambres parieron un libro que es todo un catálogo del fracaso, un inventario de cómo se peleaba y se perdía en aquella España del Siglo de Oro contra el rugir de tripas continuo y torturante.



Lázaro es un niño hambriento, uno más, en una España con hambre, podrida de oro, que no atiende a sus hijos sea cual sea su edad. La época estuvo llena de estos niños sin más padres que su ingenio ni más madres que su necesidad, en manos de explotadores muy literarios pero crueles e insensibles. Lázaro no pasaba de ser para sus amos algo un tanto por encima de los perros de caza o de las caballerías, peor tratado a veces que unos y otras.

A muchos como a él se los tragó la amnesia de la Historia pero sus delgados fantasmillas siguen caminando los campos y caminos aunque ya nunca sabremos cómo fue el terror de sus vidas.

Es tiempo ya de salir a la calle y mirar los pucheros y tarteras. Nos quedaremos tan sólo en las ciudades, los únicos lugares donde existía una cocina que se pudiera llamar así, una capacidad para comprar, una oferta y un cierto gusto por comer. El campo no estaba para nada. Tampoco faltaron voces en el tiempo que denunciaron tal escasez.

Muchas zonas de endémica pobreza se alimentaban exclusivamente de bellotas o de subproductos... ¿Qué comía un hidalgo pobre, de renta corta, en aquellos días?... El más famoso de ellos, Alonso Quijano, nos abre su cocina de la mano de su inventor, don Miguel de Cervantes:

«... Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda...»

Es decir, el puchero eterno de Iberia y el «salpicón», una carne picada, una especie de fiambre sospechoso hecho con magro de vaca, —también con partes menos nobles—, cebolla y algo de pimienta y vinagre; comida de pobres, barata, un llenatripas que no era, precisamente, el colmo de lo fino.

Algún día tocaban «duelos y quebrantos», —huevos y torreznos—, y, ya en domingo o día feriado, un palomino. Don Quijote, a pesar de ser un hidalgo, no probaría el pescado fresco, —ya hemos visto que no lo hacían los Reyes—, mas que muy de tarde en tarde; quizá algún escabeche, alguna salazón; poca leche fresca salvo que fuera en forma de queso; la leche, aún persiste la idea, es bebida de enfermos y de niños y, según el coronel que me mandaba en la mili, de putas: «¡La leche para las putas y los niños!», me dijo un día que le llevé un cortado en vez de un café solo...

Don Quijote tampoco sería gran comedor de verdura, más entusiasta de las ensaladas haciendo honor al dicho ibérico que se utiliza para despreciarlas: «Al burro viejo, poco verde».

Amante del pan, del tocino y del vino aunque medido, aguado como era costumbre. Parca mesa, es verdad, pero a mucha distancia de la nada del pícaro aunque también lejana de esas comidas bes-

tiales y eternas de palacio, hechas a la medida de las bulimias legendarias de los Austrias y que a tantos llevaron a la tumba entre los intolerables dolores de la gota.

Y mientras Alonso Quijano vive y trama sus aventuras, en Sevilla, dos pícaros ilustres, también cervantinos, meriendan al sol en el célebre patio de Monipodio:

«... Ida la vieja, se sentaron todos alrededor de la estera y la Gananciosa tendió la sábana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacallao frito; manifestó luego medio queso de Flandes y una olla de famosas aceitunas y un plato de camarones y gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos y tres hogazas blanquísimas de Gandul...»

Rinconete y Cortadillo no merendaron mal aunque tal cosa no fuese habitual. Su mismo padre, Cervantes, nos sigue hablando de cómo se merendaba cuando los españoles salían al campo, afición muy nuestra, muy madrileña y ya bastante en decadencia. En su entremés, «El rufián viudo», una merienda, otra, es así:

«Hay regodeo, hay merienda,
que las más famosas cenas
ante ellas cogen la rienda:
cazuela de berengenas
serán penúltima ofrenda.

Hay el conejo empanado
por mil partes traspasado,
con saetas de tocino;
blanco el pan, igual que el vino
y hay turrón alicantado.

Cada cual que esto roba
blancas vistosas y nuevas
una y otra rica coma;
dales limones las Cuevas
y naranjas el Alcoba.

Dábales en un instante
el pescador arrogante
más que le hay del Norte al Sur

el gordo y sabroso albur
y la anguila resalante
el sábalo vivo, vivo
colear en la caldera
o soltar en fuego esquivo
verás en mejor manera
que te lo pinto y describo.

El pintado camarón,
con el partido limón
y bien molida pimienta
verás como el gusto aumenta
y le saca de harón.

Volveremos después a otra merienda pero, antes, vamos a husmear en una cena. Posiblemente la más famosa de ellas que ha llegado hasta nuestros días es la que compuso en memorables redondillas el sevillano Baltasar de Alcázar, la «Cena Jocosa» en la que se come una ensalada, un salpicón con bastante ajo y una solemne morcilla y, todo ello, bien regado por el vino benéfico de la tierra:

«En Jaén, donde resido,
vive don Lope de Sosa,
y direte, Inés, la cosa,
más brava de él que has oído.

Tenía este caballero
un criado portugués...
Pero cenemos, Inés,
si te parece, primero.

La mesa tenemos puesta;
lo que se ha de cenar, junto;
las tazas y el vino, a punto;
falta comenzar la fiesta.

Rebana pan. Bueno está.
La ensaladilla es del cielo;
y el salpicón, con su ajuelo,
¿No miras qué tufo da?...

Comienza el vinillo nuevo
y échale la bendición:
yo tengo por devoción
el santiguar lo que bebo.

Franco fue, Inés, ese toque;
pero arrójame la bota;
vale un florín cada gota
de aqueste vinillo a loque.

¿De qué taberna se trajo?
Más ya: de la del cantillo;
diez y seis vale el cuartillo,
no tienen vino más bajo.

Por Nuestro Señor, que es mina
la taberna de Alcocer;
grande consuelo es tener
la taberna por vecina.

Si es o no invención moderna,
vive Dios, que no lo sé;
pero delicada fue
la invención de la taberna.

Porque allí llego sediento,
pido vino de lo nuevo,
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voime contento.

Esto, Inés, ello se alaba;
no es menester alaballo;
sólo una falta le hallo:
que con la priesa se acaba.

La ensalada y salpicón
hizo fin; ¿que viene ahora?...
La morcilla. ¡Oh, gran señora,
digna de veneración!

¡Qué oronda viene y qué bella!
¡Qué través y enjundias tienel
Paréceme, Inés, que viene
para que demos con ella.

Pues, ¡sus!, encójase y entre,
que es algo estrecho el camino.
No echas agua, Inés, al vino,
no se escandalice el vientre.

Echa de lo trasañejo,
porque con más gusto comas;
Dios te salve, que así tomas,
como sabía, mi consejo.

Mas di: ¿no adoras y precias
la morcilla ilustre y rica?
¡Cómo la traidora pical
Tal debe tener de especias.

¡Qué llena está de piñones!
Morcilla de cortesanos,
y asada por esas manos
hechas a cebar lechones.

¡Vive Dios, que se podía
poner al lado del Rey
puerco, Inés, a toda ley,
que hinche tripa vacía!

El corazón me revienta
de placer. No sé de ti
cómo te va. Yo, por mi,
sospecho que estás contenta.

Alegre estoy, vive Dios,
mas oye un punto sutil:
¿No pusiste allí un candil?
¿Cómo remanecen dos?

Pero son preguntas viles:
ya sé lo que puede ser:
con este negro beber
se acrecientan los candiles.

Probemos lo del pichel.
¡Alto licor celestial!
No es el aloquillo tal
ni tiene que ver con él.

¡Qué suavidad! ¡Qué clareza!
¡Qué rancio gusto y olor!
¡Qué paladar! ¡Qué color,
todo con tanta fineza!

Mas el queso sale a plaza,
la moradilla va entrando,
y ambos vienen preguntando
por el pichel y la taza.

Prueba el queso, que es extremo,
el de Pinto no le iguala;
pues la aceituna no es mala,
bien puede bogar su remo.

Pues haz, Inés, lo que sueles:
daca de la bota llena
seis tragos. Hecha es la cena;
levántese los manteles.

Ya que, Inés, hemos cenado
tan bien y con tanto gusto
parece que será justo
volver al cuento pasado.

Pues sabrás, Inés hermana,
que el portugués cayó enfermo...
Las once dan; yo me duermo;
quédese para mañana.

Las bodas de Camacho

Por muy célebre que sea la cena descrita por Baltasar de Alcázar no se quedan atrás las, ya proverbiales, «Bodas de Camacho el rico» donde Sancho Panza creyó visitar lo que para un aldeano, un campesino acostumbrado a las estrecheces, era un paraíso protéico y nutricional, un Edén comestible:

«Lo primero que se ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo, y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y cerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres, ya sin pellejo y las gallinas que estaban sin plumas que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos, así había rimeros de pan blanquísimo, como los suele haber de montones de trigos en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla, y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.

Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos. En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones, que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle. Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca. Finalmente el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante, que podía sustentar a un ejército.

Todo lo miraba Sancho Panza y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba. Primero le cautivaron y rindieron el deseo de las ollas, de quien él tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad los zaques, y últimamente, las frutas de sartén si es que se podían llamar sartenes las tan orondas calderas; y, así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y con cortesías y hambrientas razones le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas. A lo que el cocinero respondió:

— Hermano, este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción la hambre, merced al rico Camacho. Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espumad una gallina o dos y buen provecho os hagan.

— No veo ninguno—, respondió Sancho.



— Esperad—, dijo el cocinero. — ¡Pecador de mi, y qué melindroso y para poco debéis ser!...

Y diciendo esto, asió de un caldero, y encajándole en una de las medias tinajas, sacó de él tres gallinas y dos gansos, y dijo a Sancho:

— Comed, amigo, y desayunaos con esta espuma, en tanto que se llega la hora del yantar.

— No tengo en qué echarla—, respondió Sancho.

— Pues llevaos—, dijo el cocinero, —la cuchara y todo; que la riqueza y el contento de Camacho todo lo suple.»

Una boda, claro que las de Camacho. No son bodas cualquiera; casi todas las demás eran muy distintas, más modestas y sencillas pero, no importa, desde las páginas del Quijote nos llegan los aromas de las aves guisadas, de las pepitorias y del manjar blanco, del capón de leche o de la almojábana. Platos que hoy, seguramente nos costaría probar. Pero dejemos a Camacho y Quiteria celebrar con tranquilidad sus bodas. Por mucho que comieran a estas horas, ¡ay!, tendrán ya la digestión bien hecha.

Hemos olido tarteras y ollas, husmeado por cenas, meriendas, curioseado en las cocinas reales y en los ranchos de los galeotes. El panorama de la comida y su rastro en las letras de la época es, prácticamente, inabarcable. De una forma u otra los alimentos y las sensaciones y apasionados gestos que provocan afloran en los lugares más insospechados. Por ejemplo, en un dramón tan poco gastronómico como «Fuenteovejuna», de Lope de Vega, también asoma su oreja la comida. Los pueblerinos entregan comida a las tropas del Rey que llegan al lugar. Su entrega no es un acto de amor, claro, sino de sumisión y temor ante el poder:

«COMENDADOR:

Villa, yo os agradezco justamente
el amor que me habéis aquí mostrado.

ALONSO:

Aún no muestra una parte del que siente...
Pero... ¿Qué mucho que seáis amado
mereciéndolo vos?.

ESTEBAN:

Fuente Ovejuna,
y el regimiento que hoy habéis honrado
que recibáis os ruega y importuna
un pequeño presente, que esos carros
traen, señor, no sin vergüenza alguna,
de voluntades y árboles bizarros,

más que de ricos dones. Lo primero
trae dos cestas de pulidos barros;
de gansos viene un ganadillo entero,
que sacan por las redes la cabeza,
para cantar vuestro valor guerrero.
Diez cebones en sal, valientes piezas,
sin otras menudencias y cecinas;
y más que guantes de ámbar, sus cortezas.
Cien pares de capones y gallinas,
que han dejado viudos a sus gallos
en las aldeas que miráis vecinas.
Acá no traen armas ni caballos,
no jaeces bordados de oro puro,
si no es oro el amor de los vasallos.
Y porque digo puro, os aseguro
que vienen doce cueros, que aún en cueros
por enero podéis guardar un muro,
si de ellos aforráis vuestros guerreros,
mejor que de las armas aceradas;
que el vino suele dar lindos aceros.
De quesos y otras cosas no excusadas
no quiero daros cuenta; justo pecho
de voluntades que tenéis ganadas;
y a vos y a vuestra casa, buen provecho.»

No hay otra solución que dar de comer a esa tropa que llama a la puerta, que llega al pueblo, vagamente amenazadora, gente de guerra y de acero en mano acostumbrada a que todo sea gratis, la comida y las mujeres. Fuente Ovejuna se escribió porque el problema era real y se debieron producir no pocos casos de abusos.

La hora de la merienda

Sigamos con las meriendas. Las orillas del madrileño Manzanares vieron muchas de ellas y alrededor de los manteles puestos en sus ribazos se sentaron casi todos los que hicieron nuestra literatura

en ese poblachón desde el que se regía uno de los imperios más grandes conocidos. Quevedo no faltó a alguna de esas citas y también nos describe el ambiente:

«Suenan tragos y bocados
entre matracas y silbos,
y llevan el contrapunto
las gormonas y zolipos.
Con poco temor de Dios,
los mondongos, por lo limpio,
pretenden para las pruebas
el ser actos positivos.
Por haber faltado el ante
con las levas que se han visto,
todas las meriendas lleva
sus coletos de pepinos.
Los más en los salpicones
de carrera dan de hocicos;
en disciplinas del sorbo,
son abrojos los chorizos.
En camisa, por ir presto,
van no pocos palominos;
y sin Marta algunos pollos,
ya de ser suyos ahítos.
Rábanos y queso y bota,
en la gente del gordillo,
dan más trabajo al gazzate
que copones cristalinos.

El español se levantaba temprano. Le despertaban la costumbre y las muchas campanas de las muchas iglesias, los pregones de los abundantes mercaderes de todo tipo, el paso al alba de las burras de leche, las voces de las vendedoras de naranjada y lectuario, una confitura de naranja amarga en miel, que se acompañaba con aguardiente para matar al gusanillo, una costumbre que aún no ha muerto del todo. Dedicaba el día a sus menesteres, peticiones y visitas y almorzaba pronto, con frecuencia la inevitable «olla podrida», el español puchero que podía ir de lo suntuoso a lo muy humilde. El éxito, quizá, de nuestro cocido es su capacidad de adaptarse a los buenos y a los malos tiempos y conseguir siempre



su objetivo de llenar la tripa y matar el hambre. La olla, piadosa, esconde bajo el manto de su tapadera lo mucho y lo poco y no se ve obligada a dar explicaciones; guarda la honrilla y calienta el cuerpo. Así, hay ollas como cuernos de la abundancia y ollas que son tan sólo algo más que un agua caliente.

Pero si no caía olla, o se comía fuera de casa, bien podía comerse un pastel de hojaldre de los que nuestros más finos escritores dijeron toda suerte de perrerías, con razón en algunos casos y sin ellas en otros muchos pues había de todo en el escalafón de los pastelones.

Olla, un pastel o albondiguillas, un jigote o un carnero verde o cualquier otra cosa como una pepitoria o el casi omnipresente salpicón junto a su ensalada eran los alimentos más habituales de nuestro españolito. Algún ave para los días de fiesta, quesos y frutas de postre y toda una larguísima lista de repostería que, generalmente, eran frutos de sartén, masa frita y dulce, aquellas rosquillas y buñuelos de viento, —almojábanas—, que a duras penas es capaz uno de recordar de los tiempos en que todavía algunas abuelas y madres las hacían en casa. Lo que se come está ya muy relacionado con la capacidad de cada cual y los distintos menús y preferencias, el paladar y el bolsillo, van dibujando un mapa de la sociedad y sus capacidades, una fotografía de la época.

Una foto, la última, de una merienda de la época. El paisaje del fondo es siempre el mismo: un campo, unos manteles y paisanos que ponen por junto lo que hay, comida sencilla, vino abundante y la tarde que se va. Seguramente eran felices y se sentían eternos:

«Y a merendar, un pastelillo hechizo,
o una gallina bien salpimentada,
que me aguarda mi amigo el del bodega.
Y a la noche su cuarto de cabrito,
o las albondiguillas y el solomo
y tras esto, la media, que no falta,
que la puede beber el Santo Padre...»

Hay que despedirse del Siglo de Oro. No es posible meter un océano de vida, un prodigioso tiempo en unas líneas. En sus años convivieron el espanto y la más estremecedora belleza; por sus mesas caminó el hambre y la gula, el tenebroso claroscuro y la cegadora luz. Fueron los años de Cervantes, de Lope, de Quevedo; el siglo de Calderón, de Góngora, de Tirso de Molina o de Gracián. Una España irrepetible en la que se construía para Dios y para los hombres, donde pintaba Velázquez un poder que atardecía y, con él, Zurbarán, Alonso Cano, Murillo... No hay explicaciones para tanto esplendor, para tan puro sonido y tan largo del genio, la campana española reverberando por todos los paisajes conocidos del mundo, con crueldad muchas veces, con toda la desgracia que suele acarrear el poder omnímodo,

pero igualmente dejando esa marca de la lengua, tatuando definitivamente la forma de comer de ricos y pobres, que aún perdura, en la mitad del universo. España llevó costumbres y aceptó otras; aportó guisos y formas de ser y trajo alimentos y productos sin los que, hoy, sería muy difícil entender nuestra cocina, nuestros platos.

El chocolate fue una de las primeras locuras nacionales, uno de nuestras primeras adicciones y vicios directamente llegados del Nuevo Mundo. El «pecado», —que perfumó más de tres siglos—, vino de manos de la Iglesia. Parece ser que fueron unas monjas las primeras que dieron en endulzar el chocolate, una bebida amarga y con componentes religiosos en su consumo de origen, pero sea como fuere, el chocolate arrasó en España y Europa y provocó todo tipo de discusiones y pragmáticas, de sesudos tratados sobre su conveniencia para la salud, sobre la oportunidad e, incluso, pecaminosidad de su consumo o si rompía o no el ayuno. Florecieron expendedurías y chocolateros ambulantes que lo molían y facilitaban su cocción y se mezcló con cuantos aromas se pudieran imaginar: ámbar, vainilla, canela, pimienta... El chocolate fue un pecado nacional, una gula y una pasión que fue declinando lentamente hasta morir, aún no del todo, en las orillas del XIX y hasta del XX quedando reducido a bebida para cumpleaños infantiles, arreglo de estómagos borrachos en las madrugadas de Año Nuevo y tradición del Día de Reyes. Las pasiones, también esta fiebre del chocolate, ya se ve que remiten con la edad.

Insisto que, aunque hablemos de comida, es como contar lo negro de la chinche en lo blanco de la pared. En boca de Quevedo un «caballero», cabalgador del hambre, nos devuelve a lo que fue aquello, un largo camino entre el amanecer y la noche, un pulso acre entre el ingenio y la necesidad:

«... Es nuestra abogada la industria; pagamos las más veces los estómagos de vacío, que es gran trabajo traer comida en manos ajenas. Somos susto de los banquetes, polilla de los bodegones y convidados por fuerza. Sustentámonos así del aire, y andamos contentos. Somos gente que comemos un puerro y representamos un capón. Entrará uno a visitarnos en nuestras casas, y hallará nuestros aposentos llenos de huesos de carnero y aves, mondaduras de frutas, la puerta embarazada con plumas y pellejos de gazapos; todo lo cual cogemos de parte de noche por el pueblo, para honrarnos con ello de día...»

Una despensa repleta, viñas, eras preñadas de cereal, tierras fértiles, ganados, la emoción de ser el heredero de la tierra que se ve debe acercarse a la pasión de un dios juvenil instruyendo a su primogénito: «Hijo, todo lo que ves hasta donde la vista alcanza, algún día será tuyo».

Lo que sobra es lo que da seguridad; el remanente, lo que se almacena para el futuro, el futuro mismo. La riqueza sólo conoce el camino de la desigualdad, el sendero de tener mucho más de lo que se necesita. La riqueza es estar al otro lado de la frontera de la abundancia, vender al que no tiene lo que a uno le sobra.

La despensa

La despensa fue una institución ya casi desaparecida o agonizante en aquellos lugares donde aún persiste. Era el orgullo de la casa, su declaración de poder. Bodegas misteriosas oliendo a aceite y matanza, ufanas hasta de sus ratones, repletas de barriles de vino, de sacos de harina y legumbres. La despensa hablaba por sí sola a los pobres desgraciados de ciudad que comprábamos los garbanzos de cuarto en cuarto, el tocino por gramos, casi nunca el jamón y el aceite en botellas que se escurrían religiosamente antes de regresar a la tienda de ultramarinos, la despensa del barrio que era de todos los que llevasen dinero para comprar sus tesoros.

Hoy únicamente se acapara dinero, la gran despensa, la fórmula y el hallazgo en que se condensan todos los bienes del mundo y, especialmente, uno: la libertad, el tiempo no hipotecado. El dinero es hoy la despensa de ayer.

Tener fue tener cosas, propiedades, animales, tierras, odres llenos de vino, casas, ollas con matanza, criados y pan caliente, caballos y aperos, poder; tener fue exhibir cuanto se poseía: desde una tripa oronda a una querida notoria; desde una mesa llena a un vestido lujoso, una joya, la boda de una hija, el panteón, el entierro a la federica...

La comida y sus efectos y milagros, la alegre obesidad, los colores sonrosados, el despliegue, la leyenda del tener y sus habladerías, fueron en el Siglo de Oro, y durante mucho tiempo, bandera de prosperidad y triunfo, ejemplo y envidia, cucaña para los que anhelaban ascender en la escala social. La riqueza tardaría aún mucho en hacerse tímida y ocultarse, en volverse recelosa y guardar sus exhibiciones para cuarteles secretos. El impudor de ser rico meditó muchos años el refugiarse en los pliegues de una cofradía de íntimos donde la emulación era un deporte, un «sport» que se decía.

Cansada y dura España donde desde que se nace te ponen en tu sitio, te borran la inocencia y te tiñen la piel con tu clase social. Aña, «nurse» y sonajero de plata. Papilla de lujo o sopillas de leche, sopillas espurriadas y hasta de ajo. Niñeras y nodrizas, francés y piano en las Damas Negras o la alegre calle para correr. Se nace Lázaro o Pablillos o hidalgo o aristócrata y así se pasa el resto de la vida y así se crece, se come o se fornicaba hasta que la muerte te sepulta en un panteón o en la dulce y democrática tierra pudridora. Diferencias. Veraneos, Reyes, cumpleaños distintos o inexistentes. Bocadillos colegiales envueltos en periódicos que se manchan con el aceite de la tortilla que sobró de la cena o aquellos otros impolutos de abominable jamón de York que, en otros tiempos, nos parecía delicia inalcanzable.

La felicidad escribe poco. Algún hidalgo, posiblemente un noble, muy raramente un monarca, es posible que gente varia y sencilla, ya hecha harina de siglos, haya soñado, allá entre los siglos XVI al

XVIII, vivir en el mejor de los mundos posibles. Los hombres felices de la época sólo escriben de amor. Es la necesidad quien coge la pluma y escribe ácida y sonriente sobre sus súbditos y todas las tretas y agonías para intentar ganar la partida a la mala suerte, a una sociedad tan distinta a la de hoy, que nos sería casi intolerable vivir en ella por más que, de aquellas peleas, vendrían más tarde, no sin dolor y sangre, lo que hoy nos parece habitual.

Desde las orillas de nuestro tiempo, con «un pie ya en el estribo» nos hemos asomado a un tapiz prodigioso, lleno de tenebrismo y de luz cegadora, una sociedad que aún consideraba a la comida y su logro como un bien, como un fin primordial de la existencia, una justificación de la vida. Por las rendijas de la literatura hemos atisbado la alegría del comer, la satisfacción de acercarse a los hallazgos de la cocina, el placer de inventar sabores y transformar la geografía viva en tesoros del sabor.

La comida es una patria comestible, una nación que hace ciudadanos y crea recuerdos y lazos irrompibles. La comida es un recuerdo que pone cercas a la infancia y vallas a la edad adulta. Los hombres recuerdan su cuna saboreando un queso, un embutido, una humilde morcilla; rememoran su infancia evocando un guiso de su madre, un dulce de fiesta o, ya de mayores, el vino bueno o malo que bebieron en los días felices, un bacalao, un arroz, una verdura, algo que es una bandera de sabor ondeando solitaria en la memoria. El hambre o la abundancia que soportaron o gozaron, cuanto les marcó tatuando primero el paladar.

Por ello se escribe de la comida: es algo más que un acto biológico o un reflejo automático de supervivencia. Comer es un drama humano, un juego de vida y muerte, pero, también, es esa dulce relación diaria con toda una forma de ser, con todo un carácter, con un nacionalismo. Al escribir de la comida y todo su planetario siempre se está construyendo una complicada metáfora de otros amores, odios y pasiones, de uno mismo y del lento goteo de la vida que, inevitablemente, maravillosamente, tiene un sabor determinado y en cada hombre sabe de forma distinta.

Es imposible poner en pie, con todos sus afanes y anhelos, el batallón de muertos, la maraña de vidas, amores e intereses que configuran una época histórica. La vida, una vez muerta, amarillea en las páginas de la Historia, en los objetos y cuadros de los museos, en los edificios comidos de la ruina del tiempo. Lo más efímero es, con la palabra, lo que esa sociedad de millones de espectros comieron, sus placeres y jadeos, sus regüeldos y satisfacciones. El hambre que tanto les persiguió también murió con ellos y los banquetes que algún día olvidado les hicieron felices y prósperos no son ya ni podredumbre.

No, es imposible poner en pie tanta risa, tanto grito de mercado al amanecer, el medio millón de carneros, los más de diez mil cerdos, las doce mil vacas, los sesenta mil cabritos, el vino y el aceite, las legumbres, verduras, caza y aves que, sólo en Madrid, se consumían al año. No seremos capaces de

hacer regresar el bullir de campanas y pregoneros, el hablar, el olor a podredumbre y especias, a perfumes y a cirios, a guisos y a excrementos de caballerías; el ruido de herrerías y batanes, de tintoreros y guarnicioneros, las ropas y ceremonias, los tratamientos y todo lo que significó un mundo irrepetible puesto en pie; nadie hará volver a las carrozas llenas de damas al Prado inexistente, los galanes ávidos de amoríos, los adulterios, las vendedoras de manjar blanco o de naranjas de Valencia:

«¡A cuatro ya van, a cuatro
naranjitas! Llegad presto
que están todas con azahar
del cielo y de sus porteros;
agridulce de Valencia,
manjarcitos de discretos,
lo agrio a ti que las compras,
lo dulce a mi que las vendo;
las ganzúas con que abren
las ganas de los enfermos;
el pláceme del solomo
y el pésame de los huesos.
Ya van a cuatro, a cuatro,
aunque es conciencia...
¡Naranja dulce y agria de Valencia!»

Era Quiñones de Benavente haciendo una «instantánea» literaria de unas vendedoras que fueron seres vivos en algún momento de la historia que intentamos contar. El mismo nos habla del manjar blanco en su «Entremés famoso del aceitunero». La mujer que vende la famosísima comida, una especie de masa de croquetas dulce hecha con pechugas, harina de arroz, leche, azúcar, una golosina de la época, le dice así a la de los mondongos, a la casquera.

«Cortesianos boquidulces,
manjar blanco es el que vendo:
pechugas, arroz y leche
lleva el manjar blanco dentro...»

No podemos poner en pie todo aquello que fue un país, una patria temida y malencarada, la más poderosa del momento. Su paladar es irreproducible y su cocina tiene algo de grotesco con sólo esos cientos de años que nos separan de ella. Ya no sabríamos comer así, nuestros estómagos y la cultura

nos harían desconocida toda esa cultura de la alimentación. Los mundos son irreconocibles y cambiantes. Nos molestaría la ropa, la falta de higiene, los olores y las costumbres, la falta de libertades, la opresión religiosa; el lenguaje nos sería casi ininteligible... Somos unos españoles del futuro, es imposible regresar, nos queda únicamente el placer de esa relación, de ese remoto y lejanísimo cordón umbilical que nos une con ellos, los fantasmas del Siglo de Oro. Desde allí nos llega la voz de don Luis de Góngora, una filosofía, una forma de vivir.

«Ande yo caliente
y ríase la gente.
Traten otros del gobierno,
del mundo y sus monarquías,
mientras gobiernan mis días
mantequillas y pan tierno,
y en las mañanas de invierno
naranjada y aguardiente
y ríase la gente...»

Elegía al Lazarillo

Elegía al español llamado Lázaro de Tormes, flor de pícaros y niños abandonados, aprendiz de miserias y monago de hambres, hijo de nadie y criado de todos, súbdito perpétuo, ramo de injusticias y carnes de hombre criadas a pechos del olvido, corona de abrojos y glorias de perdedor. Triunfo del fracaso y coro de vencidos. Clamor de silenciosos y lengua de mudos. Amor de dominados y tijera de maniatados. Flux de miserables y azar de cada día. Quinolas de la vida y cartas repartidas con raspadillo. Partidas con florero desde el mismo día del nacimiento.

Lázaro, hijo, cuánto me cuesta hablarte así a través de tantos años, de tanta bruma; hablarte a ti que podrías muy bien ser un abuelo olvidado, una leche ancestral a la que, a lo mejor, pudiera deberte yo la vida pero te me has muerto tan joven en un libro, tan niño lleno de hambres y cardenales, que no me apura cerrar este capítulo con algo como una carta en la que te digo, —ya sabrás transmitirlo a quien fuere menester—, todo lo que te quiero, toda la pena de que seas —qué le vamos a hacer— un héroe español, que no se me ocurre peor forma de ser héroe en el mundo.

Pobre Lázaro mío, ya me perdonarás esta crueldad de meterte en un libro de comidas y guisos con las hambrunas y lacerias que pasaste en tu vida de letras y papel que, aunque de mentiras, aún

sigues padeciendo por el mundo en las estanterías y bibliotecas. Ya ves que más se dice en él lo que no se comió que otras cosas y banquetes o hartazgos. Si no contase la larga historia del hambre, —tu bien lo sabes Lázaro—, nada estaría contando o tanto me olvidaría de vosotros, la multitud que no comió, que esto sería una historia de poca gente, de nada que se pudiera llamar honradamente esa tripa vacía que tiene por nombre España. Va para cuatro siglos bien cumplidos y aún me duele el golpe que te dio tu amo ciego en el toro de piedra, saliendo de tu infancia en Salamanca. Allí te la dejaste:

«Necio, aprende, que el mozo de un ciego un punto debe saber más que el diablo...»

¿Lázaro, sanaste de los dientes, de las heridas de la cara, de las palizas, de las noches sin manta, de los días sin mañana? Nunca podrás curar de la herida de haber nacido en el lugar equivocado, el tiempo equivocado, la España equivocada... Cómo me gustaría llevarte a cenar un buen chorizo, un cabrito asado, unas patatas con sustancia, un honrado vino ya que cogiste la afición tan temprano; te enseñaría lo que cambió esta tierra y te darías cuenta que la gente mejora cuando come caliente... Qué le vamos a hacer, nunca podremos encontrarnos si no es en el papel donde vives, —eso sí, para siempre—, tus historias con el ciego, el clérigo, el pobre hidalgo o el vendedor de bulas. No te podremos quitar el hambre ni la pesada albarda de injusticias, no podemos sacarte de los caminos ni de la desgracia y, posiblemente, de haberte conocido hubiéramos apretado el paso, un niño con un ciego: cuidado con la bolsa...

Lávate bien con vino puro los chirles y traga lo sobrante que no va regalado. Ya sabes lo que te dijo el clérigo: «Toma, come, triunfa, mejor vida tienes que el Papa...»



*T*iempos modernos



UENA UN PIANO en alguna calle de Madrid; es el sonido de las hijas de una nueva clase social, la burguesía, que mira e imita a las sociedades modernas europeas. Madrid no es el pueblo plagado de conventos y suciedad que fue hasta la reforma del Carlos III en 1760 pero sigue siendo un villorrio incómodo y sucio, quizá el más pueblerino y cochambroso de toda Europa. Hacia 1850 tiene unos 350.000 habitantes del total de 15 millones y medio de habitantes que censa España.

Hay una demanda nueva en esta nueva tierra que tiene a una niña, gorda y emperifollada, por reina. La demanda es el lujo que ha llegado con la prosperidad y la industria a esa importantísima clase social llamada burguesía. Madrid sigue siendo feo aunque hay mucha gente irremediabilmente enamorada de la ciudad. Ya no se tiran los orinales por las ventanas ni pasean por sus calles los cerdos de San Antón pero los extranjeros cuentan y no paran en sus viajes.

«De Madrid al cielo, y en el cielo una ventanita para ver Madrid, es frase muy corriente... en Madrid. No veo razón para tal entusiasmo; francamente Madrid me parece un pueblo bastante feo, sin que por eso sea yo de los que dicen ni piensen que es un corral de vacas»

El comentario es del Director de la Biblioteca Nacional, el escritor Eugenio de Ochoa que debía estar bastante hasta las narices de defender o poner en su sitio, —según el interlocutor—, a la ciudad en la que vivía. Había para contar maravillas y perrerías, dependiendo del lugar donde la suerte y la fortuna le hubiesen colocado a uno.

Hemos dejado una sociedad distante y lejana para entrar en otra mucho más cercana a nosotros pero, no por ello, menos compleja. La comida, que es lo que nos ocupa, reflejará exactamente todos estos cambios pero sin perder la rígida estructura del tener o no tener. Son tiempos para el artificio y para la figuración, quizá como ningún otro. La burguesía se muere por mostrar en sus platos su clase. Ostentar es la palabra clave de los burgueses, nuevos ricos y «parvenus». Se quiere imitar mediante la comida la modernidad y las modas francesas. Es inútil. Salvo en las grandes casas la gastronomía es «a la espa-

ñola»: mucha, indigesta, grasa... Larra, un afrancesado culto y educado se desespera cuando algún «castellano viejo» le invita a comer. Ya llegaremos a ello.

La sociedad isabelina vive en torno a Palacio o a la Puerta del Sol. Si Quevedo, Lope o Cervantes, todos nuestros pícaros, hicieron con genialidad el esperpento del buscón hambriento en el Siglo de Oro, aquí iremos de la mano de Valle Inclán, de Larra, de don Benito Pérez Galdós. Pero, no nos esperemos grandes novedades. La España de la frescachona y oronda Isabel II y de su marido, «Paquito Natillas», sigue oliendo a puchero. Es cierto que hay ya serios intentos de cocinar a la francesa y que comienza, tímidamente, una recuperación y valoración de nuestros productos nacionales, pero España entera es un puchero, una olla que lleva al fuego varios siglos y del que comen casi todos.

Tiempo de cambios

Madrid ha mejorado sanitariamente y el agua corriente va manando en las nuevas casas; hay mejores comunicaciones con los lejanos confines de la patria; se producen reformas en edificios y calles y se renuevan y embellecen los teatros y salas de diversión. Es una ciudad llena de cafés donde se conspira, ríe, se murmura y trafica o, simplemente, se ven pasar los días y los gobiernos. La calle tiene una vida intensa y es, además, un mercado vivo y bullicioso lleno de mensajes y de voces: «¡Aguador... aguaaa!»... «¡Pichones y conejos!»... «¡La requesone...ra!»... Hay aguadores vendiendo agua, azucarillos y aguardiente, nietos de aquellas vendedoras de «naranja y lectuario» y, en fin, todo un tupidísimo tapiz comercial, toda una oferta viva y sencilla.

Desde las tascas más humildes al suntuoso Lhardy en la Carrera de San Jerónimo o cafés como el Suizo, Fornos o La Fontana de Oro, que vive para siempre en los escritos del «garbancero» don Benito, hay establecimientos para todos los gustos, lugares para todas las clases. Se tendrá o no capacidad para ir a ellos o la cultura del paladar para disfrutar de sus especialidades pero, indudablemente, se puede escoger. Y, algo más, nace una especie de democracia del paladar y una cazuela de callos puede aparecer en cualquier figón del Rastro o, de tapadillo, eso sí, en la mesa de la Isabelona.

La más poderosa burguesía, representada por el Marqués de Salamanca, la propia Reina, el dinero ascendente, se rinde ante las delicadezas del jamón con huevo hilado, y sus canapés hojaldrados, sus finezas absolutamente desconocidas por el pueblo por motivos de gusto y económicos. Isabel II, no obstante, es amiga del racial cocido y, con cierta frecuencia, pone en peligros notables sus fajas y corsés después de enjaretarse un cocido de tres vuelcos elaborado para ella con todo mimo por los cocineros de Lhardy. Un personaje de Galdós, tras visitar el camerino de la reina de la ópera en el momento, la primma donna Alboni, cuenta:

«... cuando la señora entró en su cuarto, creyó que entraba en la tienda de en casa Lhardy...»

Una Reina niña que pronto lo dejó de ser, amiga de la buena mesa y de la mejor cama; una sociedad cambiante y que empieza a gastar el dinero, a pensar en el lujo y en figurar, en lucir; un mundo ya acelerándose en sus costumbres y modos de vivir pero, aún, con los pesados lastres de siglos anteriores. Junto a Mariano José de Larra, agrio y pesimista, la sórdida Sor Patrocinio, «La Monja de las llagas», espadones golpistas, las largas guerras desangrantes del carlismo, Lhardy y sus delicadezas, la burguesía afianzando ideas y capitales y, finalmente, el pueblo, zumbón y vitriólico que, sin ir más lejos, cantaba por las calles los gustos del real consorte, don Francisco de Asís, al que llamó «Paquito Natillas»:

«Paquito Natillas,
es de pasta flora
y orina en cucullas
como las señoras...»

España es un país enorme si se tiene en cuenta lo que se tarda en llegar desde Madrid a los puntos más distantes. Hay viajes de veinte días o más, —Vitoria, Irún, Galicia—, viajes que son aún una aventura cansada y hasta peligrosa. Hay bandoleros, guerrilleros carlistas, salteadores, y accidentes de todo tipo. Quien hace un viaje debe llevar comida, vino abundante, vendas, pomadas, material para el descanso... Viajar es aún una obligación imprescindible. Las posadas, las postas de refresco, atienden más a necesidades muy penosas que a una idea del turismo todavía inexistente.

Las escasas líneas ferroviarias, — de Madrid a Aranjuez, a Mataró, a Albacete o a Irún—, son caras y lentísimas. Fuera de Madrid comienza el desierto. El espíritu empresarial del avispadísimo Marqués de Salamanca consigue cepillarse al tren creando líneas de diligencias más rápidas y cómodas que el famoso «caballo de acero».

Viajar no era un placer pero, de esa obligada reunión, quedó una muy española costumbre: la de ofrecerse comida en los viajes. Sólo los muy jóvenes, los hijos del coche, no recordarán esos viajes en que la comida se llevaba de casa, aquellas horas en que la tortilla se cambiaba por el filete empanado, la merluza rebozada por unos buenos trozos de jamón o queso. Los viajes tenían la fuerza de sacar algún instinto de solidaridad en los viajeros, eran largos, cansados, incómodos y españoles y, al final, acababas conociendo el sabor del vino de Jumilla, el honrado gusto del pan de Medina, y las vicisitudes de la próstata de un viajante de Valladolid. Eso también ha pasado a la memoria colectiva, se lo ha comido la muerte y la carretera y, en vez de intercambiar gastronomías, leemos estadísticas mortales y pagamos un servicio de restauración en los trenes digno de prisioneros de guerra.

Todo este mundo contado por Galdós, Valle-Inclán, Pereda, por una constelación de costumbristas y románticos, terminó con el Desfile de la Victoria el 1º de Abril de 1939. El siglo XIX, con sus miserias y sus miriñaques acaba pisoteado por las botas de los militares y su victoria sobre nosotros mismos pero, por suerte o por desgracia, cuando suena la corneta que pone a la mitad de esta tierra de rodillas, todo lo que se puede hablar de comida está ya decidido. El hambre, que en el Siglo de Oro, en todo el XVIII y XIX, fue ingenio y evidencia social, fue después imposición, castigo y condena de inocentes. Pero, enseguida, llegaremos a la «generación de la berza» que con la misma crueldad, con el mismo ojo escéptico y desesperanzado contaron las miserias que les tocó vivir. Todavía Doña Isabel II se sigue encamando con quien quiere; todavía el mundo conserva algo de inocencia y hedonismo y el puchero sigue humeando para desesperación de los que ven en la vieja olla un símbolo de atraso, para locura de los cesantes que ni siquiera saben si lo podrán servir a sus mesas peladas «quam tabula rasa».

Cuestión de clases

«Fígaro», Mariano José de Larra, es capturado un día por un «castellano viejo» que le invita a comer. En pocos textos de nuestra literatura quedan tan claras las capas sociales del momento. Larra es huesped de una casa que ha despegado pero que aún no ha aterrizado. Quieren imitar las modas francesas en el comer pero todavía llevan pegadas a la piel el pelo de la dehesa. Son españoles con todas las tradiciones en los lomos pero con los ojos puestos en el futuro. Con una pata puesta en la burguesía y otra en la clase media; ni son ni llegan y el pobre «Fígaro» paga el pato aunque nosotros salgamos ganando.

«— Sin etiqueta, señores —, exclamó Braulio, y se echó el primero con su propia cuchara.

Sucedió a la sopa un cocido surtido de todas esas sabrosas impertinencias de este engorrosísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha; por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura. Siguióle un plato de ternera mechada, que Dios maldiga, y a este otro y otros y otros; mitad traídos de la fonda, que esto basta para que excusemos hacer su elogio, mitad hechos en casa por la criada de todos los días, por una vizcaína auxiliar tomada al intento para aquella festividad y por el ama de la casa, que en semejantes ocasiones debe estar en todo y, por consiguiente, no está en nada.

— Este plato hay que disimularle—, decía ésta de unos pichones—; están un poco quemados.

— Pero mujer...

— Hombre, me aparté un momento y ya sabes lo que son las criadas.

— ¡Qué pena que este pavo no haya estado media hora más al fuego!... Se puso algo tarde.



- ¿No les parece a ustedes que está algo ahumado este estofado?
- ¿Qué quieres?... Una no puede estar en todo.
- ¡Oh, está excelente! —exclamábamos todos dejándonoslo en el plato—. ¡Excelente!
- Este pescado está pasado.
- Pues en el despacho de la diligencia del fresco dijeron que acababa de llegar. ¡El criado es tan brutal!...
- ¿De dónde se ha traído este vino?...
- En eso no tienes razón porque es...
- Es malísimo.

... A todo esto, el niño que a mi izquierda tenía, hacía saltar las aceitunas a un plato de magras con tomate y una vino a parar a uno de mis ojos que no vio claro en todo el día; y el señor gordo de mi derecha había tenido la precaución de ir dejando en el mantel, al lado de mi pan, los huesos de las suyas, y los de las aves que había roído; el convidado de enfrente, que se preciaba de trinchador, se había encargado de hacer la autopsia de un capón, o sea gallo, que esto nunca se supo: fuese por la edad avanzada de la víctima, fuese por los ningunos conocimientos anatómicos del victimario, jamás aparecieron las coyunturas. «Este capón no tiene coyunturas», exclamaba el infeliz sudando y forcejeando, más como quien cava que como quien trincha...

... ¡Oh honradas casas donde un modesto cocido y un principio final constituyen la felicidad diaria de una familia, huid del tumulto de un convite de día de días! Sólo la costumbre de comer y servirse bien diariamente puede evitar semejantes destrozos...

¿Hay más desgracias?... ¡Santo cielo!... Sí, las hay para mí, ¡infeliz! Doña Juana, la de los dientes negros y amarillos, me alarga de su plato y con su propio tenedor una fineza que es imprescindible aceptar y tragar; el niño se divierte en despedir a los ojos de los concurrentes los huesos disparados de las cerezas; don Leandro me hace probar el manzanilla exquisito, que he rehusado, en su misma copa, que conserva las indelebles señales de sus labios grasientos; mi gordo fuma ya sin cesar y me hace cañón de su chimenea...

... ¡Santo Dios!... Yo te doy las gracias, exclamo respirando, como el ciervo que acaba de escaparse de una docena de perros y que oye ya apenas sus ladridos; para de aquí en adelante no te pido riquezas, no te pido empleos ni honores; líbrame de los convites caseros y de días de días; líbrame de estas casas en que es un convite un acontecimiento, en que sólo se pone la mesa decente para los convidados, en que creen hacer obsequios cuando dan mortificaciones, en que se hacen finezas, en que se dicen versos, en que hay niños, en que hay gordos, en que reina, en fin, la brutal franqueza de los castellanos viejos...

Quiero que si caigo de nuevo en tentaciones semejantes, me falte un «roastbeef», desaparezca del mundo el «beefsteak», se anonaden los timbales de macarrones, no haya pavos en el Perigueux, ni pasteles en Perigord, se sequen los viñedos de Burdeos, y beban, en fin, todos menos yo la deliciosa espuma del Champagne...»

La cita es muy larga pero nos permite observar con la risa en los labios el espanto afrancesado de Larra y el horror de una invitación en casa de medio pelo queriendo «quedar bien». Los platos que adora nuestro «Fígaro» son algo prácticamente desconocido en la España que él describe y flagela, —casi lo son hoy en día—, mientras que lo que se le ofrece y abomina es un noble, pero fallido, intento de escalar en el rango social. No es tanto una comida sino la demostración de una forma de ser, sobre todo, de una forma de querer ser.

Larra resume en «El castellano viejo» toda la contradicción, todo el choque entre una España que nacía y otra que se estaba muriendo. Se pudiera imaginar que el lúcido «Figaro» teñía también este aspecto de la vida española con su pesimismo anticipador, con su visión amarga y, no obstante llena de amor, de un país, el suyo, que él quería mejor y que hablaba, como no podía ser menos, en los manteles. Larra sabía que la comida era un barómetro, una vara de medir costumbres sociales, un termómetro y un espejo. Larra no exageraba. El mal rato que tuvo que padecer debía ser muy habitual en las casas de la época. Don Benito Pérez Galdós, igualmente, nos lleva a una casa y a una mesa donde Larra también lo hubiera pasado muy mal:

— «Váyanse sentando... Allá va la sopa.

El convite fue digno de los anfitriones. Por la hora debía ser almuerzo; por la calidad de los platos era almuerzo y comida; por la manera de estar condimentados y el desorden e incongruencia que reinaban en todo, no tenían clasificación posible. Sirviéronnos un asado, el cual para ser tal debió permanecer media hora más en el fuego. «Ustedes dispensarán que esto esté un poco crudo», nos decía Camila. En cambio el pescado «al gratin» se había tostado y estaba seco y amargo. A los riñones había echado tal cantidad de sal, que no se podían comer. Por vía de compensación, otro plato que apenas probé no tenía ni pizca...

— Pero, hija—, dijo Eloísa riendo—, tu cocinera es una alhaja.

— Dispensa por hoy... replicaba la hermana—. Se hace lo que se puede. No me critiquen porque no los volveré a convidar.

— Descuida, que ya tendremos nosotros buen cuidado de no caer en la red otra vez—, le contestó Raimundo.

Se había sentado a la mesa embozado en su capa, quejándose de un frío mortal, renegando de los dueños de la casa y jurando que no volvería a poner los pies en ella sin hacerse preceder de una carga de leña. Al servir el segundo plato, se cayó en la cuenta que no había vino en la mesa...

... El café, hecho por la cocinera, era tan malo, que se decidió mandarlo traer de fuera. Vino, pues, el café, mal colado, frío, oliendo a cocimiento; pero nos lo tomamos porque no había otro... »

Es un fragmento de «Lo prohibido» y una absoluta coincidencia con las desgracias culinarias de Mariano José de Larra; y es que más que una coincidencia se trata de la descripción, despiadada, de una clase social que, fuera del honrado y nacional puchero, se perdía sin remedio; una clase social que cocinaba de oído. Galdós y «Fígaro» no es que coincidan sino que retratan una misma realidad. Comer es ya un tatuaje y una bandera, una marca del clan, pero son los primeros días de colegio, los primeros pasos de un ballet complicado y difícil cuya música suena en manos de una orquesta desafinada que, no hace ni dos días, era una modesta banda de pueblo.

La realidad es que los extranjeros nos ponían como chupa de dómine. Castil Blaze, en «Mémoires d'un apothicaire sur la guerre d'Espagne» comenta:

«... la mesa de los españoles está tan mal abastecida, es tan mezquina y exigua, que un extranjero no podría darse cuenta de la llegada de la Cuaresma»...

No era para tanto. El problema es que se mezclaban demasiados conceptos estéticos y gastronómicos y un profundo complejo, todavía, de inferioridad. Salvo que lo salado iba delante de lo dulce, todo lo demás quedaba a la imaginación, al gusto y al bolsillo de los anfitriones y la calidad tenía que ser tanta y tan buena como la cantidad. En una mesa podían salir a bailar, en un orden un tanto misterioso, el cordero asado, las pepitorias, los caldos, las tortillas o las chuletas... Se imitan las estéticas de las grandes cocinas europeas y es el tiempo de lo barroco y de la ornamentación exagerada: amorcillos de azúcar, quimeras de patata, grandes platos montados laboriosamente... Doy por hecho que se entiende que estamos hablando de las grandes casas, de la gran burguesía. El resto, del Norte al Sur, del Este al Oeste, todo es puchero, olla... El inevitable Davillier lo cuenta así:

«... si pasáis un año en España, contad que os servirán puchero 365 veces y, si el año es bisiesto, una vez más...»

Y aunque el puchero une, de vez en cuando, a la corona y a la alpargata, también a él llega la larguísima mano de las diferencias y no es lo mismo el garbanzo zamorano de Fuentesáuco, que la reina Isabel degusta en Lhardy o cuece en la olla de los ricos, que el humilde sustituto, el altramuz, que comen los de abajo, el garbanzo de los pobres, que hierve en sus pucheros.



No hay más especias para el proletariado que el ajo, el azafrán, el pimentón o la guindilla. Casi todo sabe igual. Es todavía un tiempo en que nada se desperdicia, el pan, el sebo, las más ínfimas partes del cerdo, la caza furtiva. Comer en una posada es una garantía para la enfermedad. Los viajeros reniegan de la cantidad de plumas, pelos y otros espantos que se encuentran en las comidas de los escasos ventorros que dan de comer. Más de una vez se aliña una ensalada con el aceite del candil. Fuera de Madrid, del País Vasco, España salta doscientos años hacia atrás en materias alimenticias. Nadie come verduras o fruta salvo obligación o necesidad. Lo verde es nada más que un adorno que se aparta del plato con repugnancia. Quien usa los primores de la huerta es porque vive en ella. Lo vegetal es un claro símbolo de pobreza. En esa cuna nace el gazpacho, la genial sopa fría del Sur, una ensalada espesa que se come con pan, que refresca y es casi gratis. La cocina de la miseria irá encendiendo las lámparas de la maravilla, del ingenio y la necesidad: el gazpacho, las migas, las gachas... Lo que no se puede tirar abre su magia sobre la culinaria española.

Cocina romántica

Cualquiera diría que los románticos no comen, que se alimentan de sus pasiones. No es así, claro. Lo que ocurre es que el acto de comer es vergonzoso, ausente de estética para los románticos que escriben y no ejercen de costumbristas. El romanticismo ignora la comida y, salvo encendidas referencias al vino, no hay ningún romántico que glose una de sus preocupaciones diarias. La comida empieza a esconderse y a disfrazarse, el hambre se maquilla con más disimulo aún que lo hiciera en el Siglo de Oro. Los únicos apetitos permitidos en la literatura del romanticismo son los amores desgraciados o imposibles, las nórdicas rubias que llevan al suicidio, las pálidas ninfas que, por cierto, en la realidad, usan y abusan del vinagre porque se afirma produce una tez pálida y desmayada.

No hay comida en la poesía de Bécquer o de Rosalía que fueron grandes necesitados en la realidad; sólo el vino tiene un hueco como fuente de alegría, de exaltación o de desesperanza. El vino, a partir de ahora, irá creciendo de categoría literaria y de consideración mientras camina hacia el peligroso mundo de las simbologías. En la poesía romántica ya se anuncia el desprecio por los placeres de la mesa, por la impudicia de las carnes:

«...¡Qué hermoso es, cuando hay sueño,
dormir bien... y roncar como un sochantre...
y comer... y engordar!... ¡Y qué fortuna
que esto sólo no baste!»

Era, evidentemente, Gustavo Adolfo Bécquer, una de los seres más desgraciados de la época y un profundo mentiroso literario. Hacía bien. La literatura mejor es una hija hecha en probeta, un producto de laboratorio, nada que tenga que ver con la pasión. El mito del vino como manantial de sentimientos contradictorios asoma su oreja:

«Mi adorada de un día, cariñosa,
— ¿En qué piensas? — me dijo.
— En nada... — ¿En nada y lloras?...
— Es que tengo alegre la tristeza
y triste el vino...»

Pero nuestro máximo romántico, cuando escribía como costumbrista, cuando describía, tenía una actitud más benevolente hacia la comida. En su viaje al monasterio de Veruela, con las torres de Tudela a la espalda, Bécquer nos cuenta uno de esos instantes de los viajes en diligencia que eran una realidad diaria en España:

«Nuestro hombre gordo, apenas se vio engolfado camino adelante y en compañía tan franca, alegre y de su gusto, desenvainó del cesto una botella y la merienda correspondiente para echar un trago. Dada la señal del combate, el fuego se hizo general en toda la línea, y unos de la fiambarrera de la hoja de lata, otros de un canastillo o del número de un periódico, cada cual sacó su indispensable tortilla de huevos con variedad de tropezones. Primero la botella y, cuando esta se hubo agotado, una bota de medio azumbre del seminarista, comenzaron a andar a la ronda por el coche. Las mujeres, aunque se excusaban tenazmente, tuvieron que humedecerse la boca con el vino; el mayoral, dejando el cuidado de las mulas al delantero, sentóse a medio ganchete en el pescante y formó parte del corro, no siendo de los más parcos en el beber; yo, aunque con nada había contribuido al festín, también tuve que empuñar el codo más de lo que acostumbro...»

El gusto de la historia

Dice Mónica Soto en su libro «La España Isabelina» que los pescadores del Norte prefieren ya vender lo que pescan a comerlo. España tiene formada su cara gastronómica que no cambiará en casi cien años. La explicación es muy sencilla: las clases sociales que determinarán definitivamente el «cómo somos» están prácticamente definidas; crecerán y se agitarán; desde el punto de vista histórico y político asumirán con los años su papel de fermento o de lastre pero, cuando se sienten a la mesa, han de comer como lo hacen ahora, mantendrán sus gustos y defenderán con pasión sus ancestros gustativos.

España ha sentenciado sus paladares, los ha estratificado socialmente y, salvo lentas incorporaciones de productos y elaboraciones, quitando una unificación de recetas regionales que, —lentísimamente— la inmigración irá extendiendo, vamos a comer de la misma forma que lo hacía Bécquer, casi como lo hacía Goya, igual que lo hacía un miembro de la clase media en estos tiempos de la fogosa reina Isabel II.

Las cigarreras de la fábrica de Embajadores o la más antigua de Sevilla, llevan entre sus muslos menestrales un blanco pañuelo de hierbas con el dorado arenque que, entre papel de estraza, se aplastaba en los quicios de una puerta para poder pelarlo con facilidad. La maniobra aún la he visto hacer a mi padre.

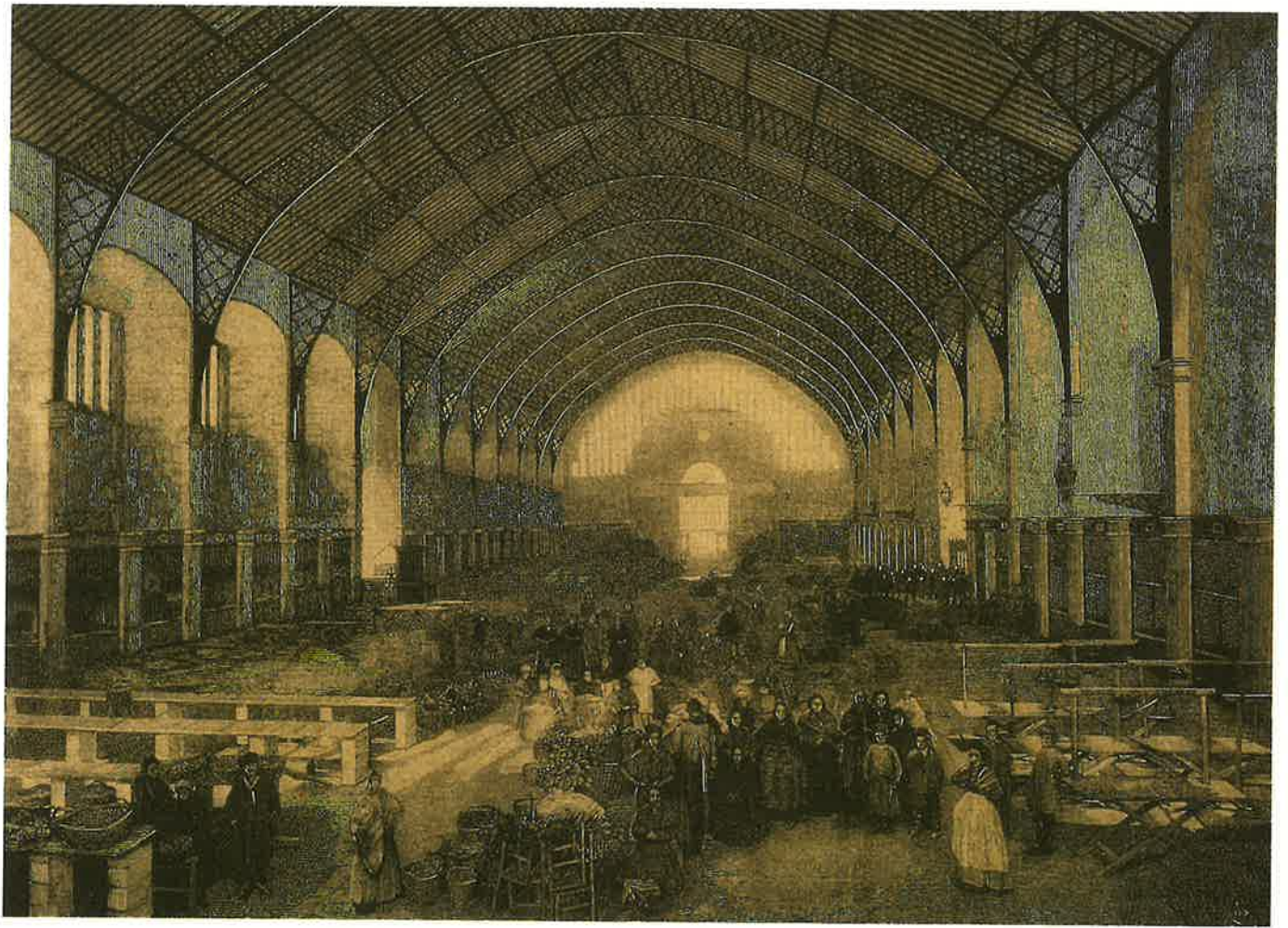
Las dulces cigarreras comían cosas saladas, los «avisillos» del Siglo de Oro y, junto a los arenques, disfrutaban de ajos y cebollas, atún crudo, sardinas en salmuera... Comida sencilla que hoy aplaudiría el mismísimo Grande Covián, alimentos para llenar de un aroma brutal y primitivo sus bocas llenas de la risa de la juventud.

Hay una cocina de la pobreza, hermosa y sana, genial e intuitiva, que viene desde antiguo y ya está en pie en el siglo. Nada tiene que ver con la gran cocina burguesa, es una marca de identificación y de clase. Salvo algunas elaboraciones culinarias en las que coinciden y se solapan las clases sociales, ya se come según a la categoría social a la que se pertenece. No cambiaremos en mucho tiempo.

Nace ahora lo que, años más tarde, buscaría el gusto estragado del rico, el paladar progre descubriendo el pasado y haciendo militancia con el estómago, el del ejecutivo idiota que colonizó culturalmente las sopas de ajo, los callos, las gallinejas o las migas después de siglos de despreciarlas genéticamente.

Siguiendo con Mónica Soto y su estudio, además del puchero omnipresente, afirma que una «buena comida popular vasca» podría presentar los siguientes platos:

- Una sopa grasa coloreada con azafrán.
- Pan, muy blanco, de masa apretada, de costura lisa y dorada, muy salado.
- Vino tinto y espeso.
- Puchero, con un cuarto de vaca, un trozo de carnero, un pollo, chorizo, rajas de tocino y jamón, salsa de tomates con azafrán, garbanzos y repollo.
- Pollo al aceite.
- Truchas o merluza fritas.
- Cordero asado.
- Espárragos y ensalada.



- Queso de Burgos, hecho con leche de cabra.
- Bizcochos de grasa y almendras tostadas.
- Vino de Jerez y aguardiente.

La historiadora Mónica Soto se refiere sin duda a un conjunto de platos que poco podrían tener de «populares» y que en rarísimas ocasiones se encontrarían juntos en una mesa del País Vasco a no ser que coincidieran en alguna boda de pudientes. La lista más recuerda a un paraíso o «desideratum» de cosas apetecibles. La realidad fue diferente y los estómagos, vascos o no, recibían muy escasa y distanciadamente tales manjares.

Llevamos varios siglos hablando del puchero, de la olla, que fue de pícaros, buscones y sabandijas en su tiempo y es hoy el cocido patriarcal y benéfico del licenciado Lobo, del pobre Villamil y sus «Miau», del señorito Santa Cruz o de don Benigno Cordero. Quizá sea el momento de acercarnos a su receta aunque este no sea un libro de recetas. Hasta Larra, al que hemos visto jurar y maldecir del cocido, llega a añorarlo en su artículo «Fígaro de vuelta».

« ¿A qué he de volver?... A mis antiguas mañas, amigo mío. Te confieso que no lo puedo remediar. ¡Diez meses sin murmurar!... ¿«Fígaro» diez meses sin curiosear los enredos de su barrio, sin hacer la oposición a nadie, sin criticar a cómico viviente, sin probar un buen garbanzo, sin tomar una mediana jícara de legítimo chocolate, ni ver el sol de Castilla?»...

¿Quién era Larra, el amante del «roast-beef», de los pasteles del Perigord, del Burdeos y el Champagne, o este defensor del ibérico garbanzo?... Los dos sin duda alguna. La comida es una confesión y, por ello, se esconde, busca justificaciones, absoluciones muchas veces. Larra no podía confesar que echaba en falta los garbanzos o el chocolate para canónigos y preñadas. Larra, como todos, usaba de la comida como una bandera y un telégrafo de su alma y también, como casi todos, mentía. Ya nadie hace así el cocido o la olla podrida. Su magia y permanencia se deben, precisamente, a que el único ingrediente que no puede faltar, —justo el que hoy es más escaso— es el tiempo. Pero, si hacemos caso a un recetario de 1890, un buen cocido, una buena «olla podrida», debería ser así:

«... habichuelas verdes, calabaza blanca y amarilla y verdolagas, acelgas, calabaza dorada y habichuelas secas, coles con nabos, tagarninas, habas, chícharos, hojas de lechuga, pencas de cardo, cogollos de apio y hojas de escarola. Todas deberán cocer en un buen caldo con carne vaca, tocino salado, jamón dulce aunque no rancio, cebolla blanca a cascots, yerbabuena y garbanzos. Tras dos horas largas de paciente cocción se añadirá una cucharada de pimiento flor, granos de pimienta y astillas de canela así como la dos clases de calabaza. Sépase que le va bien el chorizo... Si la olla necesitare jugo, se añadirá agua caliente; pero a tiempo para que la embeba y resulte siempre más frita que cocida.

Según la porción de berza, se le pondrá a la hora de estar cociendo, una o dos buenas cucharadas de manteca de cerdo. Después de hecho el caldo, debe cocer de cuatro a cinco horas, según lo tierno de las verduras, y graduarse el tiempo para servirla bien caliente.

De la buena calidad de los componentes, esmero en el partido y en el lavado, buena sazón y temple de la cochura, depende el sacar un plato tan general y estimado en España, apetitoso hasta para los extranjeros».

Cocina para otro mundo, para otras tierras y para otros tiempos. Será también ésta la primera y última receta que aparezca en nuestras páginas. Los recetarios románticos, que el pueblo ni usaba ni necesitaba, son pesados, indigestos, complicados de cumplir y chorreaban grasa que, entonces, se llamaba «sustancia» y no era conocida, detectada ni condenada por los médicos. Van apareciendo aquí y allá los «higienistas», seres raros que exigen ya, en una visión profética, lo que hoy es legión: baño diario, verduras, ejercicio y abstinencia. Pío Baroja, en «El árbol de la ciencia», nos muestra un ejemplo de como el pedir otra cosa que no fuera carne en una pensión decente provocaba un gran revuelo:

«En la fonda, al principio, se encontraba bien; pero se cansó pronto de estar allí. Las conversaciones de los viajeros le iban fastidiando; la comida siempre de carne y sazonada con especies picantes, le producía digestiones pesadas.

— ¿Pero no hay legumbres aquí?—, le preguntó al mozo un día.

— Sí.

— Pues yo quisiera comer legumbres: judías, lentejas.

El mozo se quedó estupefacto, y a los pocos días le dijo que no podía ser; había que hacer una comida especial; los demás huéspedes no querían comer legumbres; el amo de la fonda suponía que era una verdadera deshonra para su establecimiento poner un plato de habichuelas o de lentejas.

El pescado no se podía llevar en el rigor del verano porque no venía en buenas condiciones. El único pescado fresco eran las ranas, cosa un poco cómica como alimento...»

Andrés, el protagonista de «El árbol de la ciencia», se cambia de casa. Las dificultades continúan. Pide baño y sigue con la perra de las legumbres.

— «... Ahora quisiera que me indicara usted algún mozo que se encargara de llenar todos los días la tinaja; yo le pagaré lo que me diga.

— Bueno. El mozo de la casa lo hará. ¿Y de comer? ¿Qué quiere usted de comer? ¿Lo que comamos en casa?...

— Sí, lo mismo.

— ¿No quiere usted alguna cosa más? ¿Aves? ¿Fiambres?...

— No, no. En tal caso, si a usted no le molesta, quisiera que en las dos comidas pusiera un plato de legumbres.

Con estas advertencias, la nueva patrona creyó que su huésped, si no estaba loco no le faltaba mucho...»

Como, más adelante insiste el cáustico don Pío, uno de los más legendarios tacaños de la época, «... las costumbres de Alcolea eran españolas puras, es decir, de un absurdo completo...»

Un cocido puede costar cuatro reales en una familia humilde; es un cocido pobre y el más general para los estómagos del país. Pero pueden ser mucho más costosos a poco que uno no quiera, —y pueda—, apartarse de la ortodoxia. La burguesía media y abundante precisa de más de diez cuartos para poner la mesa familiar donde se come un guiso, un puchero, un principio, pan, vino y fruta, un menú que no difiere mucho del que se puede comer a diario en la casa de unos labriegos acomodados. Otra vez más, como casi siempre, para el menos acomodado la comida es escasa y cara y hay una parte importante del proletariado que, prácticamente, trabaja por el alimento.

Un jornalero puede cobrar alrededor de cincuenta pesetas al mes y una de las «pobres chicas que tienen que servir» recibirá un duro al mes, cama y comida en un régimen cercano a la esclavitud.

El kilo de carne de vaca cuesta ochenta céntimos; el aceite, —que se vende al peso—, alrededor de tres reales el kilo; el pan y el vino a real... La vida seguía mostrando su cara más agria a los desheredados, con su salud minada por múltiples enfermedades hijas de la malnutrición o de la falta de higiene de sus viviendas, con un alto índice de alcoholismo y de violencia social, aquejados de un analfabetismo crónico que los ponía, si era ello posible, aún más en manos del infortunio y de la explotación.

Sabor dulce

La furia y la pasión por el chocolate no se ha perdido, sigue con la misma adicción que dos siglos atrás aunque se han abandonado la profusión de sabores con que se adornaba. En las casas burguesas se toma chocolate a todas horas junto a los bizcochos o perrunillos, pequeños y muy secos o los picatostes. Perviven los chocolateros, expertos ambulantes en preparar el bebedizo. Llevan su piedra y su rodillo y trabajan a la perfección el cacao, el azúcar y las especias que les proporciona la casa. Hay señoras que llegan a tomar más de quince tazas al día con sus correspondientes vasos de agua de nieve. La

Iglesia, según sectores, brama y abomina de la costumbre pero, a la vez, es buena cliente de la taza y el mojicón; chocolate, mesa camilla, brasero y picatostes con algo de pía murmuración no parece que sea un gran pecado y sí una buena forma de pasar el tiempo.

Clarín trufa su novela «La Regenta» de esas meriendas paradas en el tiempo, atravesadas por la lluvia y la indolencia, el rosario y la tristeza junto al olor dulzón y almibarado del chocolate caliente, un aroma a madriguera y a sitio seguro, un buen aroma para ver pasar el tiempo y la pobreza y poder sentirse, ya el estómago reconfortado, piadoso y caritativo.

Fue una sociedad golosa, laminera, amiga de la masa frita, del fruto de sartén y de primor del homo. Ser una buena repostera era una condición importante en las supuestas vírgenes casaderas. Una buena chica debía conocer esos secretos de la masa y la cocción aunque no supiera nada de otras materias más comprometidas y espinosas. Tortas, mantecadas, melindres de monja, suspiros de novicia, natillas y orejones, conservas y bizcochos... Cocinar delicadezas de dama, tocar el piano malamente y saber algo de francés eran, con la costura, el mando del servicio y la devoción, todo cuanto debía saber una virgen casadera de buena casa. Con eso y una buena dote estaba asegurado su porvenir aunque otra cosa muy distinta era el anclaje de su felicidad.

Fuera de casa se olvidaba el gusto por el chocolate caliente, sobre todo por parte de la sociedad masculina, pero no el placer del beber y del consumir, el «sincio» de pagar y de dejarse ver en quioscos y aguaduchos. Hacia 1840, Teophile Gautier hace referencia a esa afición muy española y, especialmente, muy madrileña de lo frío, que no era nueva sino, por el contrario, muy antigua, tanto como los abundantes pozos de nieve de la ciudad que se remontan incluso a tiempos de la dominación árabe. Así nos lo cuenta:

«La bebida helada se sirve en vasos que se distinguen en grande y chico, y ofrece una gran variedad; hay la de naranja, la de limón, la de fresa, la de guindas tan superiores a las de París. La bebida de almendra blanca, (la horchata), es deliciosa y desconocida en Francia.

También sirven leche helada, con la mitad de fresa o de cereza... durante el día, cuando aún no están preparados los helados, tenéis el agraz, bebida hecha con uvas verdes y conservada en unas botellas de cuello enorme... También se puede tomar cerveza de Santa Bárbara con limón... Primero se presenta una cubeta y un cucharón como los de mover el pónche; luego se adelanta un camarero con una botella alambrada que descorcha con mil precauciones; salta el tapón y se sirve la cerveza en la cubeta, donde de antemano se habrá vaciado una garrafito de limonada; se mueve bien todo, se echa en los vasos y se bebe.

Los «quesitos» son helados, pequeños, duros, moldeados en forma de queso; los hay de todas clases, de albaricoque, plátano, naranja, pero también los hacen con manteca y con huevos aún sin formar que se sacan del cuerpo de las gallinas despanzurradas, cosa que es exclusiva de España, pues yo no he oído hablar más que en Madrid de este singular refinamiento. También sirven espumas de chocolate, de café y otras...»

Cada extranjero, contaba la feria según le iba en ella. Lo que ocurre es que no hacían sociología, no practicaban la noble aunque tan engañosa ciencia de la estadística. Tenían más posibilidades de encontrarse una España bastante directa y primitiva pero, igualmente, se daban de bruces con otro país distinto, con una sociedad que, además de su afán mimético de las costumbres exteriores, tenía una base de gustos, costumbres y usos en el tratamiento de la comida absolutamente único, sorprendente y, gracias también a su secular aislamiento, con una virginidad, con una pureza y esplendor que todavía no se ha perdido aunque en nuestros días sea preciso pagarlo a precios realmente disparatados.

Igual que Gustavo Adolfo Bécquer en su viaje al Monasterio de Veruela, otro de los viajeros que escribía de sus impresiones por la España romántica, Debrowski, nos cuenta una parada en la ruta que hace a bordo de una «galera», una de esas enormes diligencias de la época posiblemente financiada por el Marqués de Salamanca.

«Galera de Mauricio: por un duro se cuida de alimentarme y de hacerme dormir. Al sentarse, quedan de pie los «esbirros» de la galera. En la mesa tres grandes ollas, una de gazpacho, otra de arroz a la valenciana, con azafrán y la tercera con carne de cerdo, garbanzos y pimientos colorados a la parrilla con aceite. Porrón y vasos. Tenedores de hierro y cucharas de madera; cada uno cortaba el pan con su cuchillo de viaje. Se llena el plato, luego pasan la olla a los esbirros y luego a los niños...»

También y, otra vez, Teophile Gautier, habla de lo que encontró en uno de sus viajes por España que, además, fueron bastante abundantes. Fernando Díaz Plaja lo recoge en su libro importante sobre la época «La vida cotidiana en la España romántica»:

«...El almuerzo se compone de una sopa de ajos con huevos, la inevitable tortilla de tomate, almendras tostadas y naranjas, todo ello rociado con un vino bastante bueno... La cocina no es la parte brillante de España, y las posadas no han mejorado mucho de don Quijote acá; los cuadros de tortillas llenas de plumas, merluzas colíaceas (sic), aceite rancio y garbanzos como balas de fusil, son todavía la más exacta veracidad...»

Y, no obstante, leyendo estos testimonios de aquellos viajeros de la incomodidad y del agobio de los caminos, no se puede evitar una cierta envidia, el regreso a un país virgen, aún inexplorado y sin uti-



lizar salvo por sus estrictos habitantes, donde se comía exactamente lo que estaba al alcance de la mano, del agricultor o del pescador, y lo que la cultura y el uso llevaba siglos guisando de la misma forma; el vino que se criaba no más allá de dos o tres leguas a la redonda, el pan hecho con el trigo o con el cereal del sitio y en el horno del pueblo, los huevos cogidos al alba, en definitiva, un mundo cuya autenticidad era absoluta por más que llevase acarreada un cierto grado de incomodidad.

Hoy son patéticas esas búsquedas de lo auténtico en las que, casi siempre, hay el hallazgo final de un engaño y de una patraña. La industria y el beneficio se llevaron por delante estos paraísos de lo natural sin que tal definición, «lo natural», conllevara un significado de sano y sin peligros sanitarios. Pero no se puede tener todo. Es imprescindible entender que aquel fue un mundo definitivamente peor que el nuestro. La Historia no tiene vocación de cangrejo y, en su avance, arrasa la belleza de lo antiguo.

La corte de los milagros

A un siglo de distancia de aquella España, quizá ya preñada del monstruo del fascismo y de la intolerancia, enferma, no se puede sino intentar la observación de un planeta de cadáveres. Hoy parecen iguales el banquero, que la cigarrera, las distintas clases sociales en sus cotidianos ejercicios de ocio, odio y emulación, que la escandalosa vida de la monarquía encarnada por aquella mujer, Isabel II, glotona y apasionada, sensual y cercana de su pueblo pero sin capacidad, sin instrumentos políticos suficientes para ser la reina que necesitaba el país. Era fácil quererla pero resultó imposible admitirla y, así, el 30 de Septiembre de 1868, la Isabelona abandonó una España con un mar de sangre por delante que atravesar antes de llegar a un atisbo de modernidad.

La Corte, corroída por coplas, comentaristas, covachuelas y camarillas era, como desgraciada y acertadamente calificó don Ramón del Valle-Inclán, una «Corte de los milagros». Isabel fue una niña desgraciada. El sexo y la comida sustituyeron al amor. Su marido, el rey consorte don Francisco de Asís, no pasó de ser un afeminado, un mariquita entronizado. En las calles la gente pronto le definió. Con motivo de las bodas se instalan dos fuentes, una de leche y otra de vino. Copla al canto:

«... El vino para las majas, la leche para el de Asís...»

Al cabo de los años la Reina hace una confesión al embajador León y Castillo:

«...¿Qué pensarías tu de un hombre que la noche de bodas tenía sobre su cuerpo más puntillas que yo?...»

Isabel tenía una muy española lengua mojada en cicuta florentina. Con un pie en el tren que la iba a llevar al exilio francés, tras la derrota de Alcolea, el Marqués de Alcañices, la reprende angustiado:

«— Señora, por Dios... Vuestra Majestad renuncia así al laurel de la gloria...

— La gloria, —respondió, ácida, la Reina—, para los niños que mueren y el laurel para la pepitoria.»

Respuesta inteligente y gastronómica que habla de su pragmatismo y de su sabiduría culinaria, muy cercana a los gustos más populares. El laurel no se aprecia, ni se sabe qué es una buena pepitoria sino se ha encontrado antes su sabor agrio, medicinal y herbáceo en algún guiso y degustado la blandura aterciopelada de una gallina deshecha tras la lenta cocción a la que obliga una pepitoria bien elaborada.

Isabel II era querida. Las furias vaginales son muy bien perdonadas en nuestros pagos. Era bastante pendón pero eso no era un inconveniente y, por si faltaban justificaciones, estaba «Don Paquito, tan mariquito...». El pueblo sabía hasta su escasez de ropa interior, en contraste con la largueza de su mano. Era, sí, la Reina pero su armario guardaba docena y media de camisas de día y una docena de noche; otra docena de vestidos caseros de percal con manga corta, doce pantalones, veinte pares de medias, treinta y seis toallas, diecinueve pares de sábanas, un edredón, treinta pañuelitos y una docena de camisas... Pingos, para una reina hecha y derecha de algo que todavía se podría llamar el Imperio Español era como ir en bragas.

Para la comida era lo mismo. Sus platos favoritos que repetía una y otra vez y, claro, fueron responsables de sus caudalosas carnes; eran el cocido, —¡Viva España!—, la tortilla de patatas y el arroz con pollo, nada que pudiera arruinar el tesoro nacional. Comía como su pueblo y hablaba como él, fue feliz cuando se mezcló con él. Su desgracia fue nacer reina, no entender de política, tener la gente que tuvo al lado... Hubiera sido muy feliz, —de haber ido las cosas de otra forma—, esta reina romántica que hoy vemos de perfil en monedas y en los sellos más valiosos de España, los primeros... Sí, hubiera sido muy feliz esta mujer con un hombre que le hubiese dado lo suyo, —amor entre otras cosas—, hijos y algún baile hasta que la muerte, como a todos, se la hubiese llevado al olvido. Le tocó ser Reina, la culpa es de la Historia...

Algunos de sus súbditos vivieron mejor que ella, por ejemplo, el Marqués de Salamanca, modelo de lo «europeo» y del lujo a la francesa. Su palacio y sus recepciones eran el espejo en el que se miraba la buena sociedad. Un grupo de escritores le invitaba, —mediante carta en verso— a comer con ellos de barato allá por Enero de 1859. La cita era en La Fonda de París y el invitado no faltó. Sus anfitriones fueron gente importante y, sobre todo, divertida: Julio Nombela, Francisco Asenjo Barbieri, Eugenio de Vera y otros muchos. Por lo visto el Marqués se lo pasó de vicio.

«...Comidas de dos pesetas
no son malas, don José;
habrá sopa de puré
y una entrada de chuletas.
Tendremos fritos de sesos
y, entre platos no sencillos,
rábanos y pepinillos,
mantecas y otros excesos.
Y porque tiemble la Unión,
a quien ya dimos que hacer,
cuando se toque a beber,
será vino peleón.
Iremos, aunque se alarmen,
los que rigen el país,
a la Fonda de París,
sita en la calle del Carmen.
Preséntese usted contento
sin temer una emboscada,
que nada debemos, nada,
en dicho establecimiento.

El Marqués era un moderno y, según cuenta su biógrafo Romanones, uno de los primeros «mártires» de la higiene y de la limpieza:

«El Marqués de Salamanca fue el primero que instaló en su casa un baño, ejemplo perfectamente seguido; y se bañaba a diario; en esto ya fueron remisos los imitadores.»

Con la higiene y el agua pocas bromas. La mentalidad de la época no consideraba tanta limpieza ni sano ni, mucho menos, moral. Un tratado de higiene al uso de 1880 lo deja bien claro:

«... Enjúgate cada día
la boca y limpia los dientes
con tal que no haya presentes
personas de autoridad;
toma baños de limpieza
mayormente en el verano,
y los pies también es sano
de vez en cuando lavar.»



Si con el cuerpo se tomaban tales preocupaciones, será sencillo imaginar qué tipo de ligerezas se podrían cometer con la comida. Cocina e higiene, limpieza escrupulosa, son una pareja que todavía tardará decenas de años en matrimoniar. La asepsia era un concepto aún por nacer y cualquier «exceso» en el aseo personal era tomado como una extravagancia o una señal de inmoralidad profunda. Excuso decir que en las clases medias y bajas ni siquiera era tema de conversación. En nuestros días, el agua corriente y el baño, los usos de limpieza diarios no son, todavía, una conquista general.

Los expertos en esto de la higiene, —esa modernidad—, aconsejan que, si no hay más remedio, conviene tomarlo de mañana y en ayunas y, una vez tomado, hay que abstenerse de probar bocados fuertes, —cita los callos que, hay que reconocerlo, no parecen el desayuno más adecuado—, permitiendo unos bizcochos con buen vino. Pero, sea como sea, la moral parece quedar mal parada. Pérez Galdós en «Tormento» lo dice por boca de uno de sus protagonistas:

«...Estas que emplean tanto tiempo en lavarse no pueden ser cosa buena. Digan lo que digan la mujer honesta no necesita tanta agua...»

El coste de la vida

Para vivir en Madrid, la forma de gastar adecuadamente una renta de ocho mil reales al año era, según un comentario de «El Semanario Pintoresco» de 1836, la siguiente:

«... 3.550 en alimentarse, 890 en alojarse y amueblarse, lo mismo en vestirse; 1.771 en varios; ahorro 899. Según los mismos ideales, la proporción es 4/9 para comer, 1/9 para alojamiento y otro tanto para vestirse; 2/9 para varios y 1/9 para guardar. La principal diferencia entre vivir en un pueblo o en la capital estriba en el ahorro, que es mucho mayor en el primero...»

España iba abandonando su vieja camisa de culebra barroca. La niña España se ha hecho burguesa pero no completamente. Han crecido sus capitales y, lentísimamente, se modernizan y amplían, acceden a la iluminación y al agua corriente, a un cierto lujo, a un aire fresco ideológico. La alimentación y la busca diaria del sustento va perdiendo tintes dramáticos y las clases medias ascendentes, los funcionarios, comerciantes y artesanos, van rellenoando y haciendo mullido el colchón que amortigua las fricciones y las injusticias entre las clases más poderosas, minoritarias y escasas, y un proletariado que sigue aguantando todas las injusticias, enormes, de la época.

Pero el país sigue estando lejano, sus caminos con el corazón del poder son malos y eternos y hasta peligrosos. La España romántica es una España vacía y rural, miserable y pobre, desasistida, más

allá de los confines de la capital. Las ideologías apenas han cambiado. Persisten todos los conceptos sobre el honor y la honra; la religión y su influencia siguen siendo poderosísimas, las clases que mandan aún apestan a feudalismo y a derechos excesivos; quien tiene manda hasta extremos de mandarinato y la novedad huele a peligro y es castigada. Quizá únicamente en la cocina, en las modas, en los usos que se consideran refinados, la epidermis española se resquebraja un tanto, admite un aire nuevo en el que muchos poderes ancestrales e inmóviles creen detectar el azufre diabólico, la mentirosa pezuña del Maligno.

Pero no hay miedo. El peligro está en Madrid con sus modas extrañas y sus figurines extranjeros, sus bailes, cafés y tabernas, con la mujer comenzando a trabajar fuera de casa... Extramuros de la Babilonia madrileña las cosas apenas han cambiado; suenan las campanas regulando según los cánones el trabajo y la oración; todavía la voz del púlpito es oída para poner orden en las ideas, reducir a la obediencia a las ovejas descarriadas o reclamar para la guerra, por una causa santa, a los hombres del lugar. La riqueza, por muy cercana que esté, no guiña con sus ojos ambiciosos a nadie, las clases son inmutables y cada cual pertenece a una, Dios está en los cielos, los pobres donde tienen que estar, los ricos donde les puso la Providencia y cada mochuelo en su olivo.

La comida tampoco ha cambiado ni la forma de incorporarla; hay, quizá, un tanto más de abundancia pero nadie desea otra cosa que lo que lleva siglos comiendo, lo que comieron sus padres y sus abuelos, la trinidad gastronómica española: pan, olla y vino.

No podemos salir del siglo XIX, de la España romántica e isabelina sin citar a Clarín, a caballo entre dos épocas, y su novela «La Regenta». En ella la cocina crece hasta la sociología. El Marqués no tiene donde cobrar en dineros pero en su palacio todavía funciona el cobrar en especies a sus colonos, en tomar para sí los frutos de la tierras, sus diezmos y primores, lo mejor de un paraíso que le pertenecía. De paso, «La Regenta» nos define cómo era una mesa aristócrata, sus cocinas, sus costumbres, esa relación incestuosa y enamorada entre el comer y el poseer:

«En la cocina de los Vegallana se reflejaba su positiva grandeza. No, no eran nobles tronados; abundancia, limpieza, desahogo, esmero, refinamiento en el arte culinario, todo esto y más se notaba desde el momento de entrar allí.

... pagaban los colonos el tributo de los mejores frutos naturales de su corral, del río vecino, de la caza de los montes. Liebres, conejos, perdices, arceas, salmones, truchas, capones, gallinas, acudían mal de su grado a la cocina del marqués, como convocados a una nueva Arca de Noé en trance de diluvio universal. A todas horas, de día y de noche, en alguna parte de la provincia se estaban preparando las provisiones de la mesa de Vegallana. Podía asegurarse.

... A media noche, cuando los hornos estaban apagados y dormía Pedro y dormía el amo y nadie pensaba en comer, allá a dos leguas de Vetusta, en el río Celonio velaba un pobre aldeano tripulando barca medio podrida... acechaba el paso del salmón, empuñando un haz de paja encendida, cuya llama se refleja en las ondas como estela de fuego. Aquel salmón... era el mismo que ahora estaba sangrando, todo lonjas, esperando el momento de entregarse a la parrilla, sobre una mesa de pino blanca y pulcra.

También de noche, cerca del alba, emprendía su viaje al monte el casero, que se preciaba de regalar a su señor las primeras arceas, las mejores perdices; y allí estaban las perdices, sobre la mesa de pino, ofreciendo el contraste de sus plumas pardas con el rojo y plata del salmón despedazado. Allí cerca, en la despensa, gallinas, pichones, anguilas monstruosas, jamones monumentales, morcillas blancas y morenas, chorizos purpurinos en aparente desorden yacían amontonados o pendían de retorcidos ganchos de hierro, según su género. Aquella despensa devoraba lo más exquisito de la fauna y flora comestibles de la provincia. Los colores vivos de la fruta mejor sazonada y de mayor tamaño animaban el cuadro, algo melancólico si hubiesen estado solos aquellos tonos apagados de la naturaleza muerta, ya embutida, ya salada. Peras amarillentas, otras de asar, casi rojas, manzanas de oro y grana, montones de nueces, avellanas y castañas, daban alegría, variedad y armoniosa distribución de luz y sombra al conjunto, succulento sin más que verlo, mientras al olfato llegaban mezclados los olores punzantes de la química culinaria y los aromas suaves y discretos de naranjas, limones, manzanas y heno, que era el blando lecho de la fruta...»

No era mala la despensa del Marqués de Vegallana sobre todo si se tiene en cuenta que no le costaba una gorda. Pero cocinar tal cantidad de alimentos requiere un mártir de los fogones. Con su sueldo, el orgullo que se gastaban y el trabajo que significaba llevar a diario una mesa rica y a la moda, el mejor estímulo era el amor. Doña Obdulia lo consigue con miraditas y algún encontronazo que otro más provocado que casual. Pedro, este es el nombre del cocinero del Regente, se lo traga. Doña Obdulia pregunta haciéndose la tonta y nosotros, de paso, nos enteramos de cuáles podían ser las dudas culinarias de una señora «bien» de la época:

«... Llegó a más; quiso enamorar a doña Obdulia con pruebas de su habilidad, y acudía siempre que se presentaba una cuestión teórica o una dificultad práctica.

¿Qué se echa ahora?

¿Qué se tuesta primero?

¿Cuántas vueltas se les da a estos huevos?

¿Cómo se envuelve esta pasta?

¿Lleva esto pimienta o no la lleva?
¿Será una indiscreción poner aquí canela?
¿Cómo se baten estas claras?
El almíbar, ¿está en su punto?»...

Pedro, el cocinero tenía las ideas muy claras respecto al imperio de los fogones que consideraba, en cuanto eran de calidad, un reinado exclusivamente masculino. Seguimos, naturalmente, en «La Regenta», de Clarín y su atmósfera un tanto ominosa:

...«Lo que pensaba todo Vetusta de las literatas, lo pensaba Pedro de las cocineras. Las llamaba marimachos.

Si se le decía que los cocineros son más caros y gastan más, respondía:

— Amigo, el que no sea rico que no coma...

Por lo demás él era socialista pero en otras materias...»

Muchas caras, muchos ojos facetados como los de una inmensa mosca que sorbe y mata pero que sobrevive. En la literatura del período viven tantas Españas como hombres la escribieron y cada uno contó esa inmensa feria como le fue en ella. La desesperación del que narra es la incapacidad de reproducir en su realidad variadísima un fragmento de vida. Hay literaturas de la pobreza porque en ella ven la verdad nacional y hay, también, literaturas del lujo, de los clanes que ascienden silenciosos y sonrientes a ocupar su puesto en el poder y en la comodidad.

El Marqués de Salamanca y sus salones, sí, una realidad; los cafés, Fornos, La Fontana, Lhardy, Genyeis... El lujo de lo nuevo que llega y fascina y quiere hacerse un sitio; los viajes, el bandolerismo, los primeros trenes, el agua corriente... Los teatros y la Opera, la reina Isabel y sus innumerables, —aunque numerados—, amantes, las guerras carlistas, la nación solitaria y pobre, la enfermedad y el fanatismo, la suciedad, los duelos y las intrigas...

Están naciendo todas nuestras abuelas y bisabuelos, les queda encontrarse, vivir, ya está nuestra sangre circulando por aquellos recién nacidos. No tenemos nada que ver con ellos pero de allí venimos. El siglo XIX va tejiendo los días como un constante gusano de seda que no cuenta más que lo pasado. Nuestros gustos tienen que ver con nuestro origen campesino, con la clase social de la que venimos; ya estábamos tatuados para el pastel de foie y para el garbanzo, para la mesa del Marques del Vegallana o la tartera proletaria. Ya estábamos vivos aunque no lo supiéramos, posiblemente ya estamos muertos, ya somos carne para un libro de Historia del futuro. Tampoco lo sabemos ahora, tampoco nos queremos enterar...

Olores marinos

Estamos terminando, pero nos hemos olvidado del mar, de las gentes obligadas a vivir y pelear con él. En el mar, —¡cómo no!—, también hay clases. José María de Pereda relata en «Sotileza» cuál era el menú habitual de sus gentes:

«Cada tripulante, incluso el patrón, compra y guarda su pan, (tortas de mucho diámetro, que duran cerca de seis días cada una). Con este pan, unas patatas, unas alubias o unas berzas, con un escrúpulo de tocino o de manteca o de aceite para ablandarlo, todo ello a escote, y condimentado por el motil, cuyas manos no tocan el agua dulce como no sea para revolver, dentro de la que echa en un balde, las patatas recién partidas, o la berza después de haberla picado sobre el tejadillo de la cámara, a veces con el hacha; con este potaje, repito, y aquel pan come la tripulación, en el santo suelo, alrededor de la cacerola, en la cual va cada uno, incluso el patrón, metiendo su cuchara cuando le toca. Así cena también las mismas patatas, las mismas alubias y las propias berzas. En ocasiones, en lugar de las patatas, de las berzas o de las alubias, hay bacalao que el motil guisa en salsa roja, después de haberlo desalado dándole dos zambullidas en el agua de la Dársena, desde la borda, atado con un cordel. Para almorzar un poco de cascarilla en un tanque... Y siempre lo mismo cuando los tiempos marchan bien...»

Cuando los tiempos marchan bien... Ignacio Aldecoa escribió muchos años después un hermoso cuento titulado «La noche de los grandes peces». Es una historia de unos señoritos que quieren conocer la vida de los pescadores y pagan la cena. Dos mundos inencontrables. Es curioso pero José María de Pereda, también en «Sotileza», nos cuenta la merienda tan distinta que le preparan a un señorito que quiere ir a pescar, una curiosidad humana, un «raro» que, desde luego, va preparado al mar de muy distinta forma.

« —Dos, cuatro, siete, diez... Una docena justa de huevos duros te he puesto. ¿Tendréis bastante?. En este envoltorio de papel van rajas de merluza frita: dos libras y media. Por supuesto que si dejas meter las manazas a esa gente, no te queda a ti para probarla... ¡No comieran rejones atravesados! ¡Hijo, yo no sé cuándo has de perder esa condenada afición tan peligrosa! Y todo, para venir abrasado del sol y del viento y apestando la casa a esas inmundicias... y lo peor es que el mejor día, si no te quedas allá, coges un tabardillo que te lleva... Vamos, no te amosques que por tu bien te lo digo... Aquí va una empanada de jamón con pollo... Estas son salchichas... Tres docenas. Procura que se harden con ellas esos hambrones para que te quede a ti más de lo otro. Para cinco he puesto. Si no son más, porque a ti se te pega siempre medio Cabildo, que coman clavos o que se arreglen con lo que haya. ¡Daré gusto ver a tu amigo Muergo chuparse los dedazos y relamerse los hocicos de cerdo!... ¡Buena educación y buenos modales aprenderás a su lado!... ... Una ración buena de pasta de guayaba, para ti solo; medio queso de



Flandes y dos libras de galletas dulces, para todos... Seis libras de pan... ¿Cuántas botellas de vino pongo? ¿Tendréis bastante con cuatro?... Vamos, te pondré seis, porque esa gente tiene un saque... La servilleta limpia. ¡Cuidado que les consientas limpiarse las manazas con ella! Para eso van estas dos rodillas grandes. El vaso para ti... y otro para ellos.

Tenedores, cuchillos... Fortuna que la cesta no es chica, que si no... Ya estás aviado de lo principal...»

Era, evidentemente, una forma muy distinta de ir a una jornada de pesca, el punto de vista de la liebre o el del cazador, el del pez o el del anzuelo.

Madres y nodrizas

Una España romántica pero con repliegues tan sórdidos en sus cortinas como el negocio de la leche materna, de las nodrizas que tenían que ser asturianas, gallegas o montañesas, —«vacas humanas»—, de una determinada raza que se suponía excelente en su producción láctea para los niños de buena familia.

Vestidas con el traje regional y mucho paño almidonado blanco, una gran cantidad de jóvenes recién paridas, destinaban la leche que la Naturaleza les había dado para la crianza de sus hijos y la vendían por una buena colocación a fin de mejorar la crianza de los vástagos de la burguesía; sus propios hijos debían resignarse y perder lo que era suyo, lo que conllevaba, irremediablemente, una deficiencia alimenticia desde los primeros años ya que la leche materna, —que los «rorros» de la burguesía se tomaban en Madrid de sus madres postizas—, no era compensada adecuadamente. Muchas parejas vivieron así, por causa de la miseria y de la necesidad, una suerte de viudedad y un tenebroso paseo por la prostitución.

La nodriza o ama de cría era una categoría especial en la casa, la res sagrada que alimentaba al heredero, a lo último de la estirpe. Se le prodigan mimos y alabanzas y una alimentación especial, todo cuanto la ciencia médica del momento considera adecuado para la perfecta crianza. El trato vuelve a las nodrizas despóticas y tiránicas y todo vale mientras la leche fluye de sus ubres. Al finalizar la lactancia no hay más remedio que volver a quedarse preñada, —con la consiguiente continuación del negocio de leche humana—, o cerrar el quiosco. Casi ninguna de ellas quiere regresar a la aldea y al medio rural del que salieron y optan por lo seguro: ser fecundadas.

La condesa de Campo Alange habla de un tal «Paco el Seguro» que, por un precio adecuado, dejaba preñadas nuevamente a las nodrizas en estado de necesitarlo y que tenía su negocio, de gran éxito,

en la Plaza Mayor de Madrid. La historia se repetía cuantas veces era necesario y el semental parece que daba garantías del embarazo y sólo cobraba cuando se producía el mismo. Otras optaban por los servicios del olvidado marido de la lejana aldea en donde, obligatoriamente, debían abandonar a los cuidados de familiares a su propio hijo que, en vez de la tarifada leche de su madre, debía alimentarse con otra, de cabra, vaca, burra o, simplemente, con unas sopillas espurriadas o de ajo.

Era la España romántica; al lado de Bécquer o Rosalía, junto a Larra, Espronceda, Zorrilla, convivían las agencias de nodrizas, auténticas ferias de ganado fértil femenino, con garantía de leche abundante, y que eran discretamente exhibidas para ver su frescura, la dureza de sus ubres y su calidad y, en algunos casos, con derecho a cata de lo que se vendía, la leche raptada. Ni que decir tiene que era imprescindible estar casada. Una madre soltera no se consideraba «una mujer como Dios manda». La leche de las solteras podía tener un sospechoso sabor a puta, inaceptable para la correcta crianza del niño de la casa. La primera calidad correspondía, sin discusión, a la recién parida pero, tal circunstancia, no era siempre fácil de asegurar lo que significaba en la práctica que más de un niño y más de dos eran criados con leche añosa, con leche de más de un año con todas las consecuencias que de tal fraude se derivaban.

Vivir, escribir, leer y recordar

Hay que terminar. Los siglos son muertos muy reacios a visitar las salas de radiografía. Estas palabras no pretenden desvelar nada. Ni siquiera un habitante de la época hubiera sido capaz de ver el tiempo que le tocó vivir con la frialdad que da conocer toda la novela y poder leerla por donde uno desee, con esa prepotencia casi divina del lector que sabe cómo empieza y sabe cómo acaba, que conoce a los personajes y se permite el lujo de amar a unos y de odiar a otros. Nadie es capaz de ver su tiempo en toda su riqueza y podredumbre; nadie puede oír todos sus sonidos, leer todos sus libros y comer y degustar todos sus vinos, sus guisos, las aves y los peces que se asaron, los bosques que pasaron por la olla, las frutas de cien otoños y otros tantos veranos; no se pueden besar todos los labios ni llorar con todas las penas de casi dos siglos, manejar las montañas de dineros que hicieron ricos a unos y desgraciados, acémilas, a otros.

No se pueden recordar cada baile ni cada promesa, cada hora de fatigas, cada muerte y cada acto de amor que, precisamente, nos enganchaba al futuro y nos preparaba para la vida... Ríos de leche y de vino, comida y excrementos, miles, millones de fuegos encendidos y horas de laboriosa cocción... Es el relato imposible de ambiciones y cortinas movidas por el viento, de enfermedades, de poder y de olvido; el siglo está hecho por escritores y, sobre todo, por comparsas de la vida de los que ya nadie se

acuerda; por mujeres y hombres que soñaron la eternidad y sus breves momentos de duración... No es posible hacer un exorcismo para que acuda el crujir de los miriñaques, la luz de los faroles, las multitudes de las calles y aquellas otras de los cementerios, cuanto fue lo que, pálidamente, queremos resucitar sin otra fuerza que la de las palabras.

Finalmente nos quedamos con los libros y allí está casi todo, aunque en los libros es también imposible que la vida quiera habitar definitivamente.

El pobre Villamil y su amigo Ansúrez van a dar carpetazo a esta España que, aunque ya incorpore otros aromas a las chimeneas de sus fogones y cocinas, sigue oliendo al puchero que espuman las mujeres y criadas del siglo. En «Miau», dejaremos a los cesantes desesperados haciendo el estofado del país que les tocó vivir:

«Esto ya es demasiado, Señor Todopoderoso. ¿Qué he hecho yo para que me trates así?... ¿Por qué no me colocan?... ¿Por qué me abandonan hasta los amigos en quien más confiaba?...

A lo que acota Ansúrez. «Mucha religión, mucha teología política, mucha alianza de altar y trono; pero, las magras, ¿dónde están? ¿dónde están?... Yo las quiero, yo las necesito; las reclama mi estómago y el estómago de toda mi familia, que es tan católica como otra cualquiera...»

Se quedaron eternamente sin empleo, apresados como mariposas literarias en las páginas de «Miau», como hojas secas cogidas una tarde y ya olvidadas. Villamil y Ansúrez no consiguieron jamás regresar a sus mesas en el Ministerio, no lograron ese puchero desahogado que, antes del cese, les permitía deambular por el barrio con la cabeza alta.

Pero aún quedaba mucha hambre que pasar a los españoles que en esos días abrían los ojos a la luz de España.



*T*iempos sombríos



RANCO!! ¡¡FRANCO!! ¡¡FRANCO!!...

Ese grito costó un billón de pesetas de 1953 y, si no el millón de muertos de José María Gironella, sí casi 350.000; muchos muertos, mucho abono de odios para la tierra, mucha memoria sin perdón. Un cuarto de millón de viviendas estaban completamente arrasadas y unas doscientas poblaciones casi borradas del mapa. La economía, la agricultura, los transportes, la ganadería y la pesca, eran casi recuerdos. Los muertos no pescan, ni labran, ni cuecen pan; tampoco los que ganaron la guerra y, muy especialmente, los que la financiaron.

Hablar de comida en la España del 39, la de las banderas victoriosas y de las sonrisas de la primavera, es casi un ejercicio irónico, un sarcasmo, una broma de mal gusto. No había comida y la que había no estaba al alcance de los vencidos, que bastante tenían con librar el pellejo del pelotón de fusilamiento, de la cárcel, de la depuración. Es cierto que había listas oficiales de precios: un kilo de patatas costaba 0'55 pesetas el kilo; las chuletas de carnero a 6'10 pesetas el kilo; la pierna y la paletilla a 5'20; el arroz a 1'25, el azúcar a 1'90 y la carne congelada de vacuno a 8 pesetas la de primera y a 6 pesetas la de segunda, los churros costaban a cinco céntimos la pieza. Pura literatura, delirio oficial. Sólo los precios tenían algo de realidad. La comida no existía, el dinero tampoco. Se pagaba con trabajos esporádicos, con el sexo, con las raras joyitas que habían sobrevivido a la guerra, con el trapicheo y, a la hora de comer, no había más gastronomía de posguerra que sopas aguadas, disimulo, y la cocina del camelo: tortillas de tul ilusión, sin huevo ni patata, boniatos y castañas, gachas, sacarina, malta y cascarilla para el café... Sólo en el Madrid de 1945 se vendían diariamente un millón de castañas.

«Los rojos no usaban sombrero» y casi nadie usaba tenedor si no era para llevarse a la boca verdaderas bazofias. La palabra clave, la que daba acceso a alguno, no a todos, los bienes de la tierra se llamaba «estraperlo». Con dinero se podía comprar aceite, jamón, huevos, pan blanco, y casi todo lo que era capaz de convertir una cazuela en un recipiente para cocinar algo comestible. No era normal y ocurría pocas veces. El dinero era tan escaso como la comida y, con frecuencia, se prefería antes algo que comer que algo con lo que poder comprar comida. Era la cuadratura del círculo gastronómica.

Los jueves, se impone por un decreto ley el plato único en los restaurantes, imposición que era obligatoria en gran número de familias españolas sin ninguna gana de cumplir el decreto.

«En hoteles, fondas, etc..., habrá a disposición del público tres platos diferentes, de verdura, carne o pescado. Sólo se podrá tomar uno y un postre. Los establecimientos que tengan fijado precio de cubierto, mantendrán el mismo con el plato único. Los que tengan «carta» fijarán los días de plato único un sólo precio, de acuerdo con su categoría».

Muy pocos podían comer en restaurante. Los que podían se saltaban la norma a la torera. Lo cuenta José María Pemán, poco sospechoso de izquierdismo: «... se comía lo mismo que cualquier otro día, salvo que se comía en un sólo plato...»

Cartillas de racionamiento

En Noviembre de 1939 una persona tenía derecho a obtener, mediante su cartilla de racionamiento, verdadero instrumento de control político y policíaco que no se obtenía así como así, un decilitro de aceite, cien gramos de azúcar, cincuenta de lentejas y treinta de café; también tenía derecho a setenta y cinco gramos de bacalao y otros setenta y cinco de tocino americano entreverado a 10'50, eso sí, a cambio de la hoja habilitada para el café, es decir, o tocino o café.

Era el suministro para una persona y para una semana. El resto había que buscarlo, si se tenía con qué, en el mercado negro, en el jugoso negocio de estraperlo. La moral, los virgos y las buenas costumbres quedaron anestesiados por los retortijones. En «La Colmena», la señorita Elvira, una asidua del café, habla del tema por mano de Camilo José Cela:

— ¿Y tenía usted retortijones?

— ¡Huy, hija! ¡Y qué retortijones! ¡Tenía el vientre como la caja de truenos! Para mí que cené demasiado. Ya dice la gente, de grandes cenas están las sepulturas llenas.

La señorita Elvira seguía asintiendo.

— Sí, eso dicen, que cenar mucho es malo, que no se hace bien la digestión.

— ¿Qué se va a hacer bien? ¡Se hace muy mal!

Doña Rosa bajó un poco la voz.

— ¿Usted duerme bien?

Doña Rosa trata a la señorita Elvira unas veces de tu y otras de usted, según le da.

— Pues, sí, suelo dormir bien.

Doña Rosa sacó pronto su conclusión.

— ¡Será que cena usted poco!...

La señorita Elvira se quedó algo perpleja.

— Pues, sí, la verdad es que mucho no ceno. Yo ceno más bien poco.

Doña Rosa se apoya en el respaldo de una silla.

— Anoche, por ejemplo, ¿qué cenó usted?

— ¿Anoche? Pues, ya ve usted, poca cosa, unas espinacas y dos rajitas de pescadilla.

La señorita Elvira había cenado una peseta de castañas asadas, veinte castañas asadas, y una naranja de postre.

— Claro, ese es el secreto. A mi me parece que esto de hincharse no debe ser saludable.

La señorita Elvira piensa exactamente lo contrario pero se lo calla.»

La literatura tiene poco que recoger en la posguerra española en lo tocante a comidas. Muy malamente se puede describir el país remoto de la abundancia desde el territorio del hambre y la carencia y, además, es peligroso. Aunque el rugir de las tripas siempre es el mismo y de la misma forma se siente, son tiempos en que uno puede ser considerado «rojo» o «desafecto» por el simple hecho de quejarse. Es mejor hacerlo en casa o, aún mejor, callarse, poner al mal tiempo buena cara. El hambre es sospechosa, especialmente el hambre que habla, el estómago que grita. Fueron unas décadas para el silencio, para callar. No pasaba nada. Por los patios se oía la voz de Concha Piquer:

«Que no me quiero enterar,
no me lo cuentes vecina;
prefiero seguir soñando
a conocer la verdad....»

Nadie se quería enterar. La preocupación era comer, llenar la tripa, pasar otro día escaqueando al hambre su bocado diario. La posguerra tardó en aparecer en la literatura pero dejó su tatuaje en los niños que la padecieron. Años más tarde fue asomando su rostro famélico al papel. Habían callado pero acabaron contando, como en una venganza de tinta y de palabras, todos sus padecimientos. Los que perdieron la guerra, y la infancia y las mañanas de Reyes, hablaron. Nadie había olvidado aquellos días sin color, aquella rendición. Uno de ellos, uno más, Luis Garrido puso su memoria implacable en «Los niños que perdimos la guerra». Se recordaba, se ejercitaba el derecho a no olvidar:

«La vida era difícil, en las casas apenas había comida suficiente para llenar el estómago, y menos el de los chicos de mi edad, que, según decían los mayores, estábamos en pleno desarrollo. El que más y el que menos tenía triquiñuelas para buscar alimentos extra; los Sinfos, las colillas; nosotros la busca, los pequeños robos, aunque muchos días, bien por la lluvia, bien por el calor de la fogata que hacía agra-

dable estar cerca de ella, no hiciésemos otra cosa que charlar y recordar nuestras vivencias anteriores; tantas, que sería imposible repetirlas aquí cronológicamente. Lo que estaba por encima de todo era la necesidad de procurarse comida, de comer de alguna forma, lo que fuese y como fuese. Algunos chicos iban con las señoritas de la catequesis a comulgar para que después les diesen el desayuno. Luego contaban, entre risas y chanzas, lo que les habían enseñado. Se lo tomaban a broma con tal naturalidad que me asustaba. Yo nunca fui y los de mi pandilla tampoco. Para nosotros era más fácil practicar cualquiera de nuestros trucos, con los que se conseguían frutas, boniatos e incluso algunas pesetas que gastar».

Otro testigo que recuerda y acaba escribiendo, haciendo el exorcismo de tanta desesperación y miseria, es Angel María de Lera. En su novela «Se vende un hombre» recuerda también con amargura aquellos años y el negocio del estraperlo:

«... El hambre siguió siendo tan negra como siempre. Se vendía y se compraba todo, y no había de nada y había de todo. El racionamiento consistía en un cuarto de litro de aceite y un puñado de arroz cada siete días. Por eso todo el mundo acudía al estraperlo. Había estraperlistas por todas partes, en las calles, en las bocas del metro, en las tabernas, a la entrada de los cines, pero esos eran los menos importantes. Los peces gordos estraperleaban en oficinas y en pisos normales. Ya se sabía: en tal piso de tal casa se venden telas, calzado, medicinas, o, en tal otro, jamón, queso, tabaco.

- Yo puedo gestionarle unos neumáticos.
 - Tengo libras esterlinas.
 - ¿Quiere medias de nailón, americanas, auténticas?
 - ¿Le interesan unos rodamientos de importación, suecos?...
 - Conozco a quien tiene una partida de azúcar y café de Portugal.
- Todo a media voz, en semisecreto pero archisabido.

Los trenes salían llenos de contrabandistas del menudeo con las bolsas llenas de artículos para el cambio, y llegaban con los mismos viajeros, como turistas sin equipaje, después de haber tirado las bolsas con embutidos, harina de almortas, patatas, boniatos, aceite y tocino, a sus compinches, que los esperaban a la entrada de la ciudad. El trapicheo era el gran negocio de los españoles.»

Ni siquiera de todos los españoles. La ocupación de casi todos era esa obsesiva de comer cada día. Se apartó la política, el miedo, las ganas de revancha; estaban ahí, detrás del frío y, sobre todo, detrás del hambre. Comer algo, lo que fuese, aunque diera vergüenza, era lo que se pensaba en la cama, lo que se soñaba en la noche, lo que amanecía junto a la gente al alba.

En el año 41 tocó comer algo de pan de maíz. Habían llegado al puerto de Alicante algo así como

4.000 toneladas, poca cosa, pero se podía hacer pan, un pan impermeable a las salsas, correoso y amazacotado. Era ese pan o ninguno salvo que se pudiera acudir al mercado negro. En Madrid se comía menos que cuando la ciudad estaba sitiada y, para acabar de rematarlo, en el bienio 1940/41 se dieron malas cosechas, sequías y plagas de langosta. Muchos de los brazos que hubieran atendido a la tierra y sus necesidades estaban bajo tierra o en la cárcel. Las naciones que no ayudaron a la República en la guerra civil tampoco llevaron a cabo sus amenazas económicas contra el régimen de Franco. Guillermo Cabanellas lo cuenta en «La guerra de los mil días»:

«...Una vez más, las sanciones económicas con que las potencias victoriosas habían amenazado a Franco, cuando la única víctima era el pueblo español, se advierte que no se cumplen, o se cumplen sólo a medias, el Caudillo aparece más afianzado que nunca. El hambre, extraña resultante, ha robustecido su autoridad...»

La poesía, con frecuencia tan ajena a la comida, tan distante a lo que llega al plato, a veces recuerda y, especialmente, en estos tiempos de luto alimenticio, una comida tan simple y tan elemental como las sopas de ajo que, con toda seguridad, son distintas comidas detrás de unas rejas. Es Leopoldo de Luis en «Con los cinco sentidos»:

«Ha llegado el sabor de las sopas de ajo
en el amanecer de los presidios.
Por la tristeza de las galerías
hay un rumor de pies y de bocas hambrientas
hacia los patios de las formaciones.
De negros pozos sube el vaho fétido.
El sabor de la sopa en cada lengua
como una comunión sacrílega. Revuelve
los estómagos sucios. A esto sabe
el rencor de los otros y la sangre
perdida. Es el sabor de la denuncia.
Es el sabor del miedo y la derrota.
No es un espejo el alba macilenta
por Castilla, entre llanos
que aún cuarteja la helada.
No nos vemos el hueco de la boca
hacia el sabor del odio,
digo el de sopas de ajo entre fusiles.»

Los frutos de la tierra

Sólo en el campo la hambruna aflojaba la mano. En el campo había gallinas que ponían huevos, algo de matanza si se podía esconder, unas verduras, un gazapo... Los que pudieron mandaron a sus hijos al pueblo donde, por lo menos, algo caía en las tripas huecas, donde todavía los ríos tenían cangrejos de los buenos pero, lo que son las cosas, eran comida de pobres y poco apreciada, como el bacalao, como las migas, tantos otros platos que precisarían de los años y del remitir de la gazuza para empezar a ser apreciados. Miguel Delibes recuerda un paraíso castellano, plagadito de cangrejos, en su cuento «Las cangrejas de San Vito». Es la memoria perdida de un tiempo desaparecido.

«Padre solía cebar con tasajo, pero si las cosas venían mal me entregaba la azuela y me hacía cavar en la tierra húmeda para buscar lombrices. Los cangrejos rara vez desdeñaban este cebo. En cambio, el Ponciano cebaba los reteles con patatas fritas, y Valentín, el secretario, con bazo de caballo, y aún había quien lo hacía, como don Justo del Espíritu Santo, el cura párroco, con corteza de pan de centeno.

...Al anochecer, en el soto, cada cual los cocinaba en hogueras a su modo y los chicos hacíamos silbatos con las patas más gruesas debidamente ahuecadas. Recuerdo que Madre poseía una receta que venía de mi bisabuela y que consistía en poner los cangrejos a la lumbre vivos con un dedo de aceite y un puño de sal gorda y cuando los animales entraban en la agonía les echaba un ajo triturado con el puño. La fórmula no tenía otro secreto que acertar con la rociada de vinagre justo en el momento en que los cangrejos comenzaban a enrojecer...»

No todos los campos eran iguales ni en todos era posible comer algo. Muchas veces fue el camino hacia otros lugares la única solución posible, la maletilla o el hato y marchar, escapar.

Un viajero que con el tiempo llegaría a ser famoso, Camilo José Cela, viaja durante el año 1947 por la Alcarria. Tiene buen diente pero no siempre puede sacar la barriga, escasa por aquellos tiempos de mal año, a pesar de que paga y, a lo mejor, levantó con su dinero la cena al dueño:

«...El viajero cena alumbrado por un candil de aceite. Judías con chorizo, tortilla de patatas con cebolla y carne de cabra, dura como el pedernal. De postre toma un vaso de leche de cabra...»

En el pueblo de La Puerta tampoco hay mucho más:

«... La mujer de la posada le ofrece unos trozos de carne de cabra cocida y un vaso de leche, también de cabra. El viajero piensa en las fiebres de Malta y en aquello de que más cornadas da el hambre y come todo lo que le da la dueña. La carne es dura y seca, casi inmasticable, y la leche tiene un sabor áspero, montaraz, dulzón...»



Ciudades hostiles

En Madrid era otra cosa. Durante años viví obsesionado con una leyenda bella y terrible que se me contó como verdad por un alto funcionario de la policía; la historia la escuché de sus labios y, más tarde, me llegó por otros caminos sin apenas deformaciones sobre la historia original. Cosas así debieron ocurrir sin que trascendieran. He leído cosas parecidas sucedidas en ambientes semejantes, en circunstancias similares.

Eran unos novios, —como me lo contaron os lo cuento—, en esa fase en que ya está todo hablado, en que todo son preparativos para la boda. Se aman, viven toda esa indescriptible suerte de estrecheces que, como el resto de los españoles de su clase, padecen con valentía; el amor les ayuda, vivirán en casa de sus padres, quieren tener hijos, sueñan con un futuro distinto. Ella se ha cosido con ayuda de su madre el vestido de novia. Es un traje de bodas blanco y modesto que, a pesar de su sencillez, le hace soñar. Harán una pequeña invitación con pastas y «mediasnoches», con «cup» de frutas, una boda para tiempos helados y sin piedad donde sólo el hecho de querer apostar por lo que pudiera venir tenía mucho mérito.

Dos meses antes de la boda, ella se siente mal. Tose y, a veces, en su pañuelo, aparecen manchas rojas de sangre. Tiene fiebre y pronto se descubre su diagnóstico: una tuberculosis, una tisis galopante. Era, en la época, una enfermedad seria. Casi nadie había oído hablar de la penicilina y la muchacha empeora. Las escasísimas unidades de antibióticos que circulan por España lo hacen por el mercado negro. La hija de Concha Piquer se cura por unos antibióticos traídos por la Embajada de Estados Unidos. Pero no es el caso de nuestra pareja. Ella muere. Nada que hacer. Como es costumbre, es enterada con su traje de novia, ya terminado, y que no le hizo falta. Lógicamente, tanto la familia más cercana como el novio descubren el dolor en toda su intensidad. Especialmente él. Los padres, los que hubieran sido sus suegros, intentan consolarle, le ofrecen su casa, su compañía. El les visita de vez en cuando y acaba siempre marchándose antes de tiempo con lágrimas en los ojos. Piensa en el suicidio y vaga por un Madrid triste y tabernario que ya nada le ofrece.

Una mañana de domingo encamina sus pasos al Rastro y, en una tienda de ropavejero, entre uniformes militares, zapatos de muerto, y vestidos con quince años encima, encuentra un vestido de novia. Inevitablemente le llama la atención. Es uno como tantos, como los dos o tres que hay colgados esperando comprador. Pero un escalofrío, un baño adrenalínico llena de arriba a abajo a nuestro hombre. El ha visto ese vestido en el ataúd de su novia, quizá es la última visión que tiene de ella antes de cerrarse la tapa del féretro: su novia y su futuro, su enamorada, helada y rígida, vestida de blanco, con ese traje que ahora tiene delante. Es imposible estar equivocado.

Sus imposibles suegros creen, después de oír la historia, que el dolor le ha trastornado, que le hace ver lo que no existe.

— Es imposible. La enterramos con el traje de novia, no te obsesiones, no te vuelvas loco. Es mejor olvidar.

— Era el mismo traje, hay cosas que no se olvidan, que aunque uno quiera no se pueden olvidar...

No le convencen. Está seguro de que aquel traje visto en una tienda de ropa usada es el que llevaba su novia cuando fue enterrada. No cree en fantasmas y sabe que no se ha vuelto loco, por lo menos todavía no se ha vuelto loco. La madre le comenta que, en el último momento, se rasgó el forro del vestido al engancharse en un clavo. «Tardé casi una tarde en coserlo»...

El domingo siguiente vuelve al Rastro y mira el vestido. Aún está allí colgado, blanco, fosforescente y fantasmal. Tiene hasta miedo de mirarlo, cree reconocer olores, costuras, bordados. Finalmente mira el forro. Como una grieta, como una cicatriz, allí está la reparación, el rasgón cuidadosamente cosido. Ahora no hay duda. Aquel vestido colgado de una percha fue la mortaja de su novia.

La policía no se alarma, parece saber algo. Monta una vigilancia en la tienda hasta que, una tarde, llega un carro con ropa vieja. Siguen a los dos individuos hasta donde la ciudad se hace campo. Es una casa destartada y grande. Cuando entra la policía encuentran a dos viejos jugando a las cartas, con unas copas y una botella de anís a la mano. Todo parece normal y ellos protestan de su inocencia, son afectos al régimen, gente de paz y orden, honrados trabajadores. Finalmente, un policía joven sospecha de un armario excesivamente grande y pesado, un armario que contrasta, que llama la atención dentro del decorado general.

Detrás del mueble hay un hueco que da paso a una habitación. Madrid no supo nunca que allí había una sala de charcutería, un centro de despiece de carne humana en donde se fabricaban fiambres de horror, embutidos de espanto con los muertos que la banda siniestra desenterraba en connivencia con sepultureros que informaban de la ubicación de los «recién llegados».

Por un lado las joyas, por otro las ropas y zapatos y, finalmente, la carne para una población que reclamaba la capacidad de comprar algo a buen precio que se pudiera llevar a la boca.

No lo sé, no puedo asegurar si esto fue verdad. Nada me extrañaría. Quien me lo contó me dijo que los responsables acabaron en la cárcel y dos en el garrote. Quizá muchos madrileños cenaron alguna noche la carne de una novia que nunca pudo imaginar que iba a terminar a la plancha. El hambre les absuelva y que tan rara tumba haya sido leve para la desgraciada novia que soñó ser feliz.

Tiempo de silencio

En la literatura de la posguerra la comida es una referencia tangencial, un negativo, una placa que el lenguaje va revelando lentamente y dibuja el paisaje yermo. No comer es motivo para escribir, se cuenta el hambre porque apenas aparece la comida y, cuando lo hace, es un acto devocional, triste y con una cierta aureola de intimidad, de cosa vergonzosa de la que no se puede hablar demasiado. Contar el nivel de desesperación gástrica española podía ser objeto de sospecha, motivo para la intervención policíaca, rebeldía, rojería. El hambre debía ser silenciosa, callada, obediente y sumisa.

Luis Martín Santos, un gran muerto de nuestras letras, cuenta con un lenguaje irrecuperable la que, quizá, sea la mejor descripción de esa pescadilla que se muerde la cola, casi un símbolo de la pobreza, la bandera de todas las pensiones vergonzantes, el «uróvoros», —como él la llama—, en el que se describen todas las necesidades, todos las minutas de pensiones, colegios mayores y restaurantes terminales. «¿Qué hay de cena?... ¡Pescadilla de ración!»... La pescadilla como cuadratura del círculo alimentario, la pescadilla mordiendo la cola, la historia de los años cuarenta frita en un plato donde parece sonreír sin aportar ninguna respuesta, una calavera del alma hispana, un reptil albardado, la tristeza y el fracaso hecho segundo plato.

En esa gran novela, «Tiempo de silencio», la gran novela de la posguerra, la pescadilla nos cuenta su drama:

«... Como noche de sábado, Pedro comió más rápidamente. En el comedor estaba detrás del matrimonio arrugadito y entre otras dos pequeñas mesas en que se sentaban dos hombres solos. La pescadilla mordiendo la cola apareció sobre su plato, tan perfecta en sí misma, tan emblemática, que Pedro no pudo dejar de sonreír al verla. Comiendo esa pescadilla comulgaba más íntimamente con la existencia pensional y se unía a la mesa de mártires de todo confort que han hecho poco a poco la esencia de un país que no es Europa. El uróvoros doméstico tenía una apariencia irónica, sonriente. No se mordía la cola con verdaderas ganas, sino delicadamente, sólo lo necesario para que no se le escapara y volviera a estirar toda su larga estatura de pez innoblemente marino, aún no del todo corrompido, blanco de carne pero con rubores amoratados donde la corrupción comienza. El limón exprimido para disimular lo que pudiera haber de «non sancto» le recordó la limonada agria que había tomado días atrás. Sacudió la cabeza y atacó la naranja fría...»

Teníamos ya varias Españas y había que contar con ellas: la de la ciudad y la del campo, la que tenía y la que no tenía, la del hambre y la del trapicheo, la oficial y la oculta, la que esperaba y la que mandaba. Cuando una y otra se encontraban podía pasar de todo. Jesús López Pacheco fotografía en «Central Eléctrica» uno de esos encuentros. Son dos mundos ya irreconocibles, no tienen nada que ver,

se han separado a base de tiempo, aislamiento y diferencias. Cuando los ingenieros llegan a «poner la luz» a Aldeaseca, a cambiar un tiempo congelado, quieren comer. Y encuentran una respuesta histórica a su apetito:

«... La mujer puso ante ellos una cazuela y dos cucharas.

— ¡Ah!, si son sopas de ajo, —se alegró el señor Martínez—. Yo creí que era otra cosa.

La mujer había dejado la cazuela y las dos cucharas, y había ido hacia uno de los nichos entre los adobes de la pared, donde guardaba los vasos. Trajo dos y una garrafa de vino. Se los llenó. Luego les trajo un trozo de pan de centeno y un cuchillo. Hecho todo esto inició un movimiento hacia la puerta.

— ¿Puede traernos otro plato?...

La mujer les trajo otra cazuela. Andrés echó en ella la mitad de la sopa.

— Pero, ¿por qué huele aquí a estiercol, a demonios?, —dijo Martínez.

La sopa tenía buen aspecto. Eran unas corrientes sopas de ajo. Empezaron a comer...

... — ¿No comen más sopa?, —les preguntó.

Andrés movió la cabeza. Martínez dijo que no, que no quería más sopas... ¿cómo?, ¡ah, sí!, espurriadas...

— ¿Y por qué les llaman espurriadas?—. Había vuelto a sacar el pañuelo, se estaba limpiando la boca.

— Porque se espurrian los ajos antes de echarlos.

— ¿Se espurrian? —preguntó Andrés, sintiendo asco de la palabra, sólo del sonido sucio de la palabra.

— Sí, se espurrian en la boca antes de echarlos.

Les duró el asco en la garganta hasta que llegaron al coche...»

Todavía en «Central Eléctrica» continua el choque. Jesús López Pacheco nos quería dejar bien claro el abismo entre el hombre moderno y aquel otro que únicamente compartía el calendario con ellos. Era, efectivamente un abismo.

«... Tenía la sensación de haber hecho un viaje en el tiempo, hacia una época oscura y olvidada de la humanidad. Recordaba aún cuando la mujer les dijo, con un gesto de extrañeza, que no tenía café, y Martínez le dio uno de los paquetes que había traído de su viaje a Portugal. Querían quitarse el sabor de aquellas sopas, de aquella cecina ahumada que comieron luego, asada entre los leños. Tenían todavía en la nariz el olor repugnante que lo llenaba todo.

Anastasia les dijo que cubrían todas las semanas el suelo de tierra apretada con una capa de excrementos frescos de bueyes, y que los quitaban cuando estaban bien secos. Esta era la limpieza de aquellas casas. Obsesionados con este olor, habían dado a la mujer un paquete de café para que les hiciera unas tazas. Volvió al cabo de veinte minutos y se quedó ante ellos, con una cazuela de barro, mirándolos, sin atreverse a interrumpir su conversación.

— Cuecen y cuecen estas bolitas negras, —dijo por fin—, pero no se ponen blandas...»

El café era tan desconocido en la Aldeaseca de «Central Eléctrica» como cuatro o cinco siglos antes. Los Imperios de ultramar no se descubrieron para todos a la misma vez y el hambre no es para todo el mundo una sensación que produzca los mismos efectos. El hambre puede ser triste y silenciosa, una forma de orgullo y ocultación o puede ser un grito, una rebeldía, o, lo que es, algo primario cercano a la demencia.

Andrea, la protagonista de «Nada» con la que Carmen Laforet ganase en 1944 el primer premio Nadal, vive su hambre en silencio, mediante un sinuoso proceso interior que se hace luz y pena en sus palabras:

«... Me habían cogido bebiendo el agua que sobraba de cocer la verdura y que estaba fría y olvidada en un rincón de la cocina, dispuesta a ser tirada.

Antonia había gritado con asco:

— ¿Qué porquerías hace usted?.

Me puse encarnada.

— Es que a mi este caldo me gusta. Y como veía que lo iban a tirar...

A los gritos de Antonia acudieron los demás de la casa. Juan me propuso una conciliación de nuestros intereses económicos. Yo me negué.

La verdad es que me sentía más feliz desde que estaba desligada de aquel mundo de las comidas en la casa. No importaba que aquel mes hubiera gastado demasiado y apenas me alcanzara el presupuesto de una peseta diaria para comer...

... Aprendí a conocer excelencias y sabores en los que antes no había pensado; por ejemplo, la fruta seca fue para mi un descubrimiento. Las almendras tostadas o, mejor, los cacahuetes, cuya delicia dura más tiempo porque hay que desprenderlos de su cáscara, me producían fruición.

La verdad es que no tuve paciencia para distribuir las treinta pesetas que me quedaron el primer día, en los treinta días del mes. Descubrí en la calle de Tallers un restaurante barato y cometí la locura de comer allí dos o tres veces. Me pareció aquella comida más buena que ninguna de las que había probado en mi vida, infinitamente mejor que la que preparaba Antonia en la calle de Aribau. Era un restaurante curioso. Oscuro, con unas mesas tristes. Un camarero abstraído me servía.

... Daban una sopa que me parecía buena, hecha con agua hirviente y con migas de pan. Esta sopa era siempre la misma, coloreada de amarillo por el azafrán o de rojo por el pimentón; pero en la «carta» cambiaba de nombre con frecuencia. Yo salía de allí satisfecha y no me hacía falta más.



Por la mañana cogía el pan, —apenas Antonia subía las raciones de la panadería—, y me lo comía entero, tan caliente y apetitoso estaba...»

El pan nuestro de cada día

El pan era sagrado, tabú, un alimento rodeado de un aura misteriosa, una eucaristía que se compraba en la manzana donde uno vivía. Angel Crespo, un enorme poeta olvidado, dedica al pan negro una poesía hermosa de hombre que ha vibrado con ese sabor más allá de la pura alimentación. Pertenece a su libro «Quedan señales»:

«El pan moreno sabe a tierra negra
bajo la cual hay muertos sumergidos,
sabe un poco a pesebre
y sabe a boca de animal entero.
Se come pan moreno en el establo,
acariciando pieles y meditando mucho.
Segando, entre los dientes,
algo de pan moreno se deshace.
Entonces sabe el pan a paja virgen
y se anticipa la sabor del grano.
Mientras se ara la tierra
se lleva pan moreno en el bolsillo
y, después, al comerlo,
sabe un poco a sudor, sabe a raíces,
y cruje entre los dientes.
Al levantarse, cuando el sol apunta,
se almuerza pan moreno
y entonces sabe a día
y a mujer sabe el pan por la mañana.
Tupido y hecho fuerte en la cochura,
con sabor a palabras entrañables,
con el calor de cosas que se aman
y con su olor a tierra cuando llueve,
comemos pan moreno en Alcolea,
sentados junto al fuego, sin mirarnos.»

El pan puede llegar a ser una pasión irremediable e infinita cuando falta. Cuando, de verdad, el hambre aprieta, lo primero que se le viene a uno a la cabeza es una hogaza dorada y solar de pan, un corrusco deshaciéndose en la boca, mascado con casi lágrimas, tragándose como un perdón que te absuelve de la desesperación que hace unos minutos te atenazaba. Carmen Laforet sabe, como su protagonista Andrea en «Nada» cómo manejar el hambre:

« ... Me acuerdo que sentía un hambre extraordinaria cuando tuve el dinero nuevo en mis manos, y que era una sensación punzante y deliciosa pensar que podría satisfacerla enseguida. Más que cualquier alimento, deseaba dulces. Compré una bandeja y me fui a un cine caro. Tenía tal impaciencia que, antes que se apagara la luz corté un trocito de papel para comer un trozo de crema, aunque miraba de reojo a todo el mundo poseída de vergüenza. En cuanto se iluminó la pantalla y quedó la sala en penumbra, yo abrí el paquete y fui tragando los dulces uno a uno. Hasta entonces no había sospechado que la comida pudiera ser algo tan bueno, tan extraordinario...»

Para los que no leían la novela de Carmen Laforet y vivían el hambre aunque no la expresasen literariamente quedaban las canciones de patio. Quizá la letra más grabada en el subconsciente colectivo español, seguramente por lo que se soñaba con él, era «Cocidito madrileño» que cantaba Pepe Blanco:

«... No me hable usted de los festines
que hubo en Roma,
ni del menú del Hotel Plaza en Nueva York...»

El glorioso dipsómano riojano Pepe Blanco se hinchaba luego de hablar del cocido, que olía a hierbabuena, —hierba que no me consta se haya echado jamás al cocido—, y que era la alegría de la madre, de la hermana y hasta del Espíritu Santo cuando lograban meterle el diente en los 40. Tuvimos también, como recuerda Vizcaíno Casas en su libro «La España de la posguerra», una gallina, «La gallina Papanatas», gran ponedora de huevos, y «La vaca lechera». Cuando no sonaban esas canciones salías al patio, que alguna vez olía a cocidito madrileño, hecho más de ingenio que de sustancia, y allí estaba Antonio Machín, Concha Piquer o una banda tocando «El sitio de Zaragoza» o «La leyenda del beso». Lo del cocido «repicando en la buhardilla» era ya otra canción más difícil de oír. La ración de pan aumentó a 250 gramos por persona para las cartillas de tercera y la carne, la de segunda, se puso a 14 pesetas el kilo. Paso a paso, mientras se iban cerrando las heridas de España, iba mejorando la dieta de los supervivientes. Todavía muchos se quedarían en el camino hacia la prosperidad.

Argentina, a lo largo de 1947, nos quita algo el hambre a base de enviarnos 400.000 toneladas de trigo, 120.000 de maíz, 8.000 de aceites comestibles, 16.000 de tortas oleaginosas, 10.000 de lentejas, 20.000 de carne congelada, 5.000 de carne salada, 50.000 cajones de huevos... Nada como para hacer

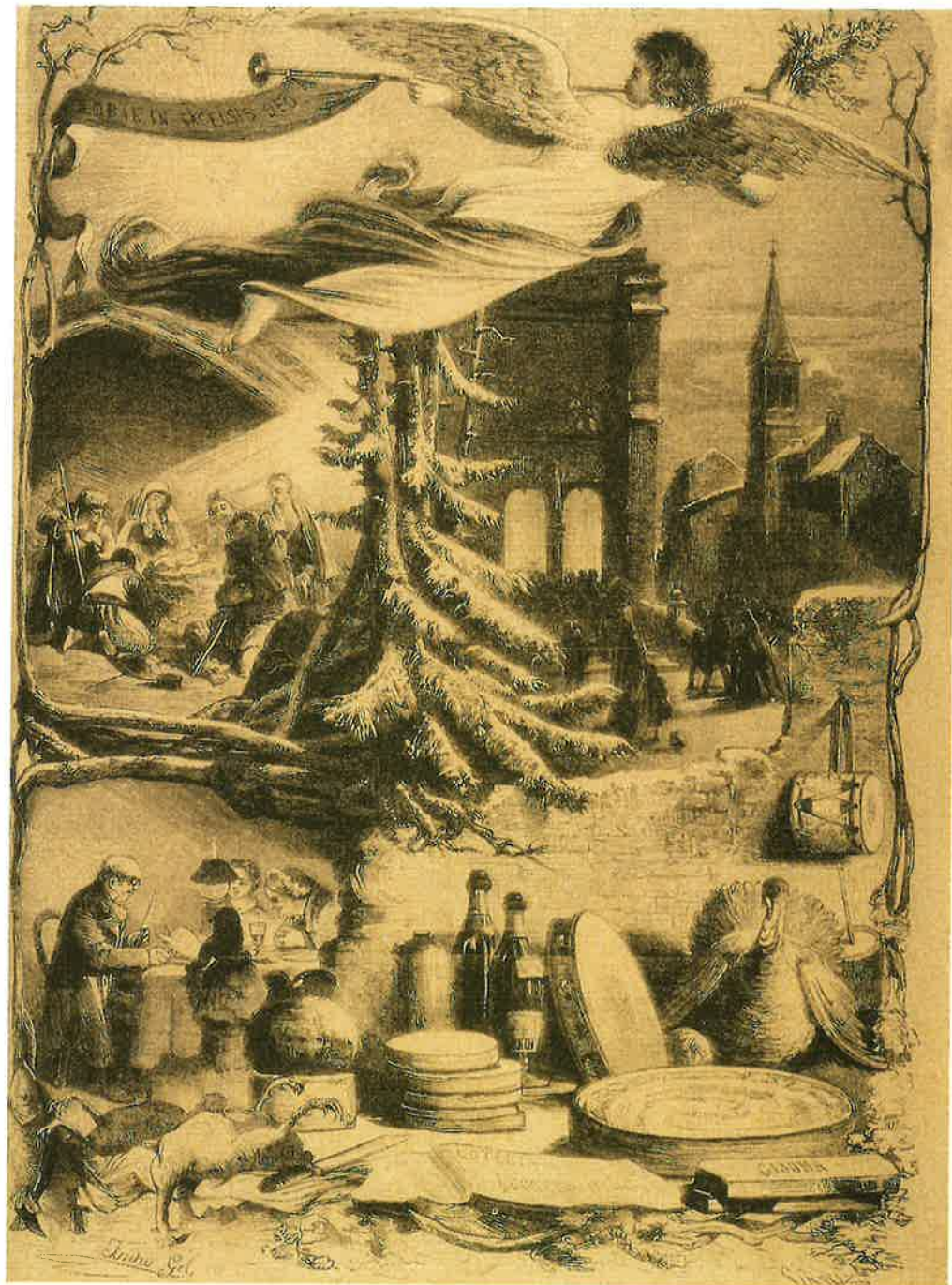
un banquete refinado pero sí lo suficiente para conseguir que el año 47 no fuese tan negro como el anterior. De todos modos, la cartilla de racionamiento no era capaz de convertir las despensas en un lugar alegre. La ración oficial de un adulto, la que se podía obtener con la cartilla, consistía en un cuarto de litro de aceite, cien gramos de arroz y cien de garbanzos y un kilo de patatas. A las madres en estado de gestación las cebaban un poco más: medio litro de aceite, medio kilo de azúcar, un kilo de garbanzos, medio de arroz y seis kilos de patatas, vamos, para ponerse como bombas pero nada de carne, huevos, leche o verduras y pescado; gordas sí, pero mal alimentadas...

La cena de Navidad

La celebración de la Navidad era un tiempo para sacar de penas la tripa. A muchos españoles de cierta edad aún les ha quedado una cierta fijación en ese sentido. Nuestras Navidades de hoy siguen teniendo algo de ceremonia colectiva para expulsar de casa el hambre, la penuria y se convierten en un gran banquete, en un exceso que, antes de pasar por el estómago, debe saciar la cabeza. Las fiestas navideñas son una campanada en España para comer como si fuera el fin del mundo, como si a la vuelta de la esquina estuvieran escondidas todas las hambrunas históricas que nuestro pueblo ha soportado. A menor nivel social, cultural y económico, más hartazgo. Las clases altas, que casi nunca echaron nada en falta, tiran más a la calidad que a la cantidad, al gasto suntuario, pero los demás, concentran en sus mesas todo aquello que no suelen probar a lo largo del año: mariscos, carnes finas, pescados de lujo, turrones y bebida...

Antes era el pollo el gran protagonista. Comer pollo era un privilegio de las Navidades o de los días muy sonados. Eran otros pollos, eso sí; pollos musculados y duros que aguantaban tersos y contundentes los guisos más severos, la horita y media o dos que precisaban para su exacto punto de cocu-
ra. El pollo de hoy, democrático y barato, ha pasado de ser un lujo a un recurso, a una cosa barata para diario. Ya no es un pollo sino una mariconada de laboratorio, una cosa hormonada, un insípido espanto. Hay pollo para todos pero ya no hay pollo para nadie. O tempora, o mores!...

Mi madre los llegó a comprar vivos y paseaban un par de días por el patio, despertándonos a los chicos con sus cantos. El día de la «ejecución» eran piadosamente emborrachados con miga de pan mojada en coñac barato, del que venía en el cajón que la empresa daba a nuestros padres, y delicadamente degollados para que quedasen blandos y sin gota de sangre; morían como antiguos senadores romanos y yo creo que ni se enteraban... ¡Cómo mataba pollos mi madre!... Sólo las mujeres del mundo rural supieron ese difícil arte del sacrificio indoloro y sabio. No faltaban las lágrimas de los niños pero era Navidad y pronto el pollo vivo, el juguete que andaba, era un cadáver amarillo y espléndido que dormía,



por lo menos, una noche al sereno. Ese día, claro, se comía la sangre encebollada, aquella sangre líquida en la hora mortal del ave y que, de modo que nos parecía mágico y misterioso, se transformaba en algo como un flan oscuro y un tanto repugnante. La cocina adquiría un olor a plumas, animal, que nos hacía evocar el verano y aquellos viajes al pueblo de los orígenes con su inevitable perfume a gallinero en cada casa.

Claro que esta fascinación únicamente es válida para los niños que ya habíamos nacido en Madrid o en alguna gran capital, los niños-puente cuyos padres todavía recordaban el día que llegaron, aquel día en que dieron el salto entre dos planetas diferentes y hasta hostiles: el del campo y el de la ciudad. Pero nos estamos adelantando. El pollo era el invitado central a la mesa. Pollo y cordero asado. Cuando no lo había o era imposible comprarlo se recordaba o se le buscaban sustitutos. Carmen Laforet evoca en «Nada» una comida de Navidad sin pollo:

«...Estábamos la abuela, Gloria, Juan, Román y yo, en aquella extraña comida de Navidad, alrededor de una mesa grande, con su mantel a cuadros deshilachado por las puntas.

Juan se frotó las manos contento.

— ¡Alegría! ¡Alegría!—, dijo y descorchó una botella.

Como era día de Navidad, Juan se sentía muy animado. Gloria empezó a comer trozos de turrón empleándolos como pan desde la sopa. La abuelita reía con la cabeza vacilante después de beber vino.

— No hay pollo ni pavo, pero un buen conejo es mejor que todo, —dijo Juan.»

El pollo era el gran presente o el gran ausente, el recuerdo de tiempos mejores y la esperanza de los venideros, la señal de cómo iban las cosas. Y quien dice pollo en Castilla está diciendo pavo en Cataluña, otro animal totémico y navideño que los niños de Madrid apenas conocíamos más que por el álbum extraordinario de Navidad del TBO. La familia Ulises siempre salía junta a comprar ese extraño animal con un moco rojo colgando del pico y que en casa no se comía jamás.

Rosa Chacel, en «Memorias de Leticia Valle» recuerda unas Navidades muy distintas, ricas y hasta con pavo:

«Doña Luisa había dicho: «Estos días son sagrados», y aquella frase me pasaba con frecuencia por la cabeza como justificación de todo. Recuerdo que me vino a la memoria algunas veces al levantar la tapadera de una cacerola. Había un misterio, había una fuerza mágica en los olores de aquellos días.

Cuando abríamos el horno donde el pavo se doraba en la manteca, cuando espolvoreábamos la canela en la sopa de almendras caliente, cuando cortábamos las pencas de apio sobre la ensalada de escarola y granada, los olores de aquellas cosas nos hablaban y nos mantenían en una animación que

nos impedía cansarnos de aquel trajinar... La mesa bien iluminada y el brillante acebo resaltando sobre el mantel, eran lo único que imponía carácter de fiesta. Por lo demás comimos casi en silencio todas aquellas cosas exquisitas y ni siquiera hubo los taponazos del champagne; en las manos de don Daniel las botellas perdían sus corchos sin meter ruido, soltando sólo un humillo como una gasa al inclinarse sobre las copas...»

Tantas Navidades como Españas: la rural, la de las grandes ciudades, del Sur y del Norte; Navidades con caracoles o con pavo, de lombarda y de besugo; con o sin cascajo, las de cordero asado o las de canelones, con o sin sopa de almendras, la antigua «sopa cana» española; fiestas con bacalao o con berza, todas las formas de comer que se fueron cosiendo a los sitios, a las costumbres y a los lugares. En cada mesa no podía faltar un determinado plato: era aquel que unía a un padre o a un abuelo, a una madre, a quien fuese, a unas Navidades más lejanas y antiguas, una cadena que iba hacia atrás en el tiempo hasta la misma fiesta que se estaba celebrando.

En Navidades la comida adquiere esas señas de identidad, los lazos que unen a la gente con lo que fue y, casi siempre, ya no es. Es el momento para que una nuez con un higo o una compota de manzana produzca la llorera, el desparrame de la sensibilidad; el momento en que la comida recupera su carácter de bandera, de cordón umbilical con lugares lejanos, con días pasados. Se mastican fantasmas y los muertos se juntan a cenar, los odiados y los llorados y, hasta la miseria, adquiere visos de grandeza, es asumida como historia propia sufrida y superada. Por las cocinas pasa, —más exacto sería decir que pasaron—, los jirones de nacionalismo, el recuerdo, la emoción de lo que ocurrió. El estómago se transmuta en corazón y la cocina adquiere toda su grandeza cultural. Se es lo que se come y se come lo que se es. El fogón y las cazuelas son una patria que no traiciona jamás.

El sol sale para todos

Finalmente, en Mayo de 1952, desaparecen las cartillas de racionamiento. No es que se hayan acabado las clases sociales ni que la cesta de la compra se haya vuelto democrática, pero regresan al mercado español los alimentos, en la calidad y cantidad suficientes, como para que se pueda hablar de comida en serio.

A partir de ese momento la recuperación de nuestra cocina comienza a andar por caminos seguros. Aún faltan muchos elementos hasta que el paladar español recupere sus facultades enmohecidas por los largos años de hambruna y de carencias pero el fantasma de la escasez desaparece del paisaje. En las tiendas de ultramarinos hay aceite, oscuro y profundamente oloroso, servido con una maravillosa

máquina de bombeo que nos fascinaba a los pequeños; hay bacaladas y legumbres para comprar sin límite en su peso, arenques, deslumbrantes latas de escabeche con escenas de marineros de hojalata en su redondel, jamón de York, chorizos, azúcar, redondos quesos, galletas, café para el domingo, botellas de ignoto contenido, un planeta salado regido por un dios, generalmente afectuoso, con una bata blanca o guardapolvo gris.

Ya se puede comprar y, por tanto, cocinar. Las carnicerías recuperan su alegría sangrante y rosada y las pescaderías toda su apariencia húmeda y plateada; hay orondas vendedoras de requesón, siempre de Miraflores, y de queso de Burgos; la verdura incendia con sus rojos y verdes los mostradores de los puestos y las mantequerías ofrecen un planeta de embutidos que empiezan a tener nombre y apellidos: chorizo de Cantimpalos, salchichón de Vich, sobrasada de Mallorca... La geografía se instala tímidamente en la comida.

En las afueras, en los suburbios de las grandes ciudades o de lugares despiadados y fascinantes como Madrid, se fueron formando núcleos de aluvión; gentes arrojadas por las resacas y pleamares del hambre, de la posguerra y del desempleo. En esos pueblos se concentran muchas formas de existencia que luchan por no perder sus códigos de vida y de forma ser, en una pasión tan admirable como inútil. El Pozo del Tío Raimundo es ya la leyenda de otra España, de muchas Españas con su bagaje de recuerdos y raíces arrancadas. En ellos, «los poceros», la comida, su forma de comprarla y de guisarla, todo lo que une a lo comestible con el alma profunda de las gentes, adquiere una fuerza y un poder de descripción incomparables.

La antropóloga y escritora Esperanza Molina, quiso vivir allí, en durísimas condiciones, la vida de ese fenómeno social que entusiasmaba y producía también algo de miedo.

Conoció el Pozo del Tío Raimundo, integrándose completamente con sus gentes, durante los últimos 50 y primeros 60, viviendo como ellos, adaptándose a sus costumbres, comiendo y vistiendo igual que cualquiera de sus habitantes. De su experiencia, sincera y única, salió un libro titulado «Los otros madrileños» que bien se hubiera podido titular «Los otros españoles». Esperanza nos habla, por ejemplo, de una Navidad en esa tierra situada al S.SE de Madrid, entre las vías del ferrocarril Madrid-Barcelona y Madrid-Andalucía y de donde, lógicamente, viene su nombre de Entrevías. Desde los primeros 50, quizá por la tolerancia y desinterés municipal sobre la zona, fue asentándose una población inmigratoria procedente de Andalucía y Extremadura. Son familias con un fuerte componente rural que traen consigo sus costumbres y hábitos. En la Navidad del Pozo se canta y se tocan guitarras y se bebe en exceso y la cena es, además de un acto social y obligadamente opíparo, una señal del lugar que se ocupa en la rígida pirámide social del barrio:

«... Las familias solían reunirse en toda su extensión, y comían sobre todo carne en abundancia con un sentido (como ellos mismos decían) de «desquite», es decir, porque no la podían comer durante todo el año, y en cantidades enormes. Compraban corderos enteros, que asaban y aves y conejos por docenas, y mucho embutido y charcutería, poniendo un énfasis especial en el jamón. De la importancia que para esta gente tenían estas comidas, de Navidad en especial, y en general todos los días de fiesta mayor, eran buen indicio las frases que decían y la ostentación frente a vecinos, amigos y parientes. Era frecuente, por ejemplo, oír cómo el padre regañaba a la madre sino dejaba a los chiquillos hartarse diciendo: «Déjale, otros lo tienen todo el año» o «vamos, tiene delito impedir que la criatura se harte, ya tendrá tiempo de pasar hambre» o «venga, venga, comer que hasta el año que viene no lo volvéis a catar»... Estas comidas no eran naturalmente una simple satisfacción del apetito, ni solamente un extraordinario por las fiestas, era uno de los ritos de satisfacción del hambre que tiene un carácter muy complejo de hambre mítica, recordada, archivada en lo más profundo de la memoria. No era sólo el hambre de comer lo que intentaban satisfacerse con estas comilonas, sino el hambre de status social conseguido, la abundancia en general, el saber que por lo menos en algunas contadas ocasiones se podía satisfacer ampliamente y sin límites cualquier clase de deseo, manifestado por la necesidad de engullir cosas. Siempre estas comidas tenían un montaje publicitario, de cara a los vecinos y parientes, y se establecía un desafío entre las amas de casa. Estas comidas, asimismo, eran comentadas y criticadas ampliamente por los demás durante algún tiempo, con lo que se cumplía perfectamente su finalidad que rebasaba la mera satisfacción del apetito y servía, entre otras cosas, para sentirse protagonista, alguien de quien se dice y se comenta. No poder hacer una comida de este tipo, y por lo tanto no poder alardear de ello, siempre por algún motivo muy grave o una penuria extrema, producía una verdadera consternación.

Las bebidas habituales en estos días eran los licores muy dulces, los anisados, de menta y el coñac.

No eran habituales los mariscos, (en ninguna de sus formas) ni el pescado o las verduras, fundamentalmente porque «no se pegan al riñón».

Cuando el marido entregaba a la mujer el dinero para la cena de Nochebuena o Nochevieja, le decía: «No escatimes, no quiero que los chiquillos pasen faltas en estos días, traes para que sobre»...

... Los hijos mayores le decían a la madre: «A ver que va usted a hacer con el dinero, madre, quiero que no falte de nada»...

La cita es larga pero reveladora. Los madrileños del Pozo representaban un corte exacto de muchas otras Españas y esa tradicional reacción ante las penalidades y la pobreza que viene siendo una pauta de comportamiento desde el comienzo de los tiempos. Muchos escritores bajaron al Pozo para

quedar fascinados por aquel planeta desconocido. Salvo esa visita nunca regresaron pero, más de uno, se tiró media vida escribiendo sobre lo que vio, sobre aquel único y solitario descenso a los infiernos que les regaló una aureola visionaria, de avanzado explorador de lo social y un material para conversaciones ya en el seguro territorio del centro de la ciudad.

Respecto a la comida, Esperanza Molina, —seguimos citando «Los otros madrileños»—, nos desmenuza lo que era el hábito diario:

«... Las comidas que se hacen al día son las tres fundamentales, con algunas variantes. El desayuno se prefiere siempre de tenedor. Se desprecia el desayuno de un poco de café bebido con «cualquier cosa» propio de los madrileños. Sin embargo es muy curioso esto del desayuno de tenedor, porque casi nadie lo hace, al menos los días de diario.

Al mediodía no suele hacerse la comida principal por ausencia de la mayoría de los miembros de la familia. Se guisa caliente un potaje a base de legumbres o patatas, con algo de carne o asadurilla o «carrilladas». Son frecuentes, también, los filetes de corazón. En general se consume mucha casquería por ser carne abundante, muy sabrosa y ser barata. En general se sazona con laurel, vino blanco y cebolla y ajo en abundancia, con buena salsita para mojar pan que es lo que «llena». Estos guisos se guardan para la noche, que es cuando viene el padre. Si los chicos pequeños han comido algo en el colegio, al venir se les pone la cena si quieren o se les entretiene el hambre hasta la hora de cenar junto al padre, con pan y chocolate o con pan untado de tomate y sal o con un «pico» que es el pan con aceite y azúcar tan extendido en Andalucía.

En el verano las comidas suelen cambiar. Al venir, en vez de tomar la cena caliente, se merienda gazpacho, ensalada o pan con tomate y aceite, se bebe su poquito de vino y se sale hasta la hora de la cena a la puerta de la calle con las sillas y el vino a charlar con los vecinos porque los días son más largos...

... a eso de las diez se mete la familia dentro y en el patio se saca la mesa y se toma la cena. Aunque haga calor, la cena siempre es caliente, es decir, una cena de cuchara; y es una vanidad de mujer de su casa decir que ella siempre guisa caliente y no como «algunas» que con la disculpa del calor hacen comistrajos para no sudar en la cocina.

Lo que más se consume es pan y vino. De pan suele consumirse una media de medio kilo persona...

... Cuando hay algún enfermo de endeblez, o alguna parturienta, aparece siempre la botella de quina y la obsesión por hacerles comer, especialmente carnes, jamón y caldos de gallina y yemas crudas. O batir una yema con vino y leche...»



Comida y salud

Son antiguas costumbres, creencias casi mágicas sobre la comida y sus efectos, sobre lo que es bueno o no para alimentarse, para las «arcas del cuerpo»; comidas que sanan y, otras, que pueden enfermar; comidas que «crían» sangre; para moribundos y para parturientas o enfermos, de fiesta y de duelo, de cuando se tiene o cuando no se tiene. La actitud ante la comida, los mismos alimentos, son un indicativo claro de quién es el comensal, su grado de cultura, sus creencias, su salud, sus años...

En «La gaznápira», la prodigiosa y poco atendida novela de Andrés Brelanga, encontramos otra vez esa cerrazón tan española ante las verduras. Un moribundo, precisamente por serlo, le hace un corte de mangas a las espinacas, el último:

«De cólico de espinacas no ha muerto ningún Papa, como decía aquel; pero yo no quiero probar ninguna de esas pamplinas que me traen: ni acelgas, ni tronchos, ni judías verdes, ni cristo que lo fundó. Ya que esto se acaba sin remisión, ¡redios!, lo que me apetece es una buena tajada de lomo. ¡Forrajes a mis años!... Cuando la liebre se ha ido, ¿a qué vienen los palos a la cama?...»

Seguimos en «La gaznápira». La riqueza puede ser medida por un color: el amarillo de la sopa de fideos que significa más o menos azafrán y, por tanto, mayor o menor riqueza. Todavía nuestra gran especia, el azafrán, mandaba algo en el mundo de los guisos mientras que, en nuestros días, se usa cada vez menos bajo la absurda excusa de la carestía que, sobre todo, esconde una ignorancia sobre su uso. El paladar patrio empieza a no reconocer el azafrán en una amnesia suicida e imparable:

«La Pitona vende también congrio y abadejo secos, alpargatas y cedazos, bombillas y cerillas y, desde primeros de año, es también estanco. Tu has ido a comprar un sobrecillo de azafrán porque espera en tu casa «El Cuco», hacedor de fideos por lo fino. La abuela ha preparado la masa, mientras «El Cuco» ajusta la arandela agujereada para que los fideos salgan de la maquinilla de picar carne del grosor deseado. (Aunque lo importante no es que sean gordos o flacos: lo que realmente se va a comentar de cada casa es si amarillean poco o mucho, señal de que el año ha sido para un pasar o bueno; la sopa de fideos de las fiestas no miente)».

No me resisto a citar una boda. Desde aquellas de Camacho a estas de «La gaznápira» han pasado los siglos pero la filosofía es la misma: mucho y bueno. Aquí el pagano es el alcalde pero la música gastronómica suena bastante parecida:

«Dos días han zancochado en casa del Cristóbal preparando ollas y pucheros, cociendo huevos, desplumando mayormente pollos y pichones con alguna perdiz, descuartizando un cordero, cuajando

natillas... De la tienda han subido coñac de garrafa, anís de marca y mistela insipidona, además de unas cajetillas de rubio que repartirá el padrino...

... la cuestión es que no ha faltado de nada: mortadela, patatas saladas, olivas, york, venga más olivas, incluso pimienta y bonito en la ensaladilla rusa, la aves en pepitoria, algo corto el cordero empanado... melocotón en almíbar, nueces nuevas y, de remate, las natillas un punto socarradas. (Los mozos se han ido al Castillo a asar solamente un cabrito y no dos, porque son tan contados que aún le parecía al Alcalde mucho regalo). La Cleo, después de hartarse de perdiz y salsa, sin despreciar una paletilla, ha llegado algo desganada al postre; pero el novio ha dado buena cuenta de los platos de los dos. Le ves rasgar el cordero a dentelladas, empapuzar la salsa, beber chorreándole la grasa por la barbilla, guardar el corrusco de pan en la mano engarabitada mientras come otra cosa, con ese gesto de pobre desconfiado que tu también conservas sin darte cuenta...»

Las tripas no son vengativas y, afortunadamente, tienen mala memoria. Un año de comer caliente, como Dios manda, y ya se olvida todo; nacen adhesiones inquebrantables y parece imposible que regrese el hambre al lugar inconcreto, —las tripas, el corazón, la vergüenza—, donde vivió durante años tan ricamente. No, las tripas no guardan los agravios para pasarte cuentas, ni los malos ratos que las guerras, los poderosos, los fachas o los milicianos, los clérigos o los bulderos, los hijosdalgo y todos los hijos de puta las hicieron pasar. Las tripas son como un perro que, en cuanto come, mueve el rabo y se olvida del palo que antes le estampanaron en los lomos.

Después de tanto rugir de intestinos, de tanta música de cuerda, en España empieza a amanecer sobre las tripas de sus ciudadanos sin ciudadanía. Claro que no amanece lo mismo para todos ni para todos los sitios. Rechinan las clases pero se ajustan y soportan a base de comida, cargas de los grises y raciones de palos cocinadas por la Brigada Político Social.

Ya hemos visto las grandes bolsas de pobreza madrileñas, catalanas. Hay comida, la básica, la elemental, pero suficiente para que los pucheros humeen sus viejas recetas y sus sabidurías; hay alimentos para que regresen las salsas apetitosas aunque modestas y pan suficiente para echar los barcos que se quieran y rebañar los platos. Se come. Es la España del lejano faraón del Pardo y todos los españoles llevamos un babero bordado: «Come y calla». El silencio es malo pero el hambre es peor.

Vamos de excursión

Rafael Sánchez Ferlosio nos lleva de excursión. Es un domingo al lado del Jarama. La muerte también ha querido pasar la fiesta al lado de esos jóvenes primarios, sencillos, con sus tarteras y su comida

fría, los hijos inocentes, los «sin pecado» y sin memoria de los crímenes de la patria. Comen, beben y juegan al amor que se tolera en una tierra donde el amor es sospechoso, donde las diversiones son escasas y controladas, bajo estricta vigilancia. La comida, —ya suficiente—, ha recuperado su capacidad de hacer marcas y tatuajes en la gente. En «El Jarama», a sus orillas veraniegas, jugando, buscando la felicidad, estamos todos. Morir es un ingrediente más, ni siquiera el que más importe, del guiso de vivir:

«... — Oye tú, —dijo Tito de pronto—; ¿Y la sangría?...

— ¡Calla, se me olvidó! ¡Pues, rápido, que se va el hielo!

— ¡El limón! ¿Dónde está?...

— En la fresquera a refrescar...»

... Sebas había sacado chuletas de su tartera; la manteca se había congelado. Se miraba los dedos pringosos y luego se los chupaba.

— Parece que te relames, —dijo Santos.

— ¡Cómo lo sabes!, —contestó Sebastián—. Yo ya te dije que salías perdiendo. ¿Qué, quieres una?

Sacaba una chuleta de la tartera y se la ofrecía. Cogía Santos la chuleta y levantándola en el aire, sujeta por el palo, se la dejaba caer hacia la boca, como el trapo de una banderita. Lusi apenas comía. Miraba a unos y a otros y quería ofrecer algo a alguien:

— Yo he traído empanadas. Probarlas; son de pimienta y de bonito,

— No me gusta el pimienta, —le dijo Paulina.

— ¿Tú, Carmen?...

Enfrente de ellos estaban Alicia y Mely y Fernando. Alicia había dejado de comer y se frotaba con un pañuelo, mojado en gaseosa, una mancha de grasa que le había caído en el bañador. Luci comía su empanada y la tenía cogida con una servilleta de papel. «ILSA» ponía en la servilleta...»

... ¡Te tiro...!, —amagaba Santos levantando en la mano una lata de sardinas.

— ¡Menos!

— Chss, chss, a ver eso un segundo... —cortó Miguel—. Esa latita.

— ¿Esta?

— Sí, ésa, ¡verás tú...!

— Ahí te va.

Santos lanzó la lata y Miguel la blocó en el aire y la miraba:

— ¡Pero no me mates!, —exclamó—. Lo que me suponía. ¡Sardinas! ¡Tiene sardinas el tío y se calla como un zorro! ¡No te creas que no tiene delito!, —miraba cabeceando hacia los lados.



— ¡Sardinas tienes!, —dijo Fernando—. ¡Qué tío ladrón! ¿Para qué las guardabas?... ¿Para postre?...

— Hombre, yo qué sabía. Yo las dejaba con vistas a la merienda.

— ¡Amos calla!. Que traías una lata de sardinas y te has hecho el loco. Con lo bárbaras que están de aperitivo. Y además en aceite que vienen. ¡Eso tiene penalty, chico, callarse en un caso así! ¡Penalty!...»

Llevaban latas de sardinas, tortillas de patata, filetes empanados, anchoas, empanadillas caseras; llevaban toda una teoría geográfica y comestible del país; lo que sus madres habían aprendido a hacer de las suyas y ellas, a su vez, de otras, y así hasta formarse una cadena larga, muy larga, de muertas que cocinaron y dieron de comer a los suyos con lo que había y con una sabiduría cercana a lo religioso: la masa de las empanadillas, los misterios del horno, las rosquillas y la mística de las fiestas, la felicidad que nacía del lecho conyugal y de la mesa servida día a día.

Estaban estrenando otra tierra en la que, nuevamente, como en aquellas meriendas del Siglo de Oro, regresaban las ganas de pillar la ribera de un río y la inconcreta y leve felicidad de estar vivos.



*T*iempos de hoy



ODO ESTÁ CAMBIANDO muy deprisa, se está acelerando el calendario, el almanaque no se queda quieto; se desdibuja el Corazón de Jesús y nadie sabe si has ido a misa; tu madre ya no te pregunta de qué color es la casulla antes de poner en la mesa la paella del domingo; en el cine aparecen los primeros frigoríficos aunque tu, todavía, vayas con una bolsa a buscar el hielo a la fábrica de al lado de casa. Se cierran las vaquerías donde siempre compraste la leche y el vino ya no se vende en las tabernas, ya no tienes que ir al antro oscuro y húmedo con tu botellita a la que, inevitablemente, le metías un chupito a la vuelta de casa.

El mundo, tu mundo y los de todos se están transformando. Empezamos a recordar, a tener memoria y a sufrir la invasión de la nostalgia. Un día vas a un «chino» y te parece que nada puede haber más exótico; es el primer chino, en la calle Valverde de Madrid. Los rollitos imperiales, el cerdo agri dulce y el «chop-swey», dan todavía al que cuenta que los ha comido una aureola de exotismo.

En las conversaciones florece lentamente la flor complicada de la gastronomía. Ya no es aquella agria flor del hambre y la necesidad sino otra muy distinta que, de momento, es aún flor de progresía. Se habla de donde ponen los «mejores callos», la «mejor sopa de ajo», el cordero asado más alucinante. Es la apoteosis del barro, de la loza humilde, de la apariencia más rústica, de la tapa de barriada. Se nos aparece la santa pobreza en forma de gazpacho, de oreja cocida, de asadurilla; se reivindica la frasca, el vidrio gordo, la cuchara de madera. Ya estamos otra vez solos. Los que tienen y saben se ríen de nosotros, como siempre; los pobres de verdad no se fían y comen como llevan años haciéndolo, no acaban de ver claro que los señoritos se vuelvan locos con los callos de «El Paralelo», todos pimentón y agua, con las berenjenas de Almagro, con la sangrecilla de la tía Teodora, la del bar de Entrevías.

Hay una diferencia: ya se puede comer lo que uno quiera pero ahora come cada uno lo que es. Muchos comemos rebeldía, formas de decir que no se está de acuerdo. Se practica una gastronomía de guerra, de batalla. La revolución —la que nunca se hizo y la que se intentó— habita las cazuelas. A los restaurantes va la burguesía, van los padres, las queridas de los padres; hay que vestirse y, además, hay

que opinar, de los vinos, de la textura y del sabor de la carne, de las primeras salsas sobre las que nieva la crema de leche, de los ambientes con «Hilo Musical» y los camareros amanerados. Esto no era. La comida se ha hecho política y exige definiciones. Queremos ser como ellos pero ellos no quieren ser como nosotros y, encima, no lo entienden; no nos quieren, no se fían, nos usan un poco, ni siquiera demasiado porque, al final, —los años como siempre les darían la razón—, su guerra no era nuestra guerra y las canas nos pusieron a cada uno en un sitio diferente.

« — C'est nous qui brisons les barreaux de prisons pour nos freres...

Queso manchego, chorizo barato, vino peleón, discusiones sobre el asalto a la contradicción de primer plano, contactos furtivos con las manos y el cerebro, la palma del martirio crecía en un rincón interrogante y tersa...»

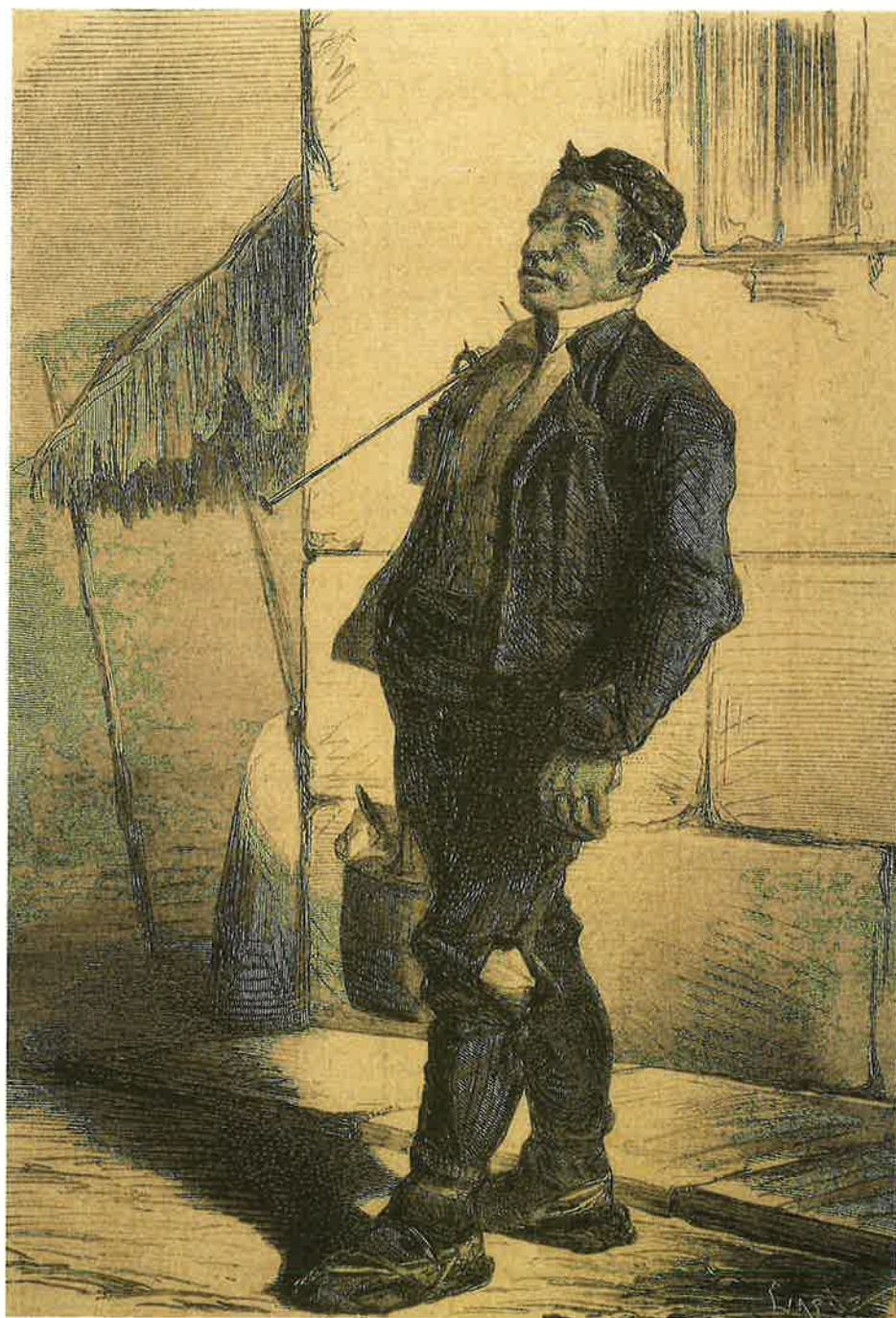
Ya tenemos a nuestro primer guía de estos tiempos. Es Manuel Vázquez Montalbán y el párrafo pertenece a su novela «La soledad del manager» aunque, seguramente, sería más exacto hablar de su personaje Carvalho. Si es posible envidiar un estómago y un paladar es el suyo el que hay que envidiar.

Su dinero le ha costado al Montalbán no estar ya en el otro barrio y poder seguir comiendo. Carvalho come con la desvergüenza del que no se va a morir, con la felicidad de una máquina que goza y analiza y luego lo expulsa sin que le deje más huella que la del disfrute, sin más memoria que el neto placer que le produjo la selección, la confección, el olor del moroso procedimiento, el erotismo de masticar y saborear la sinfonía hermosa y complicada de un plato, la espera...

En el paladar del detective, entre gallego y catalán, entre señorito y puro analfabeto gastronómico con la lengua virgen de siglos, se dan todas las perfecciones y saberes y todos los nacionalismos y banderas autonómicas con ansias o no de independencia. El paladar de Carvalho es un parlamento donde nadie se cabrea y donde todos tienen algo que decir. Es, desde luego, un congreso de comidas artificial. Nadie sabe comer así, ni puede pagarlo ni puede aguantarlo pero eso no quita para que sea una delicia verle ingerir —es casi más verle que leerle—, trasegar vinos de una España completa, comer cosas del Norte y del Sur, guisar como una «etxecoandre» o una «mestressa» o una ama de casa.

En fantasía de la comida y de la cocina no hay prestidigitador mayor que Montalbán: un ex-comunista obeso teledirigiendo los apetitos y placeres de un detective incendiario de la cultura libresca, con mucha potencia sexual, mucha capacidad estomacal y mucha historia a las espaldas.

Uno de mayor siempre quisiera ser como Carvalho, no como Manuel Vázquez Montalbán que gana demasiado, sabe demasiado y me gusta menos que su personaje. No me extraña que se lo quiera liquidar; es una cabronada que el personaje de uno le vaya a sobrevivir al autor. Me da que ya come mejor



que él, tiene mejor analítica y mejores erecciones y, al final, no le hace falta todo el bagaje izquierdista con que le lastra su Maese Gepetto, Carvalho, salvo que Vázquez Montalbán le meta en uno de esos asilos higienistas, donde cobran la alfalfa como caviar iraní, para que su padre literario se quite kilos y transaminasas.

Pero no hay otra referencia seria a la comida en la literatura actual que lo que cuenta Manolo Vázquez Montalbán. No hay otra filosofía, ni otra teoría del comer más inmediata puesta en letras; por sus libros desfila la burguesía, los rojos en su lento camino de aprendizaje de las salsas y aceptación de la paleta de pescado, las clases más bajas manteniendo sus usos y costumbres, sordas, sin entender qué pasa con la comida que llevan tantos años poniendo en sus mesas por obligación.

Un intelectual levitando ante unos caracoles a la «llauna», o ante un modesto conejo guisado o por las sopillas espurriadas que ya contamos en «Central Eléctrica», todos estos conversos, producen la misma fascinación en Manoteras, en el Pozo, en el poblado de la UVA, en la Mina o en Basauri. Quien, para ellos, prefiere tres caracoles recalentados, —por mucho que los haya hecho su madre—, o unas patatillas guisadas con algo de cuello de cordero en vez de un chuletón es un solemne gilipollas.

Vaya usted a saber quién tiene razón. Esto de llenar las tripas es un fenómeno muy raro y misterioso que sólo es democrático con el hambre. Cuando el hambre aprieta el pan le sabe igual a todo el mundo, y cualquier cosa, una monda de naranja, un boniato caliente, media docena de castañas o un corazón medio frito son suficientes para matar por ellos a un fulano. Si no hay hambre el paladar se vuelve más rarito y hasta aparecen los que escriben de comidas e, incluso, comen ellos y los suyos de hablar de comer, que es una de las perversiones peor descritas y menos conocidas.

Manuel Vicent es uno de los místicos de la comida y otro de los grandes mentirosos de la literatura gastronómica de esta tierra. De vez en cuando, preferiblemente en el momento que le pega la vaguería valenciana y mediterránea, se dedica a elevar a categoría estética el sabor de las berenjenas, la viciosa e indolente ensalada, el aceite de oro, el perfume de un sofrito hecho con un tomate, un ajo, un calamar recién pescado que se echa a una sartén hirviente y levanta su sahumerio al cielo. El paraíso no debe ser muy distinto de esa sensación de estar en una barca frente al sol, pescar un cefalópodo que, segundos antes, era hijo de un edén azul y celebrar una ceremonia por la que el profundo mar se integra en tu cuerpo mezclado con un arroz en su punto. Hay que ser Vicent para describirlo, hoy por hoy es el banquero de los adjetivos y casi todos recurrimos a él para no hacer el ridículo.

El protagonista de su artículo, «Grandes paellas en el cielo», un violador a punto de ser agarrotado, tiene una sola preocupación que consulta con el fraile que le asiste.

- «—¡Eh, tú, el de la barba!
- Dime, hijo.
- ¿Seguro que no me has engañado?
- No, hijo. Pídele perdón a Dios.
- Júrame que en el cielo hay paellas.
- Las hay.
- ¿Con pollastre?
- Sí.
- Entonces, bueno.

El oligofrénico Juan soltó una carcajada y el verdugo apretó la tuerca de la puntilla. Olían las rosas de mayo, había un trino furioso de pájaros en torno al ajusticiado, chillaban también las golondrinas y en la huerta de Valencia amanecía un nuevo día perfumado».

Los cuatro puntos cardinales

España limita al Norte con los pescados vivos y milagrosos. Allí se come blando y, en sus ollas, habita la berza verde, el unto succulento, el casi divino cerdo salado que se sabe cocer, —como más al Sur se sabe freír y asar—, y la alquimia del bacalao, el gran fósil hispano que asciende a los altares del sabor después de siglos de desprecio y de indiferencia. En el Norte hay que buscar gelatinas melosas en las salsas, el perejil informando de clorofila los guisos, la geografía de la lluvia y del mar y el rojo del marisco. Tanto monta, monta tanto un «marmitako» como un pote gallego, una fabada como un cocido montañés... «Solve et coagula», horas, agua y sustancia; levedad en el fuego cuando se maneja un besugo bravo, una cándida lubina, unos maganos de guadañeta, un cachón con patatas... Fuego dulce, suave, tiempo... La ciencia es esperar que pase el tiempo y la patata se deshaga en su tumba de zumos de pescado o de carne, con su duelo de verduras o legumbres... España limita al Norte con la paciencia y con el mar. Casi todo está hecho y casi todo lo da hecho la tierra y las aguas. Todavía quedan bueyes capaces de recordar al que come sus carnes como es comerse un buen trozo de prado.

Una caldeirada es una lección de Norte y produce más efecto que una cassette de gaita gallega, que una tarde lluviosa. Carvalho prepara así una caldeirada después de escoger el vino, un Fefiñanes que se cría en Cambados, en un pazo para que escriba, como lo hizo, don Ramón del Valle-Inclán. En mis tiempos aún lo enseñaba Xoaquín Armada que te invitaba a una copa, te vendía una caja y te contaba entre aquellos desconchados, que no podría mejorar Saura, sus galaicas penas hijas de complicadas herencias, pleitos y particiones. En el pazo, según se entraba, había una barca varada.

«... Suspiró resignado con su Fefiñanes en la mano y subió nuevamente a la cocina. Limpió el pescado de espinas y los langostinos de su armadura. Hirvió las espinas y las armaduras rojas en compañía de una cebolla, un tomate, ajos, una ñora y un ramito de apio y puerros. El caldo de pescado era indispensable para la peculiar caldeirada de Pepe Carvalho. Mientras hervía pausadamente el caldo, Carvalho hizo un sofrito con tomate, cebolla y ñora. Cuando el sofrito tuvo el espesor suficiente rehogó unas patatas. Después echó los langostinos en la cazuela, el rape y, finalmente, la merluza. Se colorearon los pescados, perdieron agua que se mezcló con la argamasa del sofrito. Fue entonces cuando Carvalho añadió un cazo de caldo fuerte de pescado. En diez minutos estuvo la caldeirada terminada.»

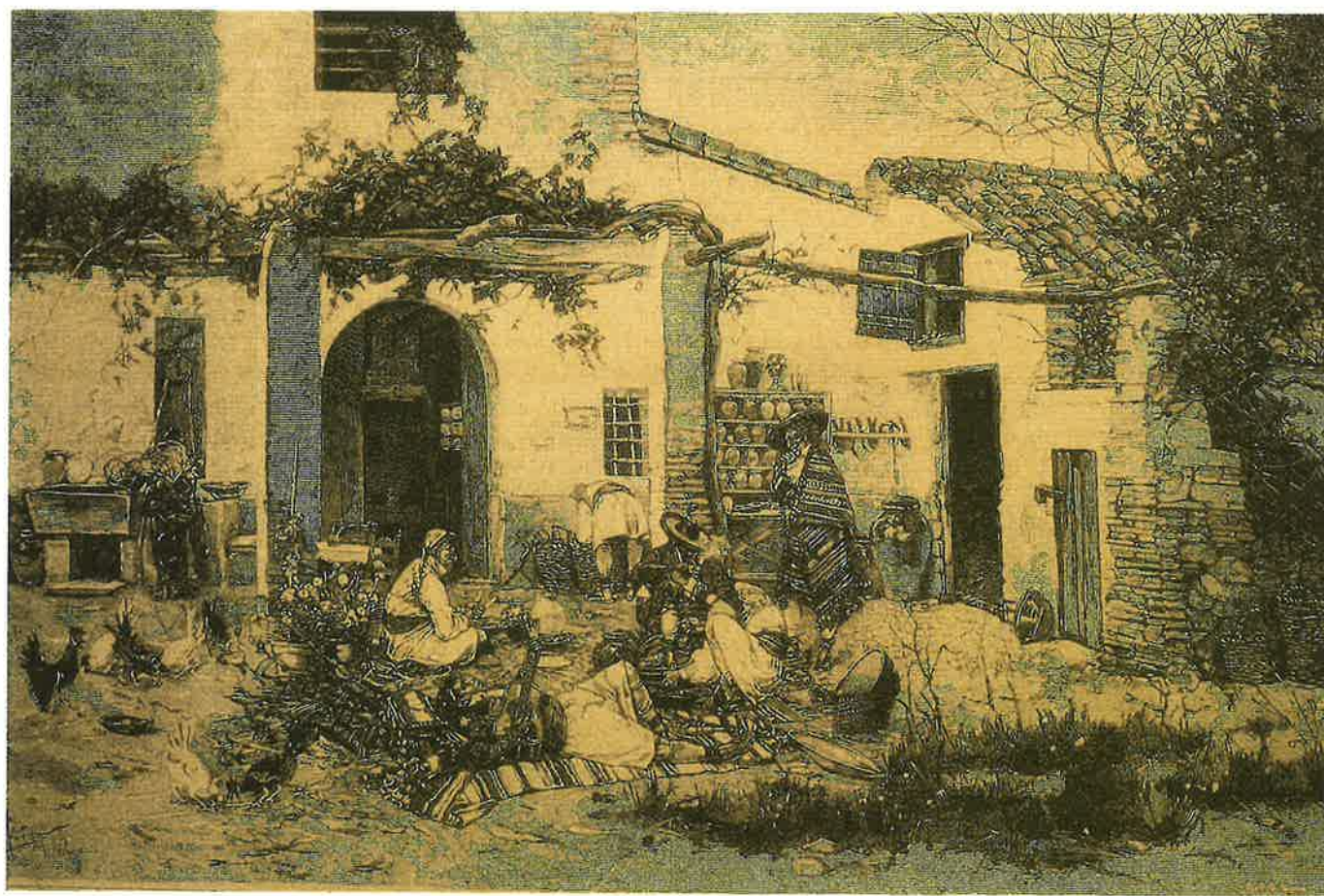
Es «Tatuaje», Montalbán-Carvalho asoman su oreja gallega con esa caldeirada tan poco ortodoxa, con excesiva cebolla y ñora y tan pocas espinas. Se puede hacer mejor pero, a los lectores, hablamos de 1976, les debió llegar el olorcillo desde sus páginas. Con asesinatos, algo de sociología española, un manual de «Sea Usted marxista en diez lecciones», un poquito de erotismo ibérico-catalán y un recetario de cocina, bisnieto del de la Paravere, el Montalbán ha creado algo tan fascinante como el detective Manuel Carvalho. Servidor ya ha cazado a algún ministro amigo cosas nacidas directamente de su pluma en cuanto a lo gastronómico se refiere. Bendito sea que afiló los dientes a mucho analfabeto aunque estoy convencido que fue responsable de más de una subida de precios.

Pero también, en sus novelas la comida es crueldad aunque tan sólo sea descripción. Jordi Argemí cuenta en «La soledad del manager» como es su paladar.

«... El alma de la burguesía merece morir con el estómago lleno de champán Krugg del 72 y los ojos velados por los vapores de los especiales Davidoff. Cada mañana desayuno tres suficientes canapés de caviar iraní y una copa de champán francés con zumo de naranja...

... Nunca como rutinariamente, Carvalho, ¡nunca!. Ningún sentido merece ser tratado rutinariamente porque mediante los sentidos estamos vivos. En mi casa comemos a la carta. Al menos cinco posibilidades de elección cada día y en cada plato. Mi mujer y yo hacemos régimen para mantenernos en forma. Nada triste. Langosta a la parrilla con una ligera salsa de alcaparras o un solomillo a las hierbas o incluso un estofado de toro hecho casi sin grasa. Envié a mi cocinero a unos cursos especiales sobre cocina dietética que da el profesor Bricher Benner. ¿Sabe usted lo que me cuesta el cocinero?...

... Tengo cinco mil botellas en mi bodega del Ampurdán y unas dos mil en la de Barcelona. Muy seleccionado todo. Las mejores cosechas de vinos franceses, poco español. Algunos blancos porque, a veces, me apetece un vino verde gallego muy frío, en verano o cuando tengo sed. Mañana me voy a París, a cenar en La Tour d'Argent y al día siguiente voy por carretera a Lyon, a comer en el de Paul



Bocuse. Es un viaje de rearme moral gastronómico. ¿Lo ve?... ¿Cree que me equivocado de sistema de vida?... Grotresco. Vivo de puta madre, ¡de puta madre!...

Es un espécimen raro de la fauna hispana. Hay pocos de su clase aunque mandan mucho, manejan más y son muy resistentes a todo tipo de insecticidas sociales. Pero la gente no come así. A medida que van cayendo abuelas, recuerdos, ruralismos y mujercitas de toda la vida, la cocina de casa empieza a ser una maldición y un coñazo. Los espacios reservados tradicionalmente para recetas en las revistas de peluquería o en los boletines oficiales de la maruja, ceden su espacio a médicos de buena apariencia que predicán la buena nueva de las arterias, el evangelio de la vida sana y el apocalipsis del colesterol. Las modelos, —«La Gamba o Twiggy»—, son esqueletos muy apetecibles, el pan te tatúa indeleblemente como un paleta hambriento y comer con buena ganas es cada vez peor visto en todos los ambientes.

El fuego del hogar

La incorporación progresiva y, finalmente masiva, de la mujer al trabajo deja helados los fogones españoles, los hornos, las antiguas recetas. Todo lo que es acercarse a la cocina es caro, basto, lleva tiempo y engorda y, por si fuera poco, se empieza a identificar con pobreza, con incultura. La culpa de este cambio de atmósfera tiene muchos padres. «Entre todos la mataron y ella sola se murió». Los verdugos de la cocina popular fueron la televisión, el trabajo de la mujer que tradicionalmente había asumido el papel de cocinera, de madre nutricia de generaciones y estaba, lógicamente, hasta allí de hacer papillas para niños, de alimentar a adolescentes, mimar en la cocina a padres o abuelos y maridos, atender en sus necesidades estomacales a los enfermos de la casa, guisar para fiestas, bodas, entierros y bautizos, ser ese fuego permanente del hogar, la alegre mula que va y que viene y que compra por los siglos de los siglos transformando toneladas de comida en nuevos hijos para la patria, en más brazos para el trabajo, en más soldados para el ejército, en santos, héroes y algún que otro imbécil. La mujer dijo «no» y la industria alimenticia supo aprovechar el plante.

El primer día que en mi casa llegó el «Caldo Maggi», un concentrado en cubitos, lo probamos todos y acabó por la taza del retrete. Años más tarde se encontraba hasta sabroso. Por la televisión entró la comodidad: los congelados, las sopas de sobre, la comida semi-elaborada. Se olvidó cómo se hacía la masa de las empanadillas, comprar y pelar verduras era ya una cruz que nadie quería abrazar, —«¿para qué, si ya las venden para cocer congeladas?»—; el pescado era más barato; lo moderno es el filete a la plancha, los chicos quieren pizza, —«llama por teléfono»—, los chicos quieren una hamburguesa; —«¡qué coñazo hacer tomate frito si ya viene hecho en botes y está tan bueno!...». «Nada de hacer mayonesa,

en la nevera hay un bote...». «Qué pesado te pones con las sopas de tu madre, que eran un asco, todas llenas de ajos, así estás tu hecho un cerdo...».

Las calles se llenaron de hamburgueserías, de pizzerías, de restaurantes rápidos. Comenzamos a comer a mediodía fuera de casa; primero esos «sandwiches» a la plancha que te hacía una chica con cofia, —raja de tomate, lechuga, loncha de queso y jamón york—, y luego esos platos combinados deplorables con filetes como preparaciones anatómicas para el microscopio, dos croquetas con argamasa pompeyana, unas patatas refritas mil veces, toda una oferta que quería recoger la filosofía de la rapidez y lo sano, la comida del hombre moderno que se ríe de las judías con chorizo. Ya nadie pedía un «pepito» y por el sumidero de la historia desaparecieron los bocadillos de calamares, los montados de lomo, lo insano, lo antiguo, lo gordo. Eramos viejos y gordos sin darnos cuenta. Las chicas jóvenes ya no querían comer salvo que fuera «cualquier cosa»:

«...— ¿Comemos juntos?

— Tengo un compromiso pero lo arreglaré. Tiene que ser un sitio cercano. He de hacer unas pruebas antes de abrir la tienda por la tarde y a las seis tengo que estar en casa. Un sitio donde podamos comer cualquier cosa...

Era lo que Carvalho jamás quería comer...»

España limita al Sur con el aceite y con el sol. Lo que mejor pare el Sur tiene que ver con la sal y con el clima: los pescados, los embutidos, las salazones, el vinagre y todos los sabios matrimonios que con esos elementos se pueden hacer. El gazpacho es puro Sur y el ajo blanco y el rabo de toro. Verdades netas en la boca y cocina de la verdad, dulces de monjas, bebidas frías, cosas para comer a la sombra dejando que la flojera del calor y de la pereza sean un enemigo del apetito y que los alimentos vayan avanzando, algo salado, un traguito, algo crujiente, algo fresco, una rajita de jamón... Así vamos comiendo aunque no lo parezca. Al Sur se ha cocinado mucho por más que se haya pensado que era la patria de la «tapa», del aperitivo como gastronomía nacional. No es así, el Sur tiene una cocina misteriosa y oculta, de patio en penumbra, de invitación casera, que ha tardado en salir de sus rincones, en resucitar y decir que está viva y, seguramente, es todavía el único lugar donde se cocina a la fuerza, donde la pobreza obliga a no olvidar. No me alegro de ello. Lo mejor que produce el Sur no se reparte igual en todos los estómagos, es una vieja historia, es la historia de siempre.

Con las tripas llenas nadie quiere escribir de comida, los guisos, las descripciones, el juego en torno de la mesa, huyen de la generación que sólo toca de oídas la flauta del hambre. La comida no es un tema para escribir salvo que falte. Cruza el alcohol por cuentos y novelas; el tabaco, —en franco retro-

ceso—, los sitios donde los personajes que aman y cuentan, que sufren y padecen, se encuentran y despiden, se citan y se odian pero nadie parece comer, no hay protagonistas que cocinen, mujeres que vayan a la compra, un universo que mire de alguna forma apasionada a la comida.

«... La Papelería Alemana la habían convertido en una hamburguesería, y el bar Nebraska en un local de máquinas tragaperras. Las cosas van muriendo lentamente y no sirve de nada lamentarse, pero jamás comprenderé a nadie que prefiera tomar una hamburguesa a otro tipo de comida. Pero esto no quiere decir nada. El antiguo Bar Flor, en la Puerta del Sol, cayó también y ahora es otra hamburguesería. Nunca pensé que pudiera ocurrir...»

Es Juan Madrid en plan nostálgico desde su novela, urbana y negra, «Regalo de la Casa», recordando bares muertos, fantasmas de cafés y aguantando la resurrección de la carne picada, la invasión del microondas, esa silla eléctrica de la comida, la muerte de las freidurías, el sepelio de los olores... Hay una forma de vergüenza que flotó en el ambiente y creó modas y complejos: el miedo a los olores, la obsesión por la cafetería con apariencia americana, formica, inox y un algo de quirófano... no era sino un largo miedo a la pobreza y a los orígenes; florecieron los chistes de «paletos», Paco Martínez Soria se hizo rico haciendo de pueblerino, llevando gallinas a la ciudad, vendiendo el baturro honrado y primordial; años que llenaron el celuloide de boinas y de risas, de cantos raciales al chorizo comido a mordiscos y al porrón. Era un barco cultural sin cultura que se ponía a navegar proa a una modernidad que nada más se conocía por la televisión y por el utilitario. El «600» llenó las carreteras de expertos en expediciones al «profundo» corazón de lo pasado, del pueblo lejano. Se quería ser de capital todo el año menos los fines de semana. Nos engañábamos creyendo que vivir en una gran capital era como un título académico, que todo estaba ya aprendido porque, de vez en cuando, tomábamos un whisky y nos poníamos un desodorante cada mañana.

Como niños descubrimos con estupor cuanto llevábamos comiendo y elaborando como pueblo, como forma de ser, durante siglos. De golpe florecieron expertos en jamón y embutidos, en platos típicos, vengadores enmascarados de la morcilla, nacionalistas del «txangurro», teóricos del pil-pil y la salsa verde, profesores del gazpacho que exhibían a su padre jornalero como título, catedráticos del cocido de tres vuelcos, disertadores entre las diferencias de los callos a la madrileña o de los callos a la gallega, místicos del arroz... Comer era un aula, una lección y un banderín de enganche mientras que los hijos, ya delgados y mucho más altos que nosotros, con su hermosa metamorfosis que nos hacía suspirar, se alimentaban de alcohol robado en nuestro mueble bar, de besos, de flores del mal, de nuestro miedo.

«... Hacía un año que la mujer legal se había largado con otro y ahora vivía a solas con un dálmat. Quedaban algunas cosas más. Hacerse experto en vinos y practicar la nueva cocina para poder colo-



car en medio de una conversación de neomarxismo la receta del besugo con habas o aludir a la coseña del 72, que estaba bien encabezada con mosto de Utiel. Y por encima de todo, ligar, ligar, ligar con esas muchachas que se te restregan al salir de la conferencia...»

Es Manuel Vicent en «El intelectual de moda» pero, mientras en las ciudades se hacen ejercicios de modernidad y estar a la moda empieza a ser muy complicado, la vida camina por su cuenta, con sus pasos ni más largos ni más cortos que los de siempre. Por ejemplo, arriba, en Vallvidrera, mientras arde en la chimenea un libro de Luis Antonio de Villena, Carvalho toma un bocadillo de queso, y recuerda...

«... se conformó con un bocadillo de queso que también le removió los posos del recuerdo. Después de la guerra. Monjuïc. Su padre recién salido de la cárcel y tumbado bajo los pinos de una montaña aún salvaje. El niño en el que se reconoce mordisquea pan con queso, mientras el padre come, una por una, parsimoniosamente, las uvas de un racimo demasiado maduro. De pronto el queso se desmigaja y una parte cae entre la pinaza, y el niño, asustado por el despilfarro prohibido en aquellos tiempos, trata de recuperar las briznas, una por una. «Déjalas. Las hormigas también merecen comer», y el padre le tiende las uvas que le quedan del racimo ya casi devastado...»

Un poco de queso, un racimo de uvas, todo puede ser un símbolo, todo lo que se come puede ser en un momento sagrado y digno de recordar. Jorge Guillén esculpe con palabras en «Cántico» un sencillo racimo de uvas y la comida se hace luz y hermosa:

«En la mano un racimo generoso
Responde,
Tiernamente hacia mí se redondea,
Dense de un zumo que ya aguarda:
Practicable armonía,
Optimo otoño.»

Tanta belleza sólo espera unos ojos, un paladar, una memoria para no morir nunca, para vivir en la dulzura de la uva, en la honradez de un pan, en el milagro cíclico de una verdura, de una fruta... La comida es un pago, un premio, una meta, cuanto podemos esperar de la Tierra, un largo pacto de amor y de trabajo. Y cuando no es éso o algo muy parecido ya no es nada o, por lo menos, nada que valga de verdad la pena.

España limita al centro, toda Castilla y tierras de «pan llevar», con el cordero, ese paisaje blando y lanar que uno ve desde la incierta lejanía del coche o del tren. El cordero es esa criatura que siempre se nos aparece asada, esa ambrosía en cuna de barro, que no es tan fácil de parir perfecta. Se ofrece en



muchos sitios y en muy pocos se come bueno. Con el cordero se hacen, sobre todo, asados de día de fiesta, de patrona, asados para las once mil vírgenes españolas, hecatombes populares para el goce de las campanas, de las primaveras. El centro es cordero. En La Rioja se come hecho chuletas, un invento reciente de vascos ricos, pero siempre se comió asado cuando se pudo comer; también se come en chilindrón, en calderetas largas cuando hay que alargarlo porque son muchas las cucharas y el pan, por desgracia, siempre es más abundante que la molla. El cordero se come con caracoles, con verduras, al ajillo y hasta ya se hace en pepitorias que, queda constancia, han producido varios orgasmos y desmayos.

Pero, además del cordero, Castilla fue tierra de cangrejos y truchas, una madre sincera para la cocina que no necesitó del mar aunque siempre lo echara de menos.

El cordero no es sólo de Castilla; lo comemos en Navarra, en La Rioja, en el extenso Aragón y, no sólo el cordero o el cabrito o ternasco, en toda esa gran muga de guisos se produce en sus fronteras una impregnación de gustos y técnicas. Los pistos, fritadas, chilindrones, patatas, migas, calderetas, legumbres y ciencias seculares en comer, viven juntas y se prestan recetas unas a otras. Cocinar no tiene apenas diferencias en la raya navarra de Tudela que es entre riojana, aragonesa y navarra o, arriba, entre Oyón, Laguardia y Logroño, donde encuentras ya la huella vasca pero también la riojana o por los caminos de Cameros, cercanos a Soria, donde el guisar se vuelve serio porque se pasaron muy negras y donde vivió el hambre no vive ya el cachondeo a la hora de poner una cazuela al fuego.

Estamos acabando. Se sueña con lo que no se tiene y se escribe de comida cuando comer es un sueño, una necesidad que se acaba imponiendo a otras. La última generación literaria que habló de comida con asiduidad se llamó de la «berza». A los escritores les sustituyeron los médicos, los «galenos» que flagelaron a lo largo de los siglos a los amantes de la comida, desde el médico que en «El Quijote» dejó hambriento a Sancho, porque nada era bueno para su salud, hasta la plaga actual. Prohibieron el aceite, los pescados azules; anatemizaron las legumbres, el pan, el vino... Han rectificado muchas veces. No hagáis caso y comed con medida y alegría sin invitar a médico alguno a vuestra mesa. No queda vivo médico alguno de los que condenaron tanta hermosura y, con toda seguridad, más de uno de sus pacientes se murió sano y con la mejor analítica del cementerio. La huesa no perdona a nadie y, tarde o temprano, todos vamos allí a convertirnos en hierba de lagarto, en verde hierba de jaramago. «Muera Marta y muera harta». No hagáis de la abstinencia abanico de vanidades ni flor de belleza que pronto se marchita, para decirlo de una vez, no hagáis ni puto caso que comer con dignidad y basteza es mejor que mirarse al espejo —propio o el del ojo ajeno— para recibir alabanzas. Vale más bocado alegre que aplauso de plebe y, si tienes con qué masca, y llora si no tienes qué por el estómago y las tripas huera es por donde antes toca la pena su instrumento. Por si no lo sabes te vas a morir lo mismo.

La patria es el mercado

Ya no vale con tener, tengas esto en cuenta. A tu mano te pone el Creador, —también el demonio contribuye—, lo mejor de tu patria. Vete a un mercado cada vez que viajes y no mires banderas. La patria está en cada mercado y allí ondean sus banderas las acelgas y los pescados, allí flamean los pendones más nobles que el mundo produce para tus muelas y para tus intestinos. Si quieres naciones mira los mercados y verás la justicia si los precios permiten a todos dormir con la tripa razonablemente caliente. La paz se escribe cada día en el precio del pan y los garbanzos, se proclama en lo que vale el vino y el aceite, triunfa en las cazuelas y en las caras de los niños y de los adultos y nunca cambies cucharada por proclama, que se la coma el que la echa.

Tu sabrás lo que comes. Vete al mercado y busca y dale su tiempo al fuego. Sé que la vida cambió mucho pero lo bueno sigue siendo lo mismo. Espabila, lo bueno no tiene casi nunca por qué ser caro. Pasa de largo de tanto garito que sólo quiere tu dinero y, a cambio de él, te dará sebo y refrito, basura y extranjería. Entra en un mercado para recuperar lo que siempre hemos sido: un viejo y sabio pueblo que hasta del hambre supo crear belleza. Jesús López Pacheco nos lo dice, —y eso que faltaba mucho tiempo para la colonización de los fogones—, en su novela «Central Eléctrica»:

SONETO CON ESTRAMBOTE EN DESAGRAVIO A LA BERZA
POR EL LICENCIADO DON LUIS GONZALEZ DE BERCEO.

El que desprecia, por vulgar, la berza
suele ser el berzotas señorito
que por ser de ciudad se cree exquisito
y almuerza el aire de la ciudad, si almuerza.
Paleta ante París, por ser se esfuerza
cosmopolita, no, cosmopolito,
pues cuando cree que está al último grito
está almorzando con la vieja fuerza.
No es nuevo este berzotas majadero
que ama sólo lo más sofisticado,
y mejor traducido o importado.
Su odio a la verdura es heredero
del que, torciendo la nariz, asqueado,
llamaba a Don Benito el Garbancero.
(Era la berza, por lo menos, sana,
y, aunque áspero, alimento nutritivo.

Hoy la comida es americana
muy a menudo, o multinacional,
con sabor y color artificial,
y, —salvando algún caso excepcional—,
más que alimento, es preservativo.)»

Hemos ido husmeando las veredas de lo escrito tras el rastro humano que allí dejó la comida; desde los antiguos tiempos oscuros hasta la actualidad siempre hubo manos conectadas con la boca y con el estómago. Se escribió con alegría cuando hubo comida y cuerpo de fiesta y, con negrura, cuando la comida era un recuerdo o un deseo lacerante; largas sucesiones de difuntos blasfemaron de ella o la bendicieron al ponerse a escribir pero sólo dejó indiferente a quien no precisaba de ella. Los sonetos salen mejor si se ha comido.

Nuestra literatura es un mar demasiado grande como para pretender haber pescado cada pez que colea en sus aguas en una red tan pequeña como este libro; en este baile siempre echaremos de menos aquella pieza que la orquesta no aprendió, que los músicos no llevaban en su repertorio. La tarea de recoger todas y cada una de las referencias que se han hecho a la comida, a los mercados y la compra, al puro hecho de comer y sus alegrías y miserias y que, finalmente, se convirtieron en materia literaria excede con mucho nuestras capacidades.

Sexo, comida, dinero y poder son las cuatro patas con las que camina el bicho llamado hombre y de nada más habla el largo rastro de caracol que viene dejando desde siglos atrás. Lo que aquí se contó, o —para que el Diablo no se ría— contaron otros, no es sino una muestra, un breve apunte, de muchas voces ya calladas y que hubo que encontrar en los inmensos cementerios de papel donde descansa el ingenio humano esperando que vengan los vivos a escucharles.

Leer a los muertos, hablen de amor, de lo que fueron o hicieron, de comida, de lo que sea es como resucitarles un poco, como hacer sonar las trompetas del Valle de Josafat y ponerles en pie. Leer es siempre como un Juicio Final.

Al final hemos hecho una foto de grupo. En la primera fila sentamos al Arcipreste y a los orondos clérigos del medievo; allá se ve a Quevedo, a Cervantes, las golas almidonadas del Siglo de Oro; el Lazarillo se puso sus mejores galas para salir en el retrato junto a sus compañeros; desde este lado nos miran Rinconete y Cortadillo, allí está Larra, don Benito Pérez Galdós, Clarín y Bécquer; esa cabeza que asoma es la de Isabel II y don Paquito y, más atrás, un orfeón de fantasmas que vivió en la posguerra española... Mucha gente, muchas hambres y hartazgos, muchas horas de homo y de puchero al fuego.



Al revelar la placa vemos un negativo de la comida, la otra cara de lo que vinimos a contar. En España no se puede hablar de comer sin que se nos siente el ayuno a la mesa. No hace falta invitarle que se sienta él solito.

Pero delante de todos ellos hemos puesto, también, cuantas maravillas estuvieron al lado de nuestras vidas: pescados, carnes, aves y frutas, postres y licores, escabeches y ambrosías, guisos y toda la hermosura y sapiencia que ha hecho de nuestras gentes un pueblo único y sabio cuando se sienta a una mesa. En ese retrato de familia estamos todos, ya congelados sin remedio con nuestros gustos y manías, con una media sonrisa esperando que el que tira la foto disuelva la reunión y pueda ir cada cual a comer, a ayunar, a escribir o a morir, según convenga o le haya tocado en el papel. Buen provecho les hagan los guisos y las letras.



Bibliografía

NOTA RESPECTO A LA BIBLIOGRAFIA

Como todos los mortales, el que escribe nació sin saber nada y, aún hoy, de poco puede presumir. Vaya pues por delante que todo lo escrito en el mundo, incluyendo lo presente y cuanto se pueda escribir en el futuro, se debe a otros. Los libros que aquí se ponen ayudaron pero muchos otros que no se consultaron fueron también parteros y ayudadores del invento que nada se recuerda si antes no se aprendió y saber, ya lo dijeron muchos, no es sino recordar lo olvidado.

Lo leído es el guiso, lo que sale a la mesa y, esto que viene ahora, no es sino la cesta de la compra con lo que, en parte, nos pusimos a los fogones de la escribanía. Faltan cosas que el cocinero no recuerda o no quiere recordar. Lo demás, como diría el Dómine Cabra, es «salud y otro tanto ingenio».

AMANTES DE ISABEL II, LOS
Una apasionante vida amorosa.
Manuel Barrios
Ed. Temas de Hoy. 1994

ANTOLOGIA
Gustavo Adolfo Bécquer
Ed. Salvat. 1970

ANTOLOGIA DE LA NUEVA
POESIA ESPAÑOLA
José Luís Cano
Ed. Gredos. 1963

ANTOLOGIA POETICA DE
LOS SIGLOS XV Y XVI
Varios
E. Anaya. 1974

ARBOL DE LA CIENCIA, EL
Pío Baroja
Alianza Editorial. 1967

ARTICULOS DE COSTUMBRES
Mariano José de Larra
Ed. Bruguera. 1972

BREVE HISTORIA DE ESPAÑA
Fernando García de Cortázar
José Manuel González Vega
Alianza Editorial. 1994

CANCIONERO DE OBRAS DE
BURLAS PROVOCANTES A RISA
Varios
Ed. Akal. 1974

CENTRAL ELECTRICA
Jesús López Pacheco
Ed. Orbis. 1984

COCINA CRISTIANA
DE OCCIDENTE, LA
Alvaro Cunqueiro
Ed. Los Cinco Sentidos. 1981

COCINA ROMANTICA, LA
Rafael Castellano
Ed. Laia.
Colección Grano del Paraíso. 1985

COLMENA, LA
Camilo José Cela
Ed. Alfaguara. 1965

CRONICAS URBANAS
Manuel Vicent
Ed. Debate. 1983

CUENTOS
COMPLETOS
Ignacio Aldecoa
Alianza Editorial. 1971

DIABLO COJUELO, EL
Luís Vélez de Guevara
Ed. Salvat. 1972

DOÑA BERTA Y OTROS RELATOS
Leopoldo Alas «Clarín»
Ed. Salvat. 1972

DON QUIJOTE DE LA MANCHA
Miguel de Cervantes Saavedra
Varias Ediciones

ESCENAS MATRITENSES
Ramón Mesonero Romanos
Ed. Bruguera 1967

ESPAÑA DE LA POSGUERRA 1939-1953
Fernando Vizcaíno Casas
Ed. Planeta. 1975

ESPAÑA ENTRE TRAGO Y BOCADO
Un viaje literario y gastronómico
Enrique Sordo
Ed. Planeta 1987

ESPAÑA ISABELINA, LA
Mónica Soto
Ed. Altalena. 1979

FAMILIA DE PASCUAL DUARTE, LA
Camilo José Cela
Ed. Aldecoa. 1943

FERNANDO VII
Fernando Díaz-Plaja
Ed. Planeta. 1991

FUENTEOVEJUNA
Félix Lope de Vega
Ed. Ebro S.L.
Biblioteca Clásica Ebro. 1972

GAVIOTA, LA
Fernán Caballero
Ed. Bruguera. 1968

GAZNAPIRA, LA
Andrés Berlanga
Ed. Noguer. 1968

GUZMAN DE
ALFARACHE
Mateo Alemán
Ed. Bruguera. 1972

HERMANO PEQUEÑO, EL
Manuel Vázquez Montalbán
Ed. Planeta. 1994

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA
Harry Schraemli
Ed. Destino. 1982

HISTORIAS DE LAS REINAS DE ESPAÑA
(LA CASA DE AUSTRIA)
Carlos Fisas
Ed. Planeta. 1988

JARAMA, EL
Rafael Sánchez Ferlosio
Ed. Destino. 1956

LAZARILLO DE TORMES, EL
Anónimo
Ed. Salvat. 1970

LIBRO DEL AMANTE
DEL CHOCOLATE, EL
Martine Jolly
Colección
«El cuerno de la abundancia». 1983

LIBRO DEL BUEN AMOR, EL
Arcipreste de Hita
Ed. Castalia. «Odres nuevos». 1991

LOCOS, ENANOS Y HOMBRES
DE PLACEREN LA CORTE DE
LOS AUSTRIAS
Fernando Bouza
Ed. Temas de Hoy. 1991

LOPE DE VEGA
Luís Astrana Marín
Ed. Juventud. 1963

LUIS DE GONGORA.
ANTOLOGIA
Ed. Espasa Calpe. 1989

MADRID DE LOS
ULTIMOS AUSTRIAS, EL
Néstor Luján
Ed. Planeta. 1989

MEMORIAS DE
LETICIA VALLE
Rosa Chacel
Ed. Bruguera. 1980

MIAU
Benito Pérez Galdós
Ed. Guadarrama. 1973

NADA
Carmen Laforet
Ed. Destino. 1945

NIÑOS QUE PERDIERON
LA GUERRA, LOS
Luís Garrido
Editorial Destino. 1968

OBRA POETICA.
ANTOLOGIA
Jorge Guillén
Alianza Editorial. 1972

OTROS MADRILEÑOS, LOS
EL POZO DEL
TIO RAIMUNDO
Esperanza Molina
Ed. El Avapiés. 1984

PAJAROS DE BANGKOK
Manuel Vázquez Montalbán
Ed. Planeta. 1983.

PROHIBIDO, LO
Benito Pérez Galdós
Clásicos Castalia. 1971

RECETAS INMORALES
Manuel Vázquez Montalbán
Sauce Editorial. 1981

REGALO DE LA CASA
Juan Madrid
Ed. Júcar. 1986

REGENTA, LA
Leopoldo Alas «Clarín»
Alianza Editorial. 1966

REINADO DE WITIZA, EL
Francisco García Pavón
Ed. Destino. 1968

ROSA DE ALEJANDRIA, LA
Manuel Vázquez Montalbán
Ed. Planeta. 1984

SOTILEZA
José María de Pereda
Ed. Espasa Calpe.
Col. Austral. 1944

TATUAJE
Manuel Vázquez Montalbán
Ed. G.P. 1976

TIEMPO DE SILENCIO
Luís Martín Santos
Ed. Seix Barral. 1961

TOBOGAN
DE HAMBRIENTOS
Camilo José Cela
Ed. Noguer SA. 1962.

USO DE RAZON
Javier Maqua
Ed. Alfaguara. 1993

VIAJE A LA ALCARRIA

Camilo José Cela

Espasa Calpe. 1952

SE VENDE

UN HOMBRE

Angel María de Lera

Ed. Planeta 1969

VIDA COTIDIANA EN EL

SIGLO DE ORO ESPAÑOL, LA

Néstor Luján

Ed. Planeta. 1988

VIDA COTIDIANA EN LA

ESPAÑA ROMANTICA, LA

Fernando Díaz-Plaja

Ed. Edaf.

Col. «Crónicas de la Historia», 1993

VIDA DEL BUSCON

LLAMADO DON PABLOS, LA

Francisco de Quevedo y Villegas

Varias Ediciones

VIDA DEL ESCUDERO

MARCOS DE OBREGON

Vicente de Espinel

Ed. Bruguera. 1968

VIDA. AUTOBIOGRAFIA.

Diego de Torres Villaroel

Ed. Bruguera. 1968

VIDAS DE MIGUEL DE CERVANTES

Andrés Trapiello

Ed. Planeta. 1993

VIEJAS HISTORIAS

DE CASTILLA LA VIEJA

Miguel Delibes

Alianza Editorial. 1969.



*I*ndice de ilustraciones

NOTA RESPECTO A LAS ILUSTRACIONES

Todas las ilustraciones que aparecen en este libro pertenecen a «LA ILUSTRACION ESPAÑOLA Y AMERICANA» que con el subtítulo «revista de bellas artes y actualidades» se publicó en Madrid desde diciembre de 1869 a finales de 1921.

La revista fue fundada por el Excmo. Sr. Don Abelardo de Carlos y apareció recogiendo las experiencias de «El Museo Universal. Periódico de ciencias, literatura, artes, industria y conocimientos útiles». Según su promotor, el objetivo fundamental de este tabloide era «igualarse a las publicaciones de su clase que ven la luz pública desde hace muchos años en el extranjero», y ya en su primer número se invitaba a participar a todos los que pensaban «que esta clase de publicaciones tienden a despertar generosos sentimientos y amor al estudio».

Desde el primer momento en sus páginas se recogieron las colaboraciones de los mejores escritores y artistas. Por todo ello, los grabados, cuadros y dibujos escogidos para este libro reflejan, con calidad y rigor, formas de vida y costumbres de los españoles en esa época.

Agradecemos a la Biblioteca Nacional la colaboración que nos ha brindado para la elección y reproducción de las ilustraciones.

PAGINA	ILUSTRACION	PAGINA	ILUSTRACION
CUBIERTA	EL PAN NUESTRO DE CADA DIA. 1895.	23	ENTRE PORTERAS: EL TE DE LAS CINCO. Cuadro de Chadwik, por Baude. 1887.
CUBIERTA	MADRID. EL MERCADO DE LA PLAZA DE LOS MOSTENSES, EN NAVIDAD. Dibujo del natural de Diaque. 1887.	25	LOS CUATRO ELEMENTOS. 1870.
5	CONTRASTES. Composición y dibujo de Hermenegildo Estevan. 1887.	27	LA PRIMAVERA. 1870.
9	ESCENAS DE CAZA. LA HORA DEL ALMUERZO. Dibujo original de Manuel Alcázar. 1889.	33	LA VENDIMIA. Dibujo original de Salcedo. 1888.
13	LA FRESERA. Dibujo original de Manuel Alcázar. 1888.	35	FAENAS AGRICOLAS. LA SIEGA. 1870.
19	TIENDA-ASILO. Cuadro de D. Mateo Silvela y Casado. Fotografía de Laurent. 1890.	41	VACAS. 1870.
		45	EN BUSCA DE AGUINALDOS. Cecilio Plá. 1895.
		51	EL CIEGO MENDIGO. Dibujo de Ortego. 1871.

PAGINA	ILUSTRACION	PAGINA	ILUSTRACION
55	UNA FUENTE DE VECINDAD. 1870.	125	SIN PATRIA Y SIN HOGAR. Dibujo de D. Antonio Gil Montejano. 1890.
57	MADRID. BANQUETE EN HONOR DE LOS PERIODISTAS PORTUGUESES. Dibujo del Sr. Miranda. 1871.	131	MADRID. MERCADO DE LAS AMERICAS, EN EL RASTRO. 1872.
63	DON QUIJOTE EN CASA DE LOS DUQUES. Cuadro de D. Antonio Gisbert. 1971.	135	NOCHEBUENA. ALEGORIA. Cuadro de D. Isidoro Gil. 1870.
71	CAMPESINOS VASCONGADOS. Dibujo a lápiz de Don Isidoro Gil. 1871.	141	MADRID. INAUGURACION DEL «DISPENSARIO DE ALFONSO XII»: COMIDA A VARIOS NIÑOS Y NIÑAS NACIDOS EL MISMO DIA QUE S.M. EL REY. Dibujo del natural, por Comba. 1890.
75	EL CHOCOLATE DE LA BODA. Cuadro de D. Manuel García Hispaleto. 1890.	145	UN DIA DE CAMPO EN FAMILIA. Cuadro de Leloir, por Brend'amour. 1889.
83	DE MERODEO. Dibujo original de Domingo Muñoz. 1887.	147	FIN DE FIESTA. EN EL AMBIGU. Dibujo de Méndez Bringa. 1895.
89	EL CAFE EN EL TERRADO. ESCENA A ORILLAS DEL MAR. Cuadro de M. Duez. 1890.	151	EL MELERO. 1870.
93	LAS FERIAS DE MADRID. 1871.	155	EN LA HUERTA VALENCIANA. Cuadro de D. Pedro Ferré. 1887.
97	TORTOSA (TARRAGONA). INTERIOR DEL NUEVO MERCADO CONSTRUIDO POR EL BANCO DE LA CIUDAD. 1889.	159	MADRID. LA ESQUINA DE LA CALLE DE LOS PELIGROS. 1870.
103	RECOLECCION DE ACEITUNA Y ELABORACION DE ACEITE. Composición y dibujo de Salcedo. 1890.	161	COMEDOR PRINCIPAL DEL GRAN HOTEL DEL BALNEARIO DE ARBIETO, EN ORDUÑA. De fotografías. 1895.
107	VENDEDORA DE PESCADO. Dibujo original de D. Manuel Alcázar. 1890.	165	¡POR EL AÑO NUEVO!. Cuadro de José Lieck. 1888.
113	LA COMIDA DEL NIÑO. 1872.	167	ALEGORIA DEL VERANO. 1870.
117	LAS COCINAS ECONOMICAS COSTEADAS POR S.M. LA REINA REGENTE. Del natural por Comba. 1890.	173	EL OTOÑO (ALEGORIA). Ultima composición del malogrado artista Don Gustavo Fernández. 1871.



Comer y Escribir

Una Historia de la Alimentación a través de la Literatura Española

CARLOS HERNANDEZ OLMOS

