hacinan las coronas de perpetuas, y el gentío se para, mostrando veneración. Nadie ríe, nadié se encoge de hombros. Aquel lugar es sagrado.

Al Transvaal pertenece también la sección donde puede verse cómo se extrae, lava, trabaja, funde en barra y acuña en monedas el mineral aurífero... Ahí duele, dirán los ingleses; por ahí viene la muerte, diría Echegaray. A no haber aparecido en el país boer "los tesoros que encierra en cada entraña", no se cebaría en él la mayor codicia de la Roma moderna. Hay drama, sí, en la Exposición, al parecer tan apacible, del Transvaal. Esas minas subterráneas, donde el cafre arranca el oro en su ganga nativa, saciando nuestra curiosidad, son el comentario del busto abrumado de flores, envuelto en cartas y tarjetas que componen un himno. Por eso las minas entristecen el corazón, lo oprimen de angustia, y por eso el colosal brillante, el mayor del mundo, que hace soñar á las parisienses—el brillante boer,—me pareció, al verlo en la sección de joyería, una enorme lágrima cuajada en las pupilas de un titán por el dolor de la pérdida de la independencia,—el mayor bien de la vida para los titanes.

IX

LA ALIMENTACIÓN ESPAÑOLA

DIME lo que comes y te diré quién eres. Después de haber visto la casa de España, enterémonos de lo que presentamos al mundo en materia de productos alimenticios. Del alimento se forma la sangre, y de la sangre la energía. ¿Qué comemos los españoles? Oigamos la respuesta de nuestro pabellón de alimentación, que próximo al de Andorra y Liberia, y confinando con el de Austria, acabo de encontrar ahora mismo.

Si atendemos á sus dimensiones, habrá que creer que los españoles comemos dos veces más que los otros pueblos. Si al lujo y suntuosidad de la instalación, se inferirá que comemos mejor y más suculentamente que ninguno. En efecto, nuestra *alimentación* ocupa doble espacio que cualquiera de las restantes, y se aloja en un fastuoso edificio de arquitectura

árabe, el cual, salvo pormenores, quiere reproducir nada menos que la Alhambra. Aunque las demás naciones siempre aluden en el decorado de sus departamentos á los caracteres nacionales, no veo que tengan el arranque de edificar un palacio *ad hoc* para lo que comen. Nosotros sí; ¡vaya! y alicatado y policromado y dorado y artesonado; con todos los requisitos y sacramentos.

En cambio no anduvimos pródigos de sillas. Dos hay por junto en toda la sección. Cualquier pabelloncito francés, de cinco metros de ancho, encierra cuatro sillas ó bancos—pero no somos franceses, y no en balde cultivamos la tradición estóica de tratar al cuerpo lo peor posible.—Ádviértase que esas dos sillas, perdidas en el vasto recinto de la Alhambra alimenticia, no son para el público. Yo ocupo una por amable tolerancia del guardia á quien pertenece de derecho.

Si se sacasen rigurosas consecuencias de lo aquí presentado, deduciríamos que España bebe seco y fuerte y apenas come. Vinos y sidras, aguardientes y anisados, predominan en la sección. Aparece, casi á la entrada, la alegre sidra de Vereterra, con su mocita praviana empingorotada sobre el tonel, que brinda al público, engañadora, una copa de la forma de las del Champagne. Le hace la competencia otra sidra asturiana, de Colunga, bien presentada en una cristalera Luis XV. Esta sidra se ha venido con agravantes: se ha traído su gaitero, que toca en el Trocadero giraldillas,

rodeado de indígenas y *pays chauds*. Después: Valdepeñas, Arganda, Jerez, Jerez, Jerez, en diversas instalaciones; el vino nacional, el vino del sol, el que reanima con su fuego á los moribundos y á los reos en capilla. El pabellón de alimentación española está reservado para cubas, pipotes y toneles: es una bodega. Y cuenta que no han expuesto muchas de las casas más conocidas, de marcas acreditadísimas. Noto la ausencia de González Byass, de Riscal, de Mudela, de Martínez Rivas, y creo que tampoco Misa anda por aquí. No sé si se habrá escondido entre barrica y barrica para burlarme.

El Conde de Segovia presenta su Jerez en bonito pabellón blasonado; los hermanos Díez obtienen un efecto decorativo sorprendente con pintar en la cubierta de las barricas el escudo de España. Los anisados y escarchados revelan cierta coquetería en el modo de agrupar las botellas. Tiene carácter muy español esta industria del anisado; no conseguimos descollar en otros licores, y no sé por qué, en tierra de cominos y cerezas, no se perfeccionan el *kummel* y el *kirsch;* pero nuestros anises son buenos y baratos. Por aquí anda el clásico *mono* y otras marcas más ó menos famosas y que se parecen bastante, dicho sea sin ofender el amor propio de cada productor; mas son innumerables los que faltan. Noto claros en las filas.

Lo mismo pasa con los aceites, artículo en el cual podríamos, á poco que se estudiasen los

procedimientos de depuración y refinación, no tener rival ni en Marsella ni en Italia. Así y todo, hay botellas de aceite que parecen oro derretido y transparente como el cristal. Por cierto que el pabellón de Lacave, de Sevilla—exposición de aceites y aceitunas—se ha llevado con justicia el premio de la instalación. Es un edificio gótico diestramente formado con botellas de aceite, sin otro material más que el alambre y algún listoncillo para que no se desbarate la armazón. Obra de arquitecto, el pabellón de Lacave llama la atención de todos: es de las instalaciones lindas y originales de la sección tercera. Además, se ha establecido en el pabellón de Lacave la *degustación* ó prueba del producto, y allí puede el público saborear las aceitunas como se saborea en las secciones francesas mucho de lo expuesto. Supongo (no he visto la bizcochería) que es Lacave el único á practicar este sistema; hay expositores españoles que no sólo no establecieron la *degustación,* sino que, por colmo de recelo, enviaron las botellas vacías.

Estas aceitunas gordales y tiernas, tan diferentes de las que suelen presentarse en los restoranes de París; algunas conservas, pocas; los jamones del alto Pirineo, tan bien acondicionados y presentados, y algunos salchichones y longanizas de Vich; y ya está la lista de golosinas de la sección. Hay muestras de habas, arroz y garbanzos, todo ello en corta cantidad y sin que revele la importancia de estas producciones, la riqueza de nuestro suelo y la variedad de sus frutos en la diversidad de sus climas. Tan desahogada y espaciosa y esplendorosa la Alhambra, como reducido y exiguo lo que encierra. Si nos juzgan por lo que aparece, se creería que España no sólo come mal—fenómeno cuyas causas he visto acertadamente estudiadas en un artículo de *El Español*—sino que no tiene que comer, cosa ya muy distinta, pues la base de alimentación es en España excelente, aunque la preparación de los alimentos deje mucho que desear. Ello es que, bueno ó malo lo que comemos, aquí falta todo ó casi todo.

Ni pasas, ni higos, ni almendras, ni avellanas, ni dátiles, ni limones, ni naranjas, ni melones, ni manzanas, ni pavías, ni uvas, encuentro, al menos en cantidad apreciable; y no se diga que estarán en la sección de Horticultura, pues en ésta adelantaré no hemos expuesto nada. De los productos de la leche—quesos, manteca, requesones—únicamente hallo una muestra asaz original y curiosa: los trabajos en mantequilla, hechos á mano por doña Micaela Aparicio, de Madrid. La prolija y paciente labor, tan efímera como las estatuas y bustos de nieve, es en su género obra de arte, y se exhibe con marco y detrás de cristal, en cuadros pendientes de la pared. No parece sino que nos advierten esos cuadritos: "La manteca en España no se come: tan escasa anda, que se cuelga para que la admiren."

Nuestras carnes supongo que están representadas simbólicamente en las lanas merinas

de Avila; pero salvo los ya citados salchichones, ni rastro de los sabrosos embutidos españoles, las sobreasadas, las butifarras, los rellenos de lomo de Extremadura. Ni dulces, ni turrones, ni peladillas, ni el azafrán, ni las chufas, ni la castaña, ni la bellota, ni el espárrago, ni la fresa, ni los pescados y mariscos, ni tanta variedad como lisonjea el gusto y atestigua la fertilidad del suelo y de las costas de España. Ni los escabeches, ni los azúcares; y me sorprende que falte esta producción, base de tan floreciente como reciente industria. Tampoco he dado con los chocolates. Conservas pocas, Café y cacao, que aún nos quedan en nuestras colonias africanas, ni un grano para señal. Tal es mi extrañeza, que dudo si habré visto bien, y he de recorrer otra vez todo lo que á nuestra alimentación atañé, para rectificar si es preciso.

Es, pues, nuestra instalación alimenticia como nuestra casa Palacio: muy grande, muy bella, pero medio vacía; más vacía que la casa aún, puesto que en la alimentación no cabe suplir lo presente con recuerdos históricos, ni podemos exponer las castañas pilongas que comía Don Pelayo, ni los cañutillos de suplicaciones con que entretenía el flato Alonso Quijano el Bueno. Quien no nos conozca, ó nos conozca por el *Lazarillo de Tormes* y otros estudios del hambre nacional en los buenos tiempos de antaño, argüirá que en España se ayuna ahora lo mismo que ayunaba el escudero, último amo de Lazarillo. En cambio, recordando el cuadro

inmortal de Velázquez, nos tendrá por devotos de Baco, pues sólo verá pirámides de toneles, barricas, botellas, un gigantesco botellón: lo cual será injusto, pues en ningún pueblo hace el alcoholismo menos estragos.

¿Por qué tan vacía esta soberbia Alhambra? ¿Debe achacarse á apatía de los expositores ó á poca eficacia del Gobierno, que no lo ha facilitado todo? En países como España, donde el impulso viene siempre de arriba (según me hacía observar ayer Mauricio Spronck), el Gobierno tiene que cargar con el mayor tanto de culpa en todo lo malo que sucede. Acaso no se ha excitado lo bastante el celo de los siempre perezosos expositores, persuadidos de que el buen paño se vende en el arca. Pero resulta que hemos venido aquí á indicar que todavía duran las hambres calagurritanas y las epopeyas de la tripa vacía cantadas por la literatura picaresca.