

lubilidad griega, sobre todo cosa cognoscible (1) desde las magnificencias de Homero hasta las propiedades del eléboro. En su calidad de doctores, todos ellos son inagotables citadores de textos—y nunca arriesgan una afirmación sin apuntalarla con una cita, ordinariamente de un poeta; por aquello de que los poetas poseían entre los antiguos (que creían sobre todo en la intuición adivinatoria) aquella autoridad impecable que nosotros, sólo inclinados ante la experimentación comprobada, atribuimos a los naturalistas. Incluso por causa de estas citas, de las cuales toda su obra está incrustada y centelleante, es por lo que Ateneo ha resultado precioso para los filólogos y para los eruditos. El salvó y conservó así los nombres y fragmentos de *setecientos poetas* de la antigüedad, que habían perecido todos en ese abominable incendio de las dos bibliotecas de Alejandría, la *Madre* y la *Hija*, tan injustísimamente imputado al pobre califa Omar. El incendiario, en realidad, fué el Patriarca de Alejandría, Teófilo, horrendo destructor de libros y de obras de arte y tan comprometedor como campeón de Cristo, que San Juan Crisóstomo, cuando habla de él, se ve forzado a velar la faz y a llamarle *Teófilo Diablo!*...

Para mí, sin embargo, que no presumo de erudición filológica, lo que más me encanta en esas páginas de Ateneo, no son esos Arquestratos, esos Difilos, esos Baquilides, esos centenares de poetas que él citó a tiempo, antes que el fuego católico los devorase; sino las noticias y nociones de la cocina griega, romana y alejandrina, las tres grandes escuelas de cocina de anti-

(1) Más gráfico sería traducir literalmente *toda a cousa savivel*—sabible—remedo del *scibilis* latino; que en castellano han usado ciertos autores clásicos—diciendo *toda cosa escible*—, pero se me repucharían los doctores del purismo.—N. del T.

XX

COCINA ARQUEOLOGICA

Hace días, hojeando los tres pesados volúmenes de Ateneo, pensaba cuán olvidada o menos atendida ha sido—a través de esta noble, piadosa y filial curiosidad que nos lleva a escudriñar toda la civilización antigua, sobre todo la greco-latina, en cada una de sus manifestaciones, desde la religión hasta la jardinería—una de las más interesantes, precisamente una de las que mejor revelan el genio de una raza: ¡la cocina!...

Ateneo, que así me hace recordar esta injusticia de la erudición arqueológica de nuestro siglo, era un tremendo roedor de libros, que bajo Marco Aurelio y Septimio Severo, se aplicó a vulgarizar toda suerte de nociones menudas y hasta ñoñas (1) sobre buenas letras, historia, sport, gramática, etiqueta, comestibles, etcétera, en una vasta obra intitulada *Deipnosophistae* o *Doctores comiendo*. Estos doctores que comen van al mismo tiempo conversando con gravedad romana y vo-

(1) *Caturras* usa aquí Queiroz—adjetivo típico portugués e intraducible.—Aquí viene a expresar la idea de *anodino, trivial, ridículo, insustancial*.—N. del T.

güedad, que él nos conservó con enternecido cuidado, previendo tal vez la llegada de los bárbaros y para que no se olvidase del todo entre los hombres el arte de bien comer. El comer bien fué, en efecto, una de las grandes preocupaciones del hombre antiguo, tan grande tal vez como servir al Estado, y así han podido asegurar algunos moralistas dispéuticos que Roma pereció por la barriga. Ya Grecia misma, que era sobria por temperamento y por educación, elevó a una alta dignidad el arte de la cocina. Platón no dudó en equipararla a la oratoria; y en uno de sus diálogos magníficos envuelve en los mismos loores a *los que guisan y presentan bien las ideas y los alimentos*. Tal era la cultura, el fino ingenio, la influencia social de los cocineros que Grecia, resumiendo en símbolos comprensibles y populares las glorias de su civilización, celebró, al lado de sus *siete sabios*, a sus *siete cocineros*. El mayor de ellos era Aegis de Rodas, el único mortal que ha sabido asar sublimemente un pescado. Otro era Nereo de Quios, cuya sopa de congrio fué cantada por poetas y recompensada en toda la Atica con coronas cívicas. Otro, Aptonetes, de Atenas, levantó a tal perfección la ciencia de las salsas, que, para poseerlo como jefe de cocina, los reyes trabaron entre sí largas guerras. ¿Para qué citar otros? Sólo son nombres; ningún vestigio queda de su genio adorable. De Sófocles tenemos las *Tragedias*, de Teócrito las *Eglogas*. Pero ¿dónde están las salsas de Aptonetes? Si era así entre los griegos, sencillos y metafísicos, ¿qué decir de los romanos a quienes Salustio (bastante libre, sin embargo, en sus costumbres) acusa de esclavos del vientre, *dediti ventri*? La glotonería fué entre ellos un poderoso factor social, casi una razón de Estado. Catón hizo decidir la última guerra púnica, mos-

trando a los ojos golosos del Senado la belleza y el tamaño de los higos de Cartago.

A medida que se ensanchaban las fronteras de la República, crecían en Roma las escuelas de cocina, más numerosas, ya en tiempos de Claudio, que las de filosofía y gramática.

El oficio de cocinero se convirtió en el más remunerado y uno de los más privilegiados. Era casi un cargo público por los honores que confería, y llegaron a existir cocineros del Estado. Bajo Alejandro Severo, los gobernadores de las provincias recibían al salir de Roma, entre otras dotaciones de vajillas, de caballos, de armas de lujo, un cocinero, un cocinero oficial que debían restituir al Estado cuando acababa el período de su gobierno.

De esos cocineros los más ilustres fueron los Apicios, que formaron una verdadera dinastía desde Sila hasta Trajano. El último Apicio, el más célebre, redactó, por fin, el código supremo de la cocina, en su libro monumental DE ARTE COQUINARIA. Poco a poco, la vida se identificaba con la mesa; y la palabra *convivium*, ya en los días de Cicerón, significaba indiferentemente la sociabilidad moral, que liga a los hombres, y el banquete, que los reúne materialmente en torno del mismo guisado.

Por lo demás, la mesa constituyó siempre uno de los más fuertes fundamentos, si no el más fuerte, de las sociedades humanas. Ya los griegos decían, en su lenguaje pintoresco y libre, que *la mesa es la alcahueta de la amistad*! No sólo en la vida íntima, sino en la vida pública de las naciones, la comida constituyó la mejor y más solemne ceremonia que los hombres encontraron para consagrar todos sus grandes actos e imprimirles un carácter de unión y de comunión social.

Antaño no había fundación de ciudad, ni declaración de guerra, ni tratado de paz, ni posesión de magistratura, que no fuese acompañada y corroborada por un festín. Aun hoy no se funda un gremio o un sindicato sin que los socios coman, cimentando los estatutos con champagne y trufas. Las mismas relaciones del hombre con la divinidad establecieron siempre a través de la comida. El sacrificio de la res sobre el ara venía a ser una especie de merienda espiritual en que Dios, atraído por el olor de la carne asada, descendía y se tornaba accesible al creyente, participando con él de las vituallas santas.

El cristianismo, en este punto, concordó con el paganismo—; y la misa, por la consagración del pan y del vino, es un verdadero banquete celebrado entre la tierra y el cielo.

Ahora bien: por lo mismo que la cocina y la bodega ejercen una tan amplia y directa influencia sobre el hombre y las sociedades, es por lo que yo extrañaba hace poco, hojeando a Ateneo, que la erudición arqueológica no estudiase de un modo más experimental e íntimo la cocina de los antiguos para profundizarles más completamente la estructura moral. Dime lo que comes, decirte he quién eres... El carácter de una raza puede ser deducido simplemente de su método de asar la carne. Un lomo de vaca preparado en Portugal, en Francia, en Inglaterra, hace comprender tal vez mejor las diferencias intelectuales de estos tres pueblos que el estudio de sus literaturas. El macarrón es por sí solo el más instructivo comentario de la historia de las Dos Sicilias. Y siendo ésta una verdad ya admitida desde Montesquieu, ¿por qué se ha descuidado tan livianamente el estudio práctico de la culinaria grecolatina?...

Ciertamente no son los documentos los que fal-

tan. La mesa y sus placeres fueron uno de los asuntos sobre los cuales se ejerció, con más abuso, el genio poético y hasta filosófico de los antiguos. Horacio, hijo delicado de Epicuro, no cesó de cantar honestamente la botella y el plato. Todo un libro de *Epigramas* de Marcial está consagrado a celebrar lo que se come y lo que se bebe. Con el mismo cálamo que trazaba la *Eneida*, Virgilio compuso un poema sobre los dulces de postre. El más severo de los hombres, Catón, dedica páginas graves a la col, a sus variedades, a sus virtudes, a su acción en las costumbres. De una simple cena Petronio sacó todo un libro. Y la *Historia del Mundo* del sabio Plinio, es casi una Historia Universal de los comestibles.

Por eso mismo no hay detalle exterior que no conozcamos, cuando se trata de una comida romana, sobre todo en las casas lujosas. Al punto las salas nos son familiares con sus pavimentos de mosaico o de maderas preciosas incrustadas de piedras fulgurantes o de mármol numídico que se adornaba de violetas y de rosas; con sus techos de cristal o hechos de láminas móviles de marfil para que de entre ellos pudiesen llover sobre los convidados aromas o flores...

Todo esto es conocido, así como las mesas que se renovaban a cada servicio, unas de cedro, otras de marfil, otras de limonero con relieves de oro, sustentadas por pies de ónix. Una de esas mesas magníficas le costó a Cicerón, simple abogado sin gran fortuna, cerca de *cuarenta mil duros*. Pero ¿qué es eso en comparación de las alfombras de Elio Vero, un elegante aburrido y enfermo—que valía cada una *ciento veinte mil duros*? Del esplendor de la plata y de las vajillas, y de sus precios abrumadores, cuentan superabundante-

mente los comineros y anecdóticos historiadores de la *Historia Augusta*.

Sobre la etiqueta de los banquetes tenemos también una ciencia segura; porque era tan esencial, de una tan seria influencia en la vida pública, que Paulo Emilio, el vencedor de Perseo, consideraba igualmente necesario al hombre de Estado, al verdadero Romano, el saber organizar una batalla y disponer un festín. Por eso abundan los tratados, marcando rigurosamente las horas favorables para una comida delicada, el número de convidados (que nunca debe ser inferior al de las Gracias ni superior al de las Musas), las conversaciones más conducentes a una buena y feliz digestión (evitando siempre todo lo que se refiera a procesos o a negocios), la duración de los servicios, la distribución de los vinos, el momento de los coros y de la música, el orden de las saluciones oficiales e íntimas, los puestos de honor (los puestos *consulares*) en los triclinios, el modo de usar las coronas de flores y la calidad de los regalos que de sobremesa distribuía el anfitrión al son de las arpas.

Y de la comida propiamente poseemos centenares de *listas* (1). Comenzábase siempre simbólicamente por los huevos; *ab ovo*. Y desde luego aquí aparece, a mi ver, la lamentable deficiencia de nuestra erudición. Nosotros desconocemos cómo se cocinaban los huevos; o por lo menos, ignoramos el sabor especial de esos huevos iniciales. Y en realidad, ignoramos el gusto que daban al paladar todos los platos de la alta cocina clásica. En este nuestro fecundo período de re-

(1) Aunque Eça de Queiroz emplea la palabra francesa *menú*, ya tan corriente entre nosotros, yo la he sustituido por parecerme anacrónico este galicismo.—N. del T.

constituciones históricas, aún no apareció un cocinero bastante docto, que encendiese sus hornos y rehiciese una comida romana, según las recetas del *Arte culinaria* del gran Apicio. Los arquitectos han reconstruído, con un saber fuerte y sagaz, los templos, las casas de ciudad y de campo, las ornamentaciones de los jardines, hasta los sistemas de alcantarillados. La pintura ha resucitado, en telas tan minuciosas que cada pincelada resume un tratado, todos los aspectos del vivir grecolatino; las calles, los mercados, las tiendas; una primera representación en un teatro; la Vía Apia, a la tarde, a la hora del paseo; la lectura pública de un poeta en el *Forum*; una siesta lujosa en las Termas... Armas, carruajes, trajes, muebles, joyas, todo está modelado con paciente pericia... Toda la civilización material y suntuaria de la antigüedad la podemos ver, palpar, usar. Sólo no tratamos aún de conocer el sabor de los pistos que comieron Lúculo y el falso Vitelio.

Hay aquí una laguna enorme. Y tanto mayor cuanto que el sabor de una fruta nos da idea más completa del pueblo que la prefiere, que la forma de una lanza o de un jarro. El hombre pone tanto de su carácter y de su individualidad en las invenciones de la cocina como en las del arte. El Partenón, la Venus de Milo y las *Anacreónticas* dan menos idea de la dulzura, de la gracia, de la delicadeza, de la ligereza de los atenienses, que aquellos postres suyos tan predilectos que consistían en manzanas cocidas, deshechas en miel, después aliñadas con hojas de rosa. Y no basta afirmar doctoralmente que el Emperador Maximino prefería el pato, que Alejandro Severo sólo se alimentaba de liebre, que Augusto era un constante aficionado a las pescadillas, que Albino comía cuatrocientas ostras, que Adriano tenía por plato favorito la empanada de pavo,

que Tiberio se deleitaba con el pepino, que en la mesa de Gordio II había todo el año maravillosos melones, y que Tácito amaba aún más la ensalada que la verdad. Lo interesante sería conocer la preparación y el sabor de estos platos diversos, y reconstituir todos sus diversos condimentos, desde las pescadillas de Augusto hasta el pepino de Tiberio. Ya por esta pasión del pepino está explicado Tiberio, si creemos al ilustre Difilo, que más que ningún antiguo poseyó la ciencia de las legumbres, y que afirma que "el pepino produce bilis, sentimientos amargos y misantropía". En esta apreciación del pepino está todo Tiberio revelado. Y el pueblo romano, ¿no se nos revela también, todo entero en aquel pisto llamado *moretum* que era una pasión nacional y sobre el cual Virgilio, como poeta nacional, rimó un poema?

El *moretum* era un guisado, una mezclanza genial en que entraba gallina, pez, queso, frutas, legumbres y carne migada. Y todo esto se fundía, se unificaba, hacía un pisto inmortal. ¿Quién no ve aquí manifestarse el genio mismo de Roma, cuyo esfuerzo fué siempre crear la unidad en la universalidad? El *moretum* es el más profundo y elocuente símbolo de la historia política y social del Imperio.

Es, pues, urgente que, como un elemento de crítica, reconstituyamos la cocina antigua. Nada más fácil teniendo un delantal, un horno y el *Arte culinaria* de Apicio.

Yo no poseo ni conozco este tratado venerable. Pero a través de tenues y modestas lecturas, he recogido algunas recetas, suficientes para aquellos espíritus curiosos que quieran investigar sin cansancio, sin extensos estudios, este aspecto del genio antiguo.

Marcial o Aulo Gelio, no recuerdo cuál, asegura que

una buena comida puede constar de un pez, un pastel y una botella de vino. Era ésta una comida muy usual en Grecia, y después en Roma, para la gente atareada o sobria, que quería comer rápidamente, sin gasto y sin pesadez. Equivale a la comida moderna en París o en Londres, engullida aprisa antes del teatro, aun en el mundo del lujo, y que se compone de una sopa, de una chuleta, de una fruta y de media botella de Burdeos. Pues yo sé cómo se cocinaba esta comida en Atenas o en Roma, en los tiempos de Augusto y aun bajo los Antoninos. El pez, por ejemplo, puede ser una lubina. Y aquí está cómo se prepara, ¡oh, estudiosos! Tomad esa lubina. Escamadla y limpiadla. Preparad una masa bien batida con queso (que hoy puede ser Parmesano), aceite, yema de huevo, salsa y hierbas fragantes, y adobad con ella vuestra lubina. Untadla entonces de aceite y salpicadla de sal. En seguida asadla a una lumbre fuerte. Luego, después de bien asada y tostada, humedecedla con vinagre superfino. Servidla y load a Neptuno, dios de los pescados.

El otro plato, puesto que se trata de un festín ligero, puede ser un *cake* o un *puding*, hecho por la receta del ilustre maestro Crysipo. Tomad dos o tres repollos bien repolludos. Lavadlos y enjugadlos. Echad vino dentro de un ancho almirez y pisad, triturad en él las hojas del repollo. Pasadlo por un rallador para que todo el líquido se escurra; y al repollo así machacado en vino, juntad harina de trigo, un poco de manteca y pimienta. Pisadlo de nuevo hasta obtener una masa compacta. Dad a esta masa la forma de un pastel chato y redondo. Colocadlo en la sartén con aceite y freídllo a una lumbre viva. Toda la antigüedad consideró este pastel una delicia y llamábase *catillus ornatus*. No sé si os gustará. Era un plato predilecto de Pompeyo.

Podremos después terminar, si quisierais, por la famosa empanada de rosas. Era un postre muy usado en todas las fiestas del culto de Venus. Para arreglarlo, bajad al jardín, coged las rosas más grandes y más olorosas. Trituradlas en el almirez. Añadid menudillos de gallina, de palomo y de perdiz, muy bien cocidos, y después de haberlos despojado de las más pequeñísimas fibras. Añadid también dos yemas de huevo, un hilillo de aceite puro, pimienta y vino añejo de Malvasia. Después de haber mezclado bien todo, hasta conseguir una masa ligera y fina, echadlo en una cacerola nueva de barro y colocadlo sobre un fuego lento y continuo. Luego que la superficie se tueste, servid. Por toda la sala se esparcirá un aroma de rosas y vuestra alma bendecirá a Apicio Celio, creador de esta maravilla.

Y ya que tuvimos rosas en empanada ¿por qué no hemos de beber el famoso vino rosado? Las recetas para hacerlo se diferencian, pero la más sencilla y rápida es la de Pausanias. Deshojad un ramo de rosas, guardadlas durante un día y echadlas dentro de dos o tres litros de vino añejo (hoy de Burdeos). Al cabo de tres o cuatro semanas mezclad un tarro de miel. Y si pensáis que el gusto y sabor de Heliogábalo pueden ser seguidos con confianza, añadid al vino, horas antes de beberlo, un puñado de piñones machacados, como hacía ese espléndido e imperial libertino.

Ahí está, pues, una muy fácil y accesible comida greco-latina. Para saborearla condignamente, y con provecho crítico, los convidados deben estar reclinados en un triclinio y coronados de rosas. Con un sofá y una cubierta de seda se arma un triclinio bastante romano. No considero la toga o el *laticlavio* indispensables. Una sencilla *robe de chambre* de tela suave y fina, re-

produce con tolerable exactitud las amplias comodidades del ropaje clásico. Sobre lo que conviene ejercer vigilancia es sobre los asuntos de conversación—y para eso hay que releer de antemano las *Symposiacas* de Plutarco, que son un tratado superior del régimen intelectual a seguir en un banquete. El gran moralista debate y resuelve allí cuarenta y cinco cuestiones considerables. La décimasegunda es ésta: “¿Cuáles son las bromas permisibles o ilícitas en una comida?” La décimatercera gira sobre otro punto importante: “¿Deben tratarse a la mesa materias filosóficas?” La decimacuarta versa sobre otra duda, aún más grave: “¿Conviene hablar a la comida de política?”

Es de alta prudencia estudiar estas páginas de las *Simposiacas* antes de reconstituir el festín grecorromano. Pero una vez bien absorbida que sea esa doctrina y si los platos han sido cocinados con reverente exactitud histórica, yo pienso que los estudiosos que celebren este festín realizarán uno de los más útiles, más prácticos y más decisivos estudios que se han intentado sobre las civilizaciones antiguas.

Desenterrad del subsuelo de Roma o Delfos una estatua, imprimir un papiro, hallado entre viejos códices de un monasterio del Monte Athos, que contenga la *Constitución de Atenas* de Aristóteles ¿de qué vale?... Es un mármol más, es una teoría más. Pero comprobar por fin el sabor del *catillus ornatus* y de la *empanada de rosas*; reconstituir el estado especial de espíritu que producía la cocina grecorromana; resucitar por un momento las ideas, la disposición, las emociones de un antiguo, al comer; he ahí un incomparable servicio hecho al estudio del pasado. Y no creo que, en el actual momento de las ciencias arqueológicas,

haya investigación más digna de ocupar a una inteligencia culta. Ya exploramos ampliamente la antigüedad en sus letras; es tiempo de escudriñarla en sus manjares.

Que los estudiosos cierren, pues, los libros, y preparen las cacerolas.

1893.

XXI

"EL BOCK IDEAL"

Este nombre, que debiera ser el de una cervecería, en una muestra donde espumearse en un cristal muy frío una cerveza muy rubia, es en realidad el nombre de una amplia asociación de estudiantes en el Barrio Latino, que se reúne tres veces por mes, para conversar, fumando y bebiendo, de las cosas del espíritu, de la moral, de las religiones y de las sociedades.

Ingurgitar *bocks* y desenvolver teorías no constituyen ocupaciones heterogéneas ni nuevas. Desde Spinoza, tal vez desde Aristóteles, la cerveza anda íntimamente ligada a la metafísica. En viejas ciudades escolares de Alemania muchas veces se ha surgido del fondo de un *bock* una síntesis del universo. Y hasta en París, en cafés que ostentan nombres perfectamente torpes y donde no entra el ideal, como *El Ratón Muerto* o *La Cerda que huye*, siempre que mozos de veinte años que hayan hojeado ya, en casa de un librero, algún volumen de Kant o de Hegel, se sientan a una mesa libre, inmediatamente se fuma en pipa, se cervecera, se filosofa. El rasgo original de esta asociación del *Bock Ideal* es que fué organizada (según las últimas afirmaciones de