

Atenas para tenerlos. Como se trataba de remedar los convites de los sabios, se dijo que cada cual hablase á su vez, y tratase la materia con mucha gravedad, sin detenerse mucho en los detalles, y sin olvidarlos enteramente.

Tocábame á mí empezar; mas, poco familiarizado con la materia que se iba á tratar, estaba ya para excusarme, cuando Democares me suplicó que le diese una idea de las comidas de los Escitas. Respondi en pocas palabras que su único alimento era miel y leche de vacas ó de burras; que de tal modo se acostumbraban á esto desde su nacimiento, que no necesitaban nodrizas; que echaban la leche en unos cubetos grandes; la meneaban mucho para separar la parte mas delicada; y que empleaban en esto á los enemigos que la suerte de las armas ponía en sus manos; pero no dije que, para quitar á estos infelices la libertad de escaparse, les privaban de la vista.

Despues de otras particularidades que suprimo, tomando Leon la palabra, dijo: continuamente se da en cara á los Atenienses con su frugalidad: es cierto que nuestras comidas, generalmente hablando, son menos largas y suntuosas que las de los Tebanos, y de algunos otros pueblos de la Grecia; pero hemos empezado á seguir su ejemplo, y luego seguirán

ellos el nuestro. Todos los dias nos vamos esmerando mas en perfeccionar los placeres de la mesa, y vemos desaparecer insensiblemente nuestra antigua sencillez con todas aquellas virtudes patrióticas, hijas de la necesidad, que no pueden ser de todos los tiempos. Recuérdennos nuestros oradores cuanto quieran los combates de Maraton y Salamina; admiren los extrangeros los monumentos que adornan á esta ciudad; pero á mis ojos ofrece Atenas una ventaja mas real, y es la abundancia que hay en ella todo el año; ese mercado á que vienen á reunirse todos los dias las mejores producciones de las islas y del continente. No temo decirlo: no hay país donde sea mas facil comer regaladamente, sin exceptuar ni aun la Sicilia.

Nada tenemos que desear en punto á carnes y aves. Nuestros corrales, tanto de la ciudad quanto del campo, están provistos de capones, pichones, patos, pollos y gansos, que tenemos el arte de engordar. Las estaciones nos traen sucesivamente los becafigos, las codornices, los tordos, las alondras, los petirojos, las palomas campesinas, las tórtolas, las chochas y los francolines. El Faise nos ha hecho conocer las aves que adornan sus márgenes, y son, con mas justo motivo, el adorno de nuestras mesas, empezando ya á multiplicarse entre nosotros en las faisanerías que han formado algunos parti-



culares ricos. Nuestras llanuras están llenas de liebres y perdices; nuestras colinas de tomillo, romero, y otras plantas muy á propósito para dar al conejo gusto, y aromas. Sacamos de los bosques vecinos jabatos y jabalies; y de la isla de Melos los mejores corzos de la Grecia.

El mar, dijo entonces Zopiro, atento á pagar el tributo que debe á sus señores, enriquece nuestras mesas con peces delicados. Tenemos la murena, la dorada, la viva, el xifias\*, el pagro, el sabalo, y atunes en abundancia.

Nada es comparable al congrio que nos viene de Sicione; al glauco que se pesca en Megara; á los rodaballos, á las sardas, á los lenguados, á los barbos, á los salmonetes que frecuentan nuestras costas. Por otra parte las sardinas son el alimento del pueblo: las que nosotros pescamos en las cercanías de Falero, merecen ponerse en la mesa de los dioses, principalmente si se dejan no mas que un instante en el aceite hirviendo.

Deslumbrado el vulgo con las famas, cree que todo es estimable en un objeto estimado. Pero nosotros, que analizamos el mérito aun en las menores cosas, elegiremos la parte anterior del glauco, la cabeza del barbo y del congrio, la

\* Este es el pez conocido entre nosotros con el nombre de *espadon*; y en Italia con el de *pesce spada*.

falda del atun, el lomo de la raya, y dejaremos lo demas á gentes de gusto menos delicado.

Añadamos á los recursos del mar los de los lagos de la Beocia. ¿No se nos traen todos los dias anguilas del lago Copais, tan sobresalientes por su suavidad, como por su tamaño? Ultimamente, podemos poner entre la multitud de nuestras riquezas la prodigiosa cantidad de peces salados, que nos vienen del Helesponto, de Bizancio y de las costas del Ponto Euxino.

Leon y Zopiro, dijo Filotas, han tratado de los alimentos que constituyen la basa de un banquete. Los del primero y tercero servicio exigirian conocimientos mas profundos que los míos, y no probarian menos las ventajas de nuestro clima. Las langostas y los cangrejos son tan comunes entre nosotros, como las almejas, ostras y erizos de mar. Estos últimos se componen algunas veces con ojimiel, peregil y yerba buena. Son delicados cuando se pescan en luna llena, y en ningun tiempo merecen la nota que les puso un lacedemonio, que no habiendo visto nunca este marisco, tomó el partido de llegarle á su boca, y devorar sus cortantes puntas.

No hablaré de las setas, de los espárragos, de diversas especies de pepinos, ni de la infinita variedad de legumbres, que se renuevan todos los dias en el mercado; pero no debo olvidar



que las frutas de nuestros jardines tienen una suavidad exquisita. Generalmente es reconocida la superioridad de nuestros higos: cogidos recientemente, son las delicias de los habitantes de la Atica: secos con esmero, se llevan á países remotos, y hasta la mesa del rey de Persia. Nuestras aceitunas curadas irritan el apetito: las que llamamos colimbadas \* son mas estimadas en otros países por su tamaño y su sabor. Las uvas, conocidas con el nombre de Nicostrato, no gozan de menor reputacion. El arte de ingertar da á nuestras peras y á la mayor parte de nuestras frutas las calidades que les habia negado la naturaleza. La Eubea nos proporciona excelentes manzanas; la Fenicia dátiles; Corinto membrillos dulces y hermosos, y Naxos las almendras tan famosas en la Grecia.

Habiendo llegado la vez al parasito, redoblamos todos nuestra atencion; y comenzó de este modo:

El pan que se pone en nuestras mesas, y aun ese que se vende en la plaza, es blanquísimo y gustoso. El arte de hacerle fué perfeccionado en el siglo último por Tearion en Sicilia: se ha mantenido entre nosotros en toda su perfeccion, y no ha contribuido poco á los progresos de la

\* Los Griegos de Atenas les dan hoy el mismo nombre; y el Gran-Señor las hace poner todos los dias en su mesa.

pastelería. En el dia tenemos mil modos para convertir toda especie de harinas en un alimento tan sano como agradable. Echad á la harina de trigo un poco de leche, de aceite y de sal, y tendremos aquellos panes delicados, cuyo conocimiento debemos á los Capadocios. Echadle miel; reducid vuestra pasta á hojas delicadas, y propias para enrollarse á vista de la lumbre; y tendreis las hojuelas que se os acaban de presentar, y habeis mojado en el vino †; pero es preciso servir las calientes. Estos globulillos tan dulces y ligeros, que se han presentado despues, se hacen en la sartén con la harina de sésamo, con miel y aceite \*\*. Tomad cebada mondada; machacad los granos en un mortero; poned la harina en un vaso; echad allí aceite; revolvedlo mientras se cuece á fuego lento; echad de cuando en cuando pringue de polla, ó de cabrito, ó de cordero; guardaos de que se os vaya; y cuando ha cocido lo bastante, servidlo. Tenemos tortas hechas solamente con leche y miel; otras en que se junta á la miel, harina de sésamo, y el queso, ó el aceite. Las tenemos en fin en que se meten frutas de diferentes clases. Las empanadas de liebre pertenecen al mismo género, como tambien las de becafigos, y las de

\* Eran una especie de oblcas.

\*\* Especie de buñuelo.



aquellos pajaritos que revolotean en las viñas.

Dichas estas palabras, tomó Filónides una torta de uvas y almendras, que acababan de traer, y no quiso continuar su discurso.

No estuvo mucho tiempo suspensa nuestra atención, pues al instante tomó la palabra Teótimo.

Muchos autores, dijo, han escrito sobre el arte de cocina, sobre la primera de las artes, pues es la que proporciona placeres mas frecuentes y mas duraderos. Tales son Miteco, que nos ha dado su obra del Cocinero siciliano; Numenio de Heraclea, Hegemon de Tasos, Filoxeno de Leucada, Actides de Quio, Tindárico de Sicione, y otros muchos autores que pudiera citar, porque tengo todas sus obras en mi biblioteca; y la que prefiero á todas es la Gastronomía de Arquestrato. Este autor, que fué amigo de uno de los hijos de Pericles, habia corrido la tierra y el mar, para conocer por si mismo sus mejores producciones. En sus viajes se instruyó, no en las costumbres de los pueblos, que es una instruccion inutil, pues es imposible mudarlas, sino que entraba en los laboratorios, donde se preparan las delicias de la mesa, y no trató mas que con los hombres útiles á sus placeres. Su poema es un tesoro de luces, y no tiene verso alguno que no encierre un precepto.

En este código es donde muchos cocineros han bebido los principios de un arte que los ha inmortalizado, que hace tiempo se perfeccionó en Sicilia y en la Elide, y que Timbron ha llevado entre nosotros al punto mas alto de su gloria. Yo bien sé que los que le ejercitan, han sido ridiculizados muchas veces en el teatro por sus pretensiones; pero si no tuvieran el entusiasmo de su profesion, tampoco descollarian en ella.

Mi cocinero, que acabo de traer de Siracusa, me aturdió el otro dia con el detalle de las calidades y estudios que exige su oficio. Despues de decirme de paso, que Cadmo, abuelo de Baco, el fundador de Tebas, comenzó siendo cocinero del rey de Sidon, añadió: ¿sabeis que para desempeñar dignamente mi ministerio, no basta tener un gusto exquisito, y una salud experimentada, sino que es necesario reunir los mayores talentos á los mayores conocimientos? Yo no me ocupo en las viles funciones de vuestra cocina, ni entro en ella mas que para dirigir la accion del fuego, y ver el efecto de mis operaciones. Sentado por lo comun en un cuarto inmediato, doy mis órdenes que ejecutan los oficiales subalternos, y medito sobre las producciones de la naturaleza. Unas veces las deixo en su sencillez; otras las disfrazo, ó las dispongo siguiendo nuevas proporciones, acomodo



dadas para lisonjear el gusto. ¿ Se necesita , por ejemplo , daros un lechoncillo ó un buen pedazo de cebon? me contento con hacerle cocer. ¿ Quereis una liebre excelente? Si es nueva , le basta su mérito para presentarse con distincion : la pongo en el asador , y os la presento echando todavía sangre ; pero donde debe brillar la ciencia , es en la finura de las combinaciones.

La sal , la pimienta , el aceite , el vinagre y la miel son los agentes principales que yo empleo , y no se pueden hallar otros mejores en los demas climas. Vuestro aceite es excelente , como tambien el vinagre de Decelia ; vuestra miel del monte Himeto es preferible aun á la de Sicilia. Ademas de estos materiales empleamos en los guisados los huevos , el queso , la pasa , el silfio , el peregil , el sésamo , el comino , las alcaparras , los berros , el hinojo , la yerba buena , el cilantro , la zanahoria , el ajo , la cebolla y las plantas aromáticas ; que tanto usamos , como el orégano \* y el excelente tomillo del monte Himeto. Ved aquí las fuerzas , por decirlo así , de que puede disponer un artista , mas nunca prodigarlas. Si llega á mis manos un pez , cuya carne es dura , tengo cuidado de salpimentarle con queso rallado , y echarle vinagre ;

\* Especie de mejorana silvestre.

si es delicada , me contento con echarle por encima un polvo de sal y algunas gotas de aceite ; otras veces le adorno con hojas de orégano , y despues le envuelvo en una de higuera , y lo pongo á cocer bajo el rescoldo.

No es permitido multiplicar los medios , sino en las salsas y guisados. Conocemos muchas especies de ellas , unas picantes , y otras dulces. La que se puede servir con toda clase de peces cocidos ó fritos , se compone de vinagre , queso rallado , y ajo , á que se puede juntar el puerro ó cebolla , picados menudamente. Cuando se la quiere menos fuerte , se hace con aceite , yemas de huevo , puerros , ajo y queso ; si la quereis todavía mas suave , empleareis la miel , los dátiles , el comino y otros ingredientes de la misma naturaleza. Pero estas mezclas no deben dejarse al arbitrio de un artista ignorante.

Lo mismo digo de los rellenos que se introducen en el cuerpo de un pez. Todos saben que es necesario abrirle , y que despues de haberle quitado las espinas , se le puede llenar de silfio , de queso , de sal y de orégano : todos saben tambien que un lechoncillo puede rellenarse con tordos , becafigos , yemas de huevo , ostras , y muchas especies de mariscos ; pero estad seguro que se pueden diversificar estas mezclas hasta el infinito , y que se necesitan largas y profundas investigaciones , para hacerlas tan



agradables al gusto, como útiles á la salud; porque mi arte se da la mano con todas las ciencias, y sobre todo con la medicina \*. ¿ No debo yo saber cuales son las yerbas que en cada estacion tienen mas jugo y virtud? ¿ Presentaré yo en el verano sobre vuestra mesa un pez que solo se debe poner en invierno? ¿ No hay alimentos que son mas fáciles de digerir en ciertos tiempos? ¿ Y la mayor parte de las enfermedades que nos afligen, no vienen de la preferencia que se da á unos sobre otros?

A estas palabras el médico Nicocles, que devoraba en silencio y sin distincion quanto se le presentaba, exclamó acalorado: vuestro cocinero está impuesto en los verdaderos principios. No hay cosa mas esencial que la eleccion de los alimentos, ni que pida mayor atencion. En primer lugar deben arreglarse á la naturaleza del clima; á las variaciones del aire y de las estaciones; á la diferencia de temperamentos y edades; despues á las facultades mas ó menos nutritivas, que se han reconocido en las diversas especies de viandas, de peces, de legumbres y de frutas. Por ejemplo, la carne de buey es

\* Se puede comparar lo que los cómicos griegos ponen en boca de los cocineros de su tiempo, á lo que Montaigne refiere en pocas palabras del mayordomo del cardenal Caraffa, lib. I. cap. LV.

fuerte y difícil de digerir; la de ternera lo es mucho menos; del mismo modo la de cordero es mas ligera que la de oveja, y la de cabrito mas que la de cabra. La carne de puerco, como tambien la de jabali, deseca, pero fortifica, y no carga el estómago. El lechoncillo es pesado. La carne de liebre es seca y astringente. En general es menos jugosa la carne de los animales silvestres, que la de los domésticos; la de los que se alimentan con frutas, que la de los que comen yerba; la de los machos, que la de las hembras; la de los negros, que la de los blancos; la de los que son velludos, que la de los que no lo son. Esta doctrina es de Hipócrates.

Cada bebida tiene tambien sus propiedades. El vino es cálido y seco, y hay en sus principios alguna cosa de purgante. Los vinos dulces se suben menos á la cabeza; los tintos son nutritivos; los blancos aperitivos; los claretes secos y favorables á la digestion. Segun Hipócrates, los vinos nuevos son mas laxantes que los añejos, porque se acercan mas á la naturaleza del mosto; los aromáticos son mas nutritivos que los otros; los vinos tintos y pastosos...

Iba á continuar Nicocles; Pero Dinias le interrumpió de repente: yo no me gobierno por esas distinciones, dijo, mas destierro de mi mesa los vinos de Zacinto y de Leucada, porque los creo perjudiciales por el yeso que les echan. No quie-



ro el de Corinto, porque es duro; ni el de Icara, porque sobre este mismo defecto tiene el de ser humoso: hago caso del vino viejo de Corcira, que es muy agradable; del blanco de Mendé, que es muy delicado. Arquiloco comparaba el de Naxos al nectar; pero el que yo comparo á este licor divino, es el de Tasos: yo le prefiero á todos, excepto el de Quio de primera calidad, pues lo hay de tres.

En Grecia estimamos los vinos dulces y odoríferos. En ciertas partes se les suaviza echando en la cuba harina amasada con miel: casi en todas partes se les mezcla orégano, aromas, frutas y flores. Yo quiero que, cuando se abre uno de mis toneles, se esparza por los aires el olor de violetas y de rosas, y llene mi bodega; pero no quiero que se favorezca á un sentido con perjuicio del otro. El vino de Biblos en Fenicia sorprende desde luego por la cantidad de perfumes que tiene. Tengo una buena provision de él; mas para mí es muy inferior al de Lesbos, que está menos perfumado, y satisface mas al paladar. ¿Queréis una bebida saludable? Mezclad vinos odoríferos y pastosos con los que tienen una propiedad opuesta. Tal es la mezcla del vino de Eritrea con el de Heraclea.

El agua del mar, mezclada con el vino, dicen que ayuda á la digestion, y hace que no se suba el vino á la cabeza; pero es menester que no

domine mucho el agua. Este es el defecto del vino de Rodas, el cual se ha sabido evitar en los de Quio. Creo que una medida de agua del mar basta para cinco medidas de vino, sobre todo si, para hacer el vino, se elige uva de cepas nuevas.

Las sábias investigaciones que se han hecho, nos han enseñado á mezclar las bebidas. La proporción mas comun del vino con el agua es de dos á cinco, ó de uno á tres; pero con nuestros amigos preferimos la proporción inversa, y al fin del convite olvidamos estas reglas austeras. Solon nos prohibió el vino puro. Acaso de todas sus leyes es está la que mejor se observa, gracias á la perfidia de nuestros tratantes, que debilitan este precioso licor. Por lo que á mí hace, le hago venir en derechura; y podeis estar seguros de que no dejará de violarse la ley de Solon en todo este convite.

Concluidas estas palabras, hizo Dinias traer muchas botellas de un vino que conservaba diez años habia, el cual hizo lugar á otro mas añejo. Entonces bebimos casi sin cesar. Despues de haber brindado Democares varias veces y de varios modos, tomó una lira; y mientras la templaba, nos habló del uso que habia habido siempre de interpolar el canto con los placeres de la mesa. En otro tiempo, nos decia, todos los convidados cantaban juntos y al unisono; pero



mas adelante se estableció que cada uno cantase á su vez, teniendo en la mano un ramo de mirto ó de laurel. La alegría era menos estrepitosa ciertamente, pero menos viva. Todavía se la estrechó mas, cuando se asoció la lira á la voz: muchos convidados se vieron entonces obligados á callar. Temístocles mereció una reprobacion en otro tiempo, por no haber cuidado de esta habilidad: en nuestros días ha sido elogiado Epaminondas, por haberla cultivado. Pero desde que se ha dado mucho mérito á semejantes diversiones, se han hecho un estudio: el arte se perfecciona á expensas del placer, y no hace uno mas que sonreirse cuando se hace bien.

Los cantares de la mesa no contenian al principio mas que expresiones de reconocimiento, ó lecciones de sabiduria. Celebrábamos en ellos, y celebramos todavía, los dioses, los heroes, y los ciudadanos útiles á la patria. A tan graves materias se juntaba despues el elogio del vino; y la poesía, encargada de trazarle con los colores mas vivos, pintó al mismo tiempo aquella confusion de ideas, aquellos movimientos tumultuosos, que se experimentan con los amigos á la vista del licor que chispea en las copas. De aquí tantas canciones báquicas, sembradas de máximas, ya sobre la felicidad y la virtud, ya sobre el amor y la amistad. En efecto, el alma se complace en volver á estos dos sentimientos,

cuando no puede contener le alegría que la domina.

En este género de poesía se han ejercitado muchos autores, y algunos han sobresalido en ella: Alceo y Anacreonte la han hecho célebre.

Este género no pide esfuerzo, porque es enemigo de toda ostentacion. Se puede usar para alabar á los dioses y á los heroes la magnificencia de las expresiones y de las ideas; mas solamente toca al delirio y á las gracias el pintar los sentimientos y el placer.

Abandonémonos á la alegría que inspira este dichoso momento, añadió Democares; cantemos juntos á la vez, y tomemos en nuestras manos ramos de mirto ó laurel.

Al punto ejecutamos sus órdenes; y despues de muchas canciones, acomodadas á las circunstancias, entonó todo el coro el himno de Harmodio y de Aristogiton\*. Democares nos acompañaba por intervalos; pero penetrado repentinamente de un nuevo entusiasmo, exclamó: mi lira rebelde se niega á tan graves y serios asuntos, y reserva sus dulces sonidos al cantor del amor y del vino. Ved cual tiemblan sus cuerdas sonantes de Anacreonte á la dulce memoria, y al trazar de su musa la historia mas armónicos sonos nos dan. ¡Oh amigos! corra el vino á borbotones;

\* Se cantaba á menudo en los convites.



unid vuestras voces á las mias, y prestaos á la variedad de las modulaciones.

Bebamos, cantemos á Baco: Baco se recrea con nuestras danzas y nuestros cantos; él ahoga la envidia, el odio y los pesares; él es el origen de las gracias seductoras, y de los amores encantadores. Amemos, bebamos, cantemos á Baco.

Lo venidero no existe, lo presente pasará, el único instante de vida es aquel de que se goza. Amemos, bebamos, cantemos á Baco.

Sabios en nuestras locuras, ricos en nuestros placeres, hollemos esta vil tierra y sus vanas grandezas; y en la dulce embriaguez, que momentos tan encantadores proporcionan á nuestras almas, bebamos, cantemos á Baco.

A este tiempo oimos un gran ruido á la puerta, y vimos entrar á Calicles, á Nicostrato y otros jóvenes, que nos traían danzarinas y tocadores de flauta, con quienes habian comido. Al punto muchos de los convidados se levantaron de la mesa, y se pusieron á bailar; porque gustan los Atenienses tan apasionadamente de este ejercicio, que miran como una impolítica no entregarse á él cuando lo pide la ocasion. Al mismo tiempo se trajeron algunos manjares propios para excitar el apetito; tales como cercopes\* y cigarras, rábanos hechos trozos, y adobados con

\* Es un animalillo semejante á la cigarra.

vinagre y mostaza, garbanzos tostados, aceitunas sacadas del adobo.

Este nuevo servicio acompañado de una nueva provision de vino, y de copas mayores que las primeras, anunciaba excesos felizmente cortados por un espectáculo inesperado. A la llegada de Calicles salió Teótimo de la sala, y volvió acompañado de varios jugadores de manos y farsantes, que en la plaza pública divierten al populacho con sus prestigios.

A poco levantaron la mesa. Hicimos libaciones en honor del Buen Genio y de Júpiter-salvador; y despues de habernos lavado las manos con agua, en que habian echado ciertos olores, empezaron los farsantes sus habilidades. Uno ponía debajo de los cubiletes cierto número de conchas ó bolitas, y sin descubrir su juego, las hacia aparecer ó desaparecer á su arbitrio. Otro escribía ó leía dando rápidas vueltas al rededor. Ví uno que vomitaba llamas por la boca; otros que andaban cabeza abajo, apoyados en las manos, y figurando con los pies los gestos de los danzadores. Se presentó una muger que tenia en la mano doce aros de bronce, en cuya circunferencia rodaban muchos anillitos del mismo metal; y danzaba, echando al aire y recibiendo sucesivamente los doce aros. Otra se arrojaba en medio de muchas espadas desnudas. Estos juegos, de los cuales algunos me interesa-



ban sin agradarme, se hacian casi todos al son de la flauta. Era preciso, para salir bien en ellos, juntar el donaire á lo ajustado del movimiento.

FIN DEL TOMO SEGUNDO.

INDICE

DEL TOMO SEGUNDO.

- CAP. I. Salida de Escitia. El Quersoneso Táurico. El Ponto Euxino. Estado de la Grecia desde la conquista de Atenas en 404 antes de Jesucristo, hasta el momento del viage. El Bósforo de Tracia. Llegada á Bizancio.
- CAP. II. Descripción de Bizancio. Colonias griegas. El estrecho del Helesponto. Viage desde Bizancio á Lesbos.