

Cocina francesa

MI S. D. A. M.

Mi bien amada N. A. — Dos son las principales ventajas de la cocina francesa: limpieza y prontitud en los procedimientos, y en París se debe contar una tercera, la excelencia de la materia prima. Muchas veces los platos que vd. pide al sentarse á la mesa, están todavía en el número de los posibles, y, sin embargo, unos cuantos minutos bastan para ponerlos en presencia de vd., tales como los ha mandado. En cuanto á la limpieza, es de ver como se distinguen perfectamente hasta los menores condimentos en varios manjares; y como en todos están dispuestos con cierta curiosidad que agrada mucho. Por lo que respecta á los materiales, le aseguro á vd. que carnes, pescado, legumbres, especias y vehiculos son de la primera calidad, y que muchos de estos artículos no admiten ya perfección: es un gusto ver los mercados en donde se expenden, ó las tiendas en que se preparan y conservan: todo está con el mayor aseó y aun muchas cosas excitando el apetito. Pero nada puede compa-

rarse en este ramo con las carnes que presentan las carniceras; qué gordas, qué bien desatasadas.

Los parisienses son probablemente el pueblo más goloso del mundo: hasta en las clases últimas de la sociedad se encuentra quienes pretendan voz y voto sobre el bocado más tierno: la carne más jugosa, la salsa más adecuada, la combinación de mejor efecto, y es chistoso ver á una blusa discutir estas sutilezas con la misma gravedad y aparente inteligencia que pueda mostrar el gastrónomo más refinado. Cual más, cual menos, todos los parisienses pretenden el derecho á este voto; pero hay ciertos seres degradados que se creen venidos al mundo para sólo comer; que no piensan ni sueñan sino en comer; que no hablan ni obran sino para comer; que todos los negocios de la vida no tienen para ellos más carácter que el de medios de comer ó hacer la digestión, y que son capaces de los mayores abatimientos, y aun tal vez de algunas maldades por comer; personas, en fin, cuyo Dios es su vientre, el comedor su templo, la mesa su altar y la comida toda su religión y su existencia. Y no crea vd. que estas son exageraciones: cuanto acabo de decir sucede al pie de la letra, y, por desgracia, no

es uno solo el individuo á quien convengan aquí estos rasgos.

Y yo no sé si será el clima y la calidad peculiar de los alimentos, ó si el uso de sus buenas preparaciones hace más sensible el paladar; pero lo cierto es que yo, cuya compañía de tantos años habrá convencido á vd. de mi perfecta indiferencia sobre platos, comienzo ya á sentir esta maligna influencia y á no encontrar bueno el *beef-steak*, sino cuando la carne está tierna y escurre, sin embargo, la sangre; ni la leche, sino cuando está gorda; ni la fruta, si no está perfectamente madura; y otras impertinencias del mismo estilo en que no había pensado antes, sino cuando me veía obligado á sentarme á una mesa sin tener hambre. Y aunque aquí no presente esto un grave inconveniente por ser tan fácil procurarse estos objetos y con ellos la satisfacción apetecida, me entristece, sin embargo, verme en tan falsa ruta, porque es una retrogradación en filosofía, aunque sea al mismo tiempo un adelanto en civilización.

Pero más bien querrá vd. saber algunas particularidades en concreto, que todas estas abstracciones; y como por el deseo de complacerle he informádome de una ú otra cosa que me han parecido poco conocidas de vd., le diré

algo sobre ellas. Lo primero que comi en Burdeos y me llamó la atención, fué una sopa que llaman *purée* y que debiera hacerse de uso general entre nosotros, así por la facilidad de prepararla, como por su buen gusto y su sustancia. Se compone de arroz, habas, chícharos ú otros granos, juntos ó separados, y que después de molidos en seco, crudos ó tostados, se hacen hervir hechos ya harina en agua ó caldo, que se sazonan al paladar. La especie llamada *purée aux croûtons* tiene, además, unos cubos ó dados de pan tostado en manteca, que se echan por encima de ella al tiempo mismo de servirla, y no antes, porque se pondrían correosos y avañetados. Un inteligente me ha dicho que la mejor *purée* era la que se hacía con chícharos verdes, cocidos ligeramente, exprimidos, guisado el caldo que de ellos resulte con cebollas, sal y manteca, y vuelto á colar para que quede solo.

Otra buena sopa es la Juliana, y consiste simplemente en el caldo común, con varias verduras cocidas en él, especialmente chícharos y zanahorias: diré á vd. de paso que la zanahoria que aquí se come, es toda de la especie de aquella tiernecita que cultivamos en la huerta, y no tiene como la común de México el resabio que la hace desagradable. La cos-

tumbre es servir la sopa muy aguada, y comerla sola, es decir, sin pan alguno, y aun en algunas mesas no se pone éste, sino después de servida aquélla. La carne del puchero sólo puede comerse en las cocinas de los particulares, pues en los restaurants ó fondas lo exceden hasta un grado tal, que no dejan de ella más que un bagazo insípido: así puede decirse que en las comidas del público no hay olla. Por esto siguen los guisados después de la sopa, y aunque en este amplísimo artículo desearía dar á vd. algunas noticias detalladas, veo con sentimiento por vd., que soy un ignorante, de quien no se puede sacar provecho.

Los asados son otros artículos de mayor importancia, y de más frecuente uso, pues todos ó casi todos se hacen en crudo, y lo que más comunmente llamamos nosotros así, se llama acá fritura. Un plato de legumbres y una ensalada, se consideran también como platos indispensables: sobre las primeras tengo que notar á vd. los chícharos, que se guisan en mantequilla con harina y azúcar cuando están verdes, y las alcachofas, que además de nuestros condimentos comunes, reciben el de ser envueltas en huevo todas sus partes blandas, después de haberlas cocido y sazonado con aceite, vinagre, sal y pimienta, y ofrecen en-

tonces una fritura agradable; se comen también éstas lo mismo que los espárragos, simplemente cocidos y con una salsa que se llama y es blanca, y se compone de mantequilla, huevos y limón. La ensalada de lechuga merece también una mención particular, no sólo por la preparación que llaman á la Chaptal, que es tan sencilla como agradable, sino también por otra salsa con que la cubren, y se hace con aceite, sal y limón, batido hasta dar al todo la misma consistencia que una mantequilla á medio derretir. La preparación del conde Chaptal, que lo mismo se ocupa de política que de manufacturas, de cultivos, como de cocina, consiste en mezclar la sal suficiente con el aceite y revolver bien los pedazos de lechuga bien lavada y escurrida, hasta que estén todos untados de aceite, echando hasta entonces el vinagre.

En punto á dulces, el sistema francés es enteramente distinto del nuestro; sus compotas, mermeladas y frutas en aguardiente, no valen nuestros postres; pero del mismo modo nuestras conservas, cajetas y cubiertas no pueden compararse con los métodos de conservar puestos aquí en práctica. Ud. sabe que en este ramo puedo dar voto, y por lo mismo me creerá cuando le aseguro que color, sabor y

hasta olor se conservan mucho mejor en los dulces franceses que en los nuestros; y si tuvieran nuestras cidras, sandías, plátanos, mameyes, bonetes, jarillas y sobre todo nuestras guayabas, cuente vd. con que harían maravillas. Con solo los ocho ó diez géneros de frutas propias para dulces, que ellos tienen, hacen primores y saben variarlos y combinarlos de infinitos modos. Sus jaleas no valen un comino, y las de nuestros tejocotes y membrillos, cuando están hechas por manos tan maestras como las de vd., pueden desafiar todas las grosellas del mundo. Nada he visto de pastas, y así las nuestras de pepita, almendra, camote, piña ó coco quedan sin rivales.

Debía haber comenzado por el almuerzo, y aún mejor por el no, no, iba á decir desayuno, pero aquí no lo hay; mas el hablar de él después de la comida, no turbará la digestión. Es artículo verdaderamente curioso y que presenta una variedad sin ejemplo en nuestra simplicidad hispano-americana, el almuerzo usado en Francia. Los huevos y café de los veracruzanos y jalapeños; la cecina de las costas del Sur; la carne de puerco de Guanajuato; el beef-steak ó té de nuestros ingleses, y una ú otra ligera modificación, son todo lo que conocemos en nuestras clases acomodadas; y en

las pobres, la tortilla, chile y atole, ó el pambazo y el chinguirito; pero aquí hay una variedad prodigiosa. Prescindiendo de que Paris encierra habitantes de muchas partes del mundo, y que éstos siempre que pueden hacen su cocina al estilo de su país, al menos de cuando en cuando, basta considerar los hijos mismos, para tener diferencias sin cuento.

Pan y queso, pan y mantequilla, pan y alguna fruta barata, pan y cerveza, pan y vino, son el diario de las gentes pobres. Pero los que tienen alguna comodidad, varían desde el chocolate ó la *babaroise* solos, hasta el café con leche, mantequilla y rabanitos, y desde el caldo de la compañía holandesa, hasta los magníficos servicios del *Rocher de Lancal*. Un plato de fresas y un buen vaso de vino es un almuerzo de que hemos oído hablar muchas veces á nuestro buen vecino el chileno, que lo tomaba con frecuencia cuando estuvo en Inglaterra, y aunque el paladar de vd., intolerante como el mío, por nuestra ignorancia, lo calificaba de malísimo; le aseguro que errábamos en nuestra calificación, y que es excelente. Muchas veces he visto comenzar por una rebanada de melón, y lo que parecerá á vd. más extraño, esta misma rebanada sirve

algunas veces en vez de salsa, para comer con ella la olla, y sabe muy bien.

Sobre provisiones de víveres no hablaré á vd., pues ya le dije algo en mi anterior sobre mercados. Así será mejor contarle que el almuerzo se hace á las nueve de la mañana, y la comida, de las cinco de la tarde en adelante, y decirle algo sobre el chocolate. Cuando vd. pregunta si se usa el chocolate en Francia, le contestan que muy raramente, que apenas se encuentra quien lo tome, y que es una española indigesta, indigna de la finura y civilización francesa; pero si vd. da unas cuantas vueltas en las calles, y echa una ojeada sobre los avisos de los numerosos periódicos, al ver tantas tiendas consagradas, ya parcial, ya exclusivamente á su venta, y tantos anuncios sobre él solo, creará que no se toma otra cosa diariamente y que todas las clases lo consumen en abundancia. Será bien falso, sin embargo, el juicio que vd. forme sobre las informaciones de otros ó sobre el testimonio de sus ojos.

El chocolate en París, como entre nosotros el café con leche, es un término medio entre las golosinas y los manjares de necesidad ó de costumbre. Es decir, que en la marcha ordinaria de la vida á nadie le vendrá antojo vehementemente de tomarlo, ni extrañeza de no haber-

lo tenido tal ó tal día; pero de cuando en cuando, y por poco que lo favorezca el acaso, vendrá el deseo de hacerse servir una taza. No fué poca mi sorpresa la primera vez que, por conocer el modo de servirlo aquí, pedí uno: figúrese vd. que me van presentando una charola con su correspondiente copa y botella de agua; una taza, ó mejor diré, una tina de la capacidad de un cuartillo nuestro, con casi un dedo de espesor en sus bordes, y sostenida en un platito que tenía dos de grueso y al lado de ella la charolita de plaqué con la azúcar ordinaria: pensé que equivocados iban á servirme café; pero nada quise decir hasta ver el resto. Pues no, señora, aunque la pieza de hoja de lata en que traían lo que iba á llenar mi taza, tenía la forma común de una cafetera, su contenido era un atole, ó mejor diré, un champurrado en que el más torpe hubiera convencido de que entraban como partes elementales el cacao y la leche. En qué proporción estaban uno y otra, no me atreveré á decirlo; pero es seguro que la base de aquel brebaje era harina ú otra cosa así.

Supongo que aún el caraqueño más determinado habría hecho pie atrás á tal aspecto; pero yo que estaba bien decidido á apurar el cáliz que me preparó mi curiosidad, le arre-

metí intrépidamente con la cuchara, y habiéndolo probado, no pude menos que exclamar, como *mi paisano* al ver la panza con que nos ha hecho reír tanto: ¡Oh, chocolate, el más desgraciado que se ha visto desde la invención de los chocolates! ¡En vano había pensado saludarte como á un antiguo conocido en pais extraño! Y encomendándome al genio del inmortal Vattel, para que se dignara convertirme en *un puding á la chipolata*, ó cualquiera otra cosa menos mala que la que acabo de probar, tuve bastante ánimo para echarle tres terrones de azúcar y volverlo á gustar cuando ya estuvieran disueltos. El primer trago fué con los ojos cerrados, como si fuera á engullir una purga; pero fuilos poco á poco abriendo, hasta ver distintamente el fondo del púlpito, y es necesario que confiese á vd., que malo como es, no lo era tanto como yo aguar-daba. Otra vez me lo han servido con la azúcar ya disuelta, y aun esto es lo más común. Nosotros hacemos nuestro chocolate dentro de casa, ó lo compramos hecho: en el primer caso lo distinguimos con el nombre de las personas, ya nominalmente como de F. ó S., ya en general, como del amo, de los criados; y en el segundo por el precio, así decimos, chocolate de á dos, de á tres, etc., tablillas por medio

real. Aquí cada chocolate tiene nombre específico según la mezcla, y se llaman *ferruginoso, de salud*, etc., ó del autor, como *chocolate Meunier*, etc., y es uno de los artículos que da más ejercicio á la charlatanería.

Otra de las grandes ventajas de la cocina francesa consiste en los varios métodos que tiene para conservar toda especie de alimentos. Hablaré á vd. de los guisados que supongo será lo que más llamará su atención y al mismo tiempo es lo más sencillito. Acabado de hacer, y sea de lo que fuere, en vez de ponerse á la mesa, se echa caliente como está en una caja de lata ó mejor de plomo ó de zinc estañado, procurando que la llene exactamente, se suelda en seguida la tapa, se hace hervir nuevamente, y es probado, como dice Cortés en los Secretos estupendos que siguen á su tratado de la Fisionomía, Mouton al fin de muchos *secretos de artes y oficios*, y la gran Colección de patrañas, publicada en doce tomos con este último título: de este modo puede vd. servir á nuestras visitas, chiles rellenos en Enero, ejotitos en Diciembre, etc., y de la misma suerte puede vd. conservar su parca cena de ante de perón hasta Mayo ó Junio, que ya no los hay ni frescos ni conservados.

Pero entre otros inconvenientes que presenta el sistema francés de cocina, ninguno es tan grave como la manía de comer las carnes molidas, manía que llevan hasta un grado increíble, y que los hace comer las aves especialmente podridas, como suena, podridas. Los votos más competentes y decisivos encuentran este método superior, delicado, sensual, y vd. deberá suponer que nosotros lo hallamos al contrario, inmundó, insufrible. Es verdad que una carne recién muerta conserva todavía demasiada elasticidad y cohesión para que pueda ser tierna y sabrosa; pero lo es también que cuando ya fermenta y está oliscada, que es nuestro término, se vuelve repelente, y el olfato, este centinela avanzado del estómago, depone en contra del temerario que se presenta á visita en términos tan poco convenientes, y su consejo se sigue casi siempre por la boca, primer ministro de aquel importante gobierno.

Pero volviendo al sistema de conservar los guisados, diré á vd. que la soldadura puede, según creo, reemplazarse con una ó dos vueltas de un trapo embreado, con sólo la diferencia de que entonces será necesario que los botes tengan tapadera ontrante, y no un simple fondo que se fije en el estaño. Como lo más,

por no decir lo único, importante es preservar las sustancias del contacto del aire, el lienzo embreado deberá aplicarse muy caliente y procurando quede bien unido al bote por todas partes. Todo esto se supone que es para dentro de casa, porque cuando se quiera hacerlos caminar, creo que nada puede reemplazar á la soldadura. Vd. convendrá fácilmente en que, cuando uno tiene en reserva algunos de estos botes, por imprevista que sea la visita é incómoda la hora, se le puede servir una buena mesa, sin más trabajo que el ordinario de calentar los platos, porque no hay cosa alguna hasta la sopa, hasta el caldo, hasta la leche, que no se conserve así perfectamente.

Vaya otra friolera de economía doméstica, cuyo conocimiento supongo que estimará vd. Lavando la mantequilla rancia en agua suficiente, y revolviéndole de doce á quince gotas de cloruro de cal por libra, se le quita enteramente lo rancio, sin perjudicar á su calidad, ni hacerla nociva á la salud. No hay más que batirla bien, dejarla reposar con la misma agua unas dos horas y volverla á batir con agua limpia. Este medio es aplicable aún para las mantequillas que sin estar rancias tienen cualquiera otro mal sabor y repito que

la salud en nada se perjudica, haciendo uso de la sometida á este procedimiento.

Una de las cosas que más se usan y aprecian en París, y de las que se hace un gran consumo diario, es los hongos, á pesar de las prevenciones que hay en general contra ellos, y del veneno que indudablemente tienen algunas especies. Los mejores platos hechos con ellos son lo que llaman *blanquette* y la fritura de ella en aceite, que es lo más sabroso, así como lo más indigesto y tal vez de mayor peligro. Para hacer la primera. . . pero no, esto sería ya un tratado de cocina, más bien que una carta sobre ella. Así prefiero remitir á vd. un buen libro sobre este arte, cuyas principales recetas he traducido para vd., del mismo modo que su índice, si en él encuentra vd. algo que le llame la atención y no haya sido puesto en castellano, ocurra vd. á nuestro buen vecino y amado amigo S., que, según es de complaciente y comedido, tendrá un verdadero gusto en servir á vd., al tiempo mismo que dará parte á sus apreciables hermanas, de lo que haya encontrado á su gusto.

¡Ojalá vd. encuentre en leer esta pesada carta, tanto como al escribirla pensando en vd., ha tenido su muy obligado hijo y constante amigo!— O.



Una visita á Bicetre

Sr. Lic. D. Ignacio Alas.

París, Junio 20 de 1840.

Mi muy amado señor de todo mi respeto: Ayer domingo fui á Bicetre y he venido encantado de los adelantos europeos, envidioso de verlos en mi patria y muy contento de mirar tan aliviada nuestra pobre especie. Para abreviar, sólo contaré á vd. los resultados de lo que vi, sin entrar en pormenores, porque ya el papel se acaba. Bicetre está á una media legua de la Barrera y Garita, como nosotros diríamos, de *Fontainebleau* ó de *Italie* al S. O. de París. Puede con justicia la sola casa llamarse un pueblo, pues contiene 4,300 personas, una iglesia y algunas tiendas. Está destinado á sólo los viejos, y no se ve otra cosa en todo él. Estos están divididos en válidos é inválidos, y estos últimos subdivididos en ciegos, paralíticos, gotosos, locos; los imbéciles son el eslabón de transición. Los patios están plantados de árboles y los dormitorios perfectamente limpios y ventilados. Las camas que son 3,127 constan de dos colchones, almoha-