Aquí el profesor, arrebatado por la contemplacion de su asunto, dejó caer la pluma y se sublimó á las celestes regiones.

Subió hasta los tiempos primitivos y tomó en su cuna las ciencias que tienen por objeto la satisfaccion del gusto; siguió sus progresos por entre la noche de los tiempos, y al advertir que para los goces que aquellas nos procuran los primeros siglos han sido siempre menos dotados que los que han venido después, arrebató su lira y cantó en el modo dórico la Melopea Histórica que se hallará entre las VARIEDADES.

III.

DE LA GASTRONOMIA.

ORIGEN DE LAS CIENCIAS.

16.

Las ciencias no son como Minerva, que salió ya armada del cerebro de Júpiter. Las ciencias son hijas del tiempo y se forman insensiblemente, primero por medio de la coleccion de los métodos indicados por la experiencia, y mas luego por medio del descubrimiento de los principios que se deducen de la combinacion de estos métodos.

De esta suerte, los primeros ancianos que por su prudencia fueron llamados á la cabecera de los enfermos, aquellos á quienes la compasion llevó á curar las llagas, fueron los primeros médicos.

Los pastores de Egipto que observaron que ciertos astros después de cierto período, venian á corresponder al mismo lugar del cielo, fueron asimismo los primeros astrónomos.

El primero que expresó con caracteres esta proposicion tan sencilla: "dos mas dos, igual á cuatro," creó las matemáticas, ciencia tan poderosa y que verdaderamente ha elevado al hombre al trono del universo.

En el trascurso de los sesenta últimos años que acaban de correr, varias ciencias nuevas han venido á tomar lugar en el sistema de nuestros conocimientos, y entre otras la estercotomía, la geometría descriptiva y la química de los gases.

Todas estas ciencias, cultivadas durante infinito número de generaciones, harán progresos tan seguros cuanto que la imprenta las liberta del peligro de retroceder. Y ¡quién sabe, por ejemplo, si no conseguirá la química de los gases dominar esos elementos tan rebeldes, mezclarlos, combinarlos en proporciones no intentadas hasta el dia, y lograr por este medio sustancias y efectos que ampliarian muy mucho los límites de nuestras facultades!

ORIGEN DE LA GASTRONOMIA.

17.

A su tiempo se ha presentado la gastronomía, y todas sus hermanas se han estrechado para hacerle lugar.

¿Qué podia negarse á la que nos sostiene desde que nacemos hasta que morimos, que da incremento á las delicias del amor y á la confianza de la amistad, que desarma al odio, facilita los negocios y nos ofrece en el corto tránsito de la vida el único goce que no yendo acompañado de fatiga nos alivia tambien de todos los demás!

Sin duda, mientras que las preparaciones han estado exclusivamente confiadas á unos fámulos asalariados, mientras los cocineros ellos solos se han reservado estas materias y que tan solo se han escrito recetarios, el resultado de estos trabajos no ha sido mas que el producto de un arte.

Pero al fin, quizá harto tarde, los sabios se han acercado.

Han examinado, analizado y clasificado las sustancias alimentosas y las han reducido á sus mas simples elementos.

Han sondeado los misterios de la asimilacion, y siguiendo á la materia inerte en sus metamórfosis, han visto de qué suerte podia tomar vida.

Han seguido la dieta en sus efectos pasajeros ó permanentes, sobre algunos dias, algunos meses ó toda la vida.

Han apreciado su influencia hasta sobre la facultad de

pensar, ora se encuentre el alma impresionada por los sentidos, ora sienta sin el auxilio de sus órganos, y de todos estos trabajos han deducido una alta teoría que abraza á todo el hombre y á toda la parte de la creacion que puede *animalizarse.*

Mientras pasaban estas cosas en los gabinetes de los sabios, decíase en alta voz en los salones, que la ciencia que alimenta á los hombres vale tanto, por lo menos, como la que los enseña á matarse; los poetas cantaban los placeres de la mesa, y los libros que trataban de los buenos platillos, presentaban un objeto mas profundo y máximas de un interés mas general.

Tales son las circunstancias que han precedido á la exaltacion de la gastronomía.

DEFINICION DE LA GASTRONOMIA.

18.

La gastronomía es el conocimiento fundado en razon de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta.

Su fin es velar por la conservacion de los hombres mediante el mejor sustento posible.

Lógralo ella dirigiendo por principios ciertos á todos los que solicitan, ministran ó preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos.

De suerte que á decir verdad ella es la que hace mover al cultivador, al viñero, al pescador, al cazador y á la crecida familia de los cocineros, cualquiera que sea el título ó la calificacion bajo la cual disfracen su empleo, á la preparacion de los alimentos.

La gastronomía está enlazada:

Con la historia natural, por la clasificacion que de las sustancias alimenticias hace;

Con la física, por el exámen de sus composiciones y de calidades;

Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones á que las somete;

Con la cocina, por el arte de preparar las comidas y de hacerlas gratas al gusto.

Con el comercio, por la solicitud de los medios de comprar lo mas barato posible, lo que consume ella, y de dar salida con el mayor provecho á lo que presenta para vender;

Por último, con la economía política, por los recursos que presta á los impuestos y por los medios de cambio que establece entre las naciones.

La gastronomía rige la vida toda entera; pues las lágrimas de un niño recien nacido piden el seno de su nodriza, y el

moribundo recibe todavía con algun placer la pocion suprema que ¡ay! ya no podrá digerir.

La gastronomía toma á su cargo todos los estados de la sociedad, pues así como dirige los banquetes de los reyes reunidos, tambien ha calculado el número de los minutos de ebullicion que se necesita para que un huevo cocido quede de punto.

El asunto material de la gastronomía es todo lo que puede ser comido; su fin directo, la conservacion de los individuos, y sus medios de obrar, la cultura que produce, el comercio que cambia, la industria que prepara y la experiencia que inventa los medios de disponerlo todo para el mejor uso.

OBJETOS DIVERSOS DE QUE SE HACE CARGO

LA GASTRONOMÍA.

19.

Considera la gastronomía el gusto en sus goces así como en sus dolores: ha descubierto las excitaciones graduales de que es susceptivo; ha regularizado su accion y ha puesto los límites que el hombre que á sí se respeta no debe traspasar.

Considera ella tambien la accion de los alimentos sobre lo moral del hombre, sobre su imaginacion, su mente, su juicio, su valor y sus percepciones, ora vele, ora duerma, ora obre, ora descanse.

La gastronomía es la que fija el punto de *esculencia* de cada sustancia alimenticia; pues no todas pueden presentarse en las mismas circunstancias.

Unas deben tomarse antes que lleguen á su completo incremento, como las alcaparras, los espárragos, los lechones, los pichones y otros animales que comemos tiernos; otras, al punto en que han llegado á toda la perfeccion que les está destinada, como los melones, las mas de las frutas, los carneros, las vacas y todos los animales adultos; otras, cuando comienzan á descomponerse, como los nísperos, la chochaperdiz y sobre todo el faisan; y otros, en fin, después que las operaciones del arte les han quitado sus calidades dañinas, como la papa, la yuca ó el casabe, y otras.

Tambien la gastronomía es la que clasifica estas sustancias segun sus cualidades diversas, la que indica las que pueden asociarse, y la que midiendo sus diversos grados de *ligabilidad*, distingue las que deben formar la base de nuestras comidas de entre las que tan solo son sus accesorios y de entre aquellas otras que sin ser ya necesarias, son, con todo, una distraccion agradable, y vienen á ser el acompañamiento forzoso del coloquio de los convidados.

No se encarga la gastronomía con menos eficacia de las bebidas que nos están destinadas, segun el tiempo, los lugares y los climas. Enseña á prepararlas, á conservarlas, y sobre todo á presentarlas en un órden calentado de suerte que el goce que nos procuren vaya siempre en aumento, hasta el punto en que acaba el deleite y comienza el abuso.

La gastronomía es la que inspecciona los hombres y las cosas, para llevar de un país á otro lo que merece ser conocido, lo cual hace que un banquete sabiamente dispuesto es una imágen fiel del mundo, apareciendo en él cada parte de este por medio de sus representantes.

UTILIDAD DE LOS CONOCIMIENTOS

GASTRONÓMICOS.

20.

Los conocimientos gastronómicos son necesarios á todos los hombres, puesto que se encaminan á aumentar la suma del placer que les está destinada: sube de punto esta utilidad á medida que se aplica á clases mas acomodadas de la sociedad, y por último son indispensables á los que por tener una considerable renta, reciben en sus casas muchas personas, ora por necesidad de su categoría, ora por propia inclinacion, ora por seguir la moda.

En esto encuentran ellos este provecho especial, á saber, que de su parte hay algo personal en la manera en que se come en su casa, pues pueden estar á la mira hasta cierto punto del manejo de los depositarios forzosos de su confianza y aun dirigirlos en muchas ocasiones.

El príncipe de Subise tenia intencion un dia de dar una fiesta; debiendo esta terminar con una cena, pidió él la lista de los platos que habian de servirse.

El mayordomo se presenta muy tempranito con un peregrino papelon lleno de viñetas, y el primer artículo en que puso el príncipe los ojos fué este: CINCUENTA JAMONES.

—¿Cómo es esto, Beltran? dijo, me parece que has perdido el juicio. ¡Cincuenta jamones! Pues qué! ¿quieres agasajar á todo mi regimiento?

—No, príncipe; no se verá mas que uno en la mesa, pero todo lo que sobra es indispensable para los adornos.

—Beltran, esto es robarme, y no he de pasar por este artículo.

—¡Ah, monseñor! dijo el artista pudiendo apenas contener su cólera, ¡no conoceis nuestros medios! Hablad, y esos cincuenta jamones que os preocupan, os los hago entrar en un frasco de cristal del grueso de mi dedo.

¿Qué habia que decir á una asercion tan positiva? Sonrióse el príncipe, bajó la cabeza y pasó el artículo.

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMIA

EN LOS NEGOCIOS.

21.

Sabido es que entre los hombres que la civilizacion no ha apartado mucho aun del estado natural, ningun negocio de alguna monta se trata sino al tiempo de comer: los salvajes deciden la guerra ó hacen la paz en medio de los festines, y sin ir tan léjos, vemos que los lugareños hacen todos sus tratos en la taberna.

No se les ha ido esta observacion á los que con frecuencia tienen que tratar los intereses de mas importancia: han visto ellos que el hombre harto no era el mismo que el hombre en ayunas; que la mesa establecia una especie de vínculo entre el que trata y el que es tratado; que hacia á los convidados mas aptos para recibir ciertas impresiones, para someterse á ciertos influjos; de ahí ha nacido la gastronomía política. Las comidas se han tornado un medio de gobierno, y la suerte de los pueblos ha llegado á decidirse en un banquete. Esto no es ni una paradoja ni una novedad, sino sí una simple observacion de los hechos. Abranse todos los escritos de los historiadores, desde Herodoto hasta el dia de hoy, y se verá que sin exceptuar ni aun las conspiraciones, nunca ha ocurrido un suceso importante que no haya sido concebido, preparado y ordenado en los festines.

ACADEMIA DE LOS GASTRONOMOS.

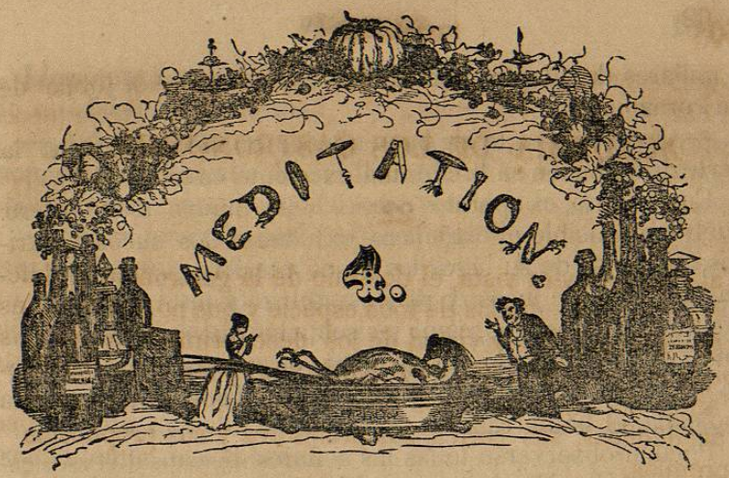
22.

Tal es, á primera vista, el dominio de la gastronomía; dominio fértil en resultados de toda especie y que no puede menos de agrandarse por virtud de los descubrimientos y los trabajos de los sabios que á cultivarle van; pues imposible es que antes del curso de pocos años la gastronomía no tenga sus académicos, sus cortes, sus profesores y sus propuestas de premios.

Primero un gastrónomo rico y celoso establecerá en su casa asambleas periódicas donde los teóricos mas sabios se reunirán á los artistas para descubrir y profundizar las diversas partes de la ciencia alimenticia.

En breve (y esta es la historia de todas las academias) intervendrá el gobierno, regularizará, protegerá, instituirá y aprovechará la ocasion de dar al pueblo una compensacion por todos los huérfanos que ha dejado el cañon, por todas las Ariadnas que la generala ha hecho llorar.

¡Feliz el depositario del poder que una su nombre á esta institucion tan necesaria! Será trasmitido á la posteridad su nombre, junto con el de Noé, de Baco, de Triptolemo y de otros bienhechores de la humanidad; será entre los ministros lo que Enrique IV es entre los reyes, y todas las bocas harán su elogio, sin que ningun reglamento lo mande.



DEL APETITO.

DEFINICION DEL APETITO.

23.

El movimiento y la vida ocasionan en el cuerpo vivo pérdidas continuas de sustancia, y el cuerpo humano, esta máquina tan complicada, quedaria pronto fuera de servicio si la Providencia no hubiera puesto en ella un resorte que le advirtiese cuándo sus fuerzas no se hallan ya en equilibrio con sus necesidades.

Este admonitor es el apetito. Entiéndese por esta palabra la primera impresion de la necesidad de comer.

Anúnciase el apetito con una ligera languidez en el estómago y una leve sensacion de cansancio.

Al mismo tiempo ocupan al alma objetos análogos á sus necesidades, recuérdase la memoria las cosas que han halagado al gusto; cree la imaginacion verlas; hay en esto algo que se semeja al soñar. No carece de deleite este estado;