

## LA BUENA COCINA Y EL MAL COMEDOR

Fué en Bilbao, villa que hace unas décadas era famosa por sus refinamientos en materia de pintura, de música y de guisos, donde aprendí aforismo que alude a la buena cocina en el mal comedor. Ejemplos hay por toda la faz de España, desde los dos Boletín, el de la plazuela de Herraderos y el de la calle de Cuchilleros, al pie del arco con escalerillas y el púlpito con verja de hierro que da su nombre a una taberna otrora famosa (al bajar por las escalerillas un tragaluz echaba la bocanada a pez y pellejos de la bodega) hasta la fonda de Luciano, en la industriosa (y aristocrática) capital vizcaína, el comedor de la Nicolasa, en la guipuzcoana, o la "cá Solé" en la Barceloneta, cada cual con su especialidad inimitable e incomparable; porque si en la variedad está el gusto, los finos paladares prefieren la tradición no alterada por la moda o por los estragos que los trastornos políticos traen a las costumbres.

La buena cocina en el mal comedor no es simplemente una frase que resume experiencias más o menos extensas, aunque siempre sabrosas (muy dilatadas, sin duda, en el país vasco). Es, además, un aforismo que encierra su moral, porque supone la voluntad de huir de las mansiones ricas en busca de pobres aposentos donde se ofrecen los yantares de uso consuetudinario, aquilatados por tradición centenaria. Los cochinillos de Botín "con su hoja de lechuga en la trompita", según lo recuerda Alfonso Reyes, cochinillos "niñatos" como dice el vulgo madrileño, *non natos*, como San Ramón y Julio César (y mi ánimo huye de las comparaciones) tienen el más ardoroso panegérico en unas páginas de Charles Lamb, aunque dudo que en Madrid se siguiese su receta de dejarlos nacer para fustigar a los pobres animalitos hasta el punto de hacerlos morir *per flagellationem extremam*, que era como se les daba en la rubia Albión aquella blandura y suavidad insuperables.

Blandura y suavidad son dos cualidades que no existen en manjar alguno como en las angulas de Aguinaga, criadas, engor-

dadas y pescadas bajo el puente bilbaíno de ese nombre (que era el de mi respetable abuela). Solamente podían comerse (o más bien deglutirse) en casa de Luciano, donde aprendí que las angulas deben someterse a la prueba del tenedor. Salen de la cocina en la cazuela, con el aceite limpio echando chiribitas, y en donde sobrenada un trozo de guindilla. Debe probarse a pescar un manojillo de angulas con un tenedor de madera, y las angulas deben escaparse de sus dientes, indefectiblemente. El arte de atraparlas con la boca es otra cosa. Los pescadillos se escurren tragaderas abajo con la rapidez del relámpago, dejando en nuestra memoria gustativa apenas un recuerdo, casi una ilusión de sabor que no sé a qué comparar, puesto que no es de carne, ni de pescado, ni de vegetal, quizá no muy lejos del aguacate si es fino.

En algunos guisos "resbalatorios" se ha probado lo que Alfonso Reyes llama la "teoría del crocante". Un "chef" vasco del Palacio nos explicaba a Miguel Salvador y a mí, que había intentado aplicar a las angulas el pan rallado, bien frito, y otros ingredientes, saliendo fracasado. En cambio sus crepas borrachitas que llaman de Suzette resultaban ideales con pedacitos de nuez, que, al tener que masticarlos, obligaban al goloso a apurar la delicada mezcla de sabores en caliente, sinfonía degustativa al lado de la cual el organillo licorero de Huysmanns resultaba ser una bicoca, no menos que el de colores inventados por el Padre Castel, sabio jesuita, aunque no sé si a las horas de comer.

En casa de Luciano aprendí, también, los primores del vinagre, que muchas gentes desdeñan, pero que Albertina sabía dosificar, con qué punto sutil, en las judías verdes. Aun tengo en mis oídos el pregón de los verduleros, al pasar por aquel Hotel de l'Elysée (dos francos cada noche): —Haricots verts, vingt sous la livre! Darius Milhaud, a quien canté la melodía, discrepaba de la letra, argumentando que veinte sueldos la libra era demasiado caro para aquellos años. "Deux sous" habría resultado demasiado barato; pero hay que recordar que en tiempos de Villon se compraba en París una vaca por veinte francos.

“Avinagrar el pescado” era una operación sumamente delicada, que solamente conocían bien las amas de casa vizcaínas. El pescado era, eminentemente, el besugo, al cual se levantaban delicadamente las agallas, algunas escamas grandes y se pasaba de refilón una pluma empapada en vinagre de vino (¡qué horror el vinagre de calabaza con que mancillan los yanquis sus ensaladas!): Pues el vinagre, es lo que daba su punto a las judías blancas o alubias estofadas de casa de la Concha, otro figón insigne en la calle de Arlabán, que era donde se compraban en Madrid las entradas para los toros. Alfonso Reyes habla de las perdices estofadas de la Venta de Aires, en Toledo. Si haciendo memoria le viene al paladar su sabor, en el que tanta importancia tenía el vinagre, echará de ver que no se trataba de perdices estofadas, sino escabechadas. ¿Por qué no se conocerá en América el escabeche? Los pescados, más bien ordinarios, del Pacífico, ganarían mucho escabechándolos; pero quizá este desdén es correlativo con el desdén por el vinagre. Dando guardia a sus imponentes barriles, los maragatos del mercado del Carmen, vestales masculinos de la deidad que es el escabeche de besugo, lansquenetes, yeomen, alabarderos de tan especial magestad, mojaban en las salas una concha de bautismo, rígidos en su traje de duelo, chaquetilla corta con botones de plata, calzones bombachos, zapatos de hebilla y un sombrero de fieltro, redondo, haldudo y adornado con un cordón de arzobispo. ¡Y qué tortillas, las del escabeche de bonito! ¡Y que ensaladas! Aficionados muy sutiles, como Ceferino Palencia, y que como yo prefieren la comida de figón a la de corte, ponen una gotita de vinagre en los huevos fritos. Extremado refinamiento.

“La moral del juego”, como dicen los franceses, o la moraleja de la fábula consiste en que a la gente tan de extracción popular como yo soy, nos gustan las ediciones vulgares de los manjares más ilustres que confecciona la cocina francesa. Por ejemplo, yo no he sentido rubor al declarar delante de eminencias como el embajador Del Río, o como Dalmau Costa, introductor de embajadores, que, en determinadas circunstancias prefiero las almejas a las ostras;

el palomino o la chocha (envuelta en un sudario de tocino, como las preparaban en el Jai Alai) a las perdices; el capón, si está jugoso, al faisán, siempre un poco seco y, así, por este orden proclívico me detengo en las salazones levantinas, mojama y huevas de mujol, y en los plebeyos chicharrones, “agujas para enhebrar el vino”, como pregonaba en Madrid, domingo de toros al caer la tarde: —¡El cañamonero! ¡Tostaos!, ofreciendo su menuda mercancía, envuelta en un pañizuelo, para que no se enfriara.

Lo malo, en nuestra conducta manducatoria, es que no admite términos medios. En primer lugar, nada de mantelillos y servilletas de papel. Mejor nada, en la mesa limpia, si no hay manteles de lino, bien planchados y en los que resalten bien los dobleces. Para comer su gran pan, sus manzanas y beber su jarra de chacolí todos los comensales de los Zubiaurre se reúnen en torno de la mesa bien arropada. ¿Pues no es ritual lo de comer pan a manteles? Del vino en jarra no hablo, porque me reservo para un capítulo especial, pero desearía que me cupiese, en este artículo los debidos loores al pan: el santo pan nuestro de cada día, el pan de pueblo, el pan de picos de las Ventanas; la prócer libreta, cuyas rebanadas mojadas en vino, con azúcar y canela eran las “tostadas” que nos daban en casa al salir del colegio, como merienda; o el pan francés, el “ceneque” barriobajero, materia prima de las torrijas, empapadas en leche, rebozadas en huevo y después fritas. O las elegantes barritas de Viena, con sus reflejos, de cuyo secreto era maestro Pío Baroja, en su panadería de la calle del Tutor. El pan en cada región de España, siempre diferente, siempre tan exquisito que, llevado a la mesa, hacia el oficio de aperitivo, pues que no había nadie, que esperando la sopa, no se hubiese comido ya su panecillo o su zoquete.

Adolfo SALAZAR.

Novedades, México,

22 de julio de 1953