

Pero veamos ahora lo que se encuentra á lo largo de las tres terrazas del jardín japonés, en sus macetas de porcelana tan gratas á la vista.

Creo que habréis observado en los grabados y dibujos del Japón esas raras plantas contorneadas que se creerían contrahechas ó artificiales. No tengo inconveniente en confesar, por mi parte, que no había creído nunca en tales vegetaciones. Sin embargo, el jardincito de Kasawara las tiene en abundancia. Ved el *thuya obtusa*, el *podocarpus macrophylla* empenachado, el *pinus parviflora* y el *pinus densiflora*. Es cosa de no dar crédito á los ojos. Estos árboles, en su libre desarrollo, alcanzan grandes alturas, como es sabido. Pues los japoneses los crían en macetas, los deprimen, los doman, digámoslo así, y nos muestran en miniatura grandes árboles que cuentan de cincuenta á ciento cincuenta años. ¿No es cosa admirable?

He dicho grandes árboles en miniatura y es la más exacta verdad. Sí, los troncos están rugosos, torcidos, retorcidos, nudosos, abiertos, huecos por su base, sostenidos por raíces que salen del suelo como los troncos centenarios. Las ramas se bifurcan, se apartan, se extienden, se cubren de follaje espeso y redondeado y hasta resistente como los viejos ramajes.

Los jardineros japoneses han hecho de estas especies forestales, plantas decorativas de habitación. ¿De qué procedimientos se sirven para obtener tan extraños y sorprendentes resultados?

Alojan el arbolillo, cuando es una planta tierna y diminuta, en una maceta estrecha y poco provista de tierra. De vez en cuando apilan esta tierra, que tienen buen cuidado de no renovar, retuercen el tallo para estorbar la ascensión de la savia y se opera así la nanificación, si aceptáis el término.

Se necesitan años para conducir uno de estos enanos á un estado razonable; y es har to curioso poseer un gran árbol en una maceta que se pone sobre un trípode ó escabel. ¿Es esto verdaderamente bello? Yo más bien diría que es extraño ó raro.

He observado otras plantas en la misma exhibición dignas también de mención honorífica por su carácter ornamental ó decorativo, como por ejemplo el *rhapis flabelliformis*, especie de palmera enana, de hojas cortadas en abanico, formando ramo en la copa; agradables helechos, bambúes de especies pequeñas, y sobre todo, magníficas cicas. Imaginaos un tronco en forma de zanahoria, saliendo de tierra y dando en su cima hasta una docena de ramas, todas derechas y provistas de menudas hojas como dientes de peine ó barbas de pluma. Diríase una enorme zanahoria parda coronada de plumas verdes.

El jardinero de Tokio que se cuida de este cercado de triple terraza, os ofrecerá lirios en flor en suspensiones de cestería. Tienen estos lirios tallos débiles y soportan corolas colgantes ó inclinadas á tierra. Todo está reducido á miniatura en ese espécimen de horticultura que se nos exhibe.

Allá para el otoño, en octubre, se nos mostrarán crisantemas, una de las flores más características del Japón. Entretanto, hemos de contentarnos con estos lirios blancos punteados de rojo, ó rojos punteados de amarillo.

Admiremos también esas vistosas coronas y esos bellos canastillos, tejidos con raíces de helecho, que se riegan y vegetan produciendo hojas y flores. Cuélganse estos preciosos canastillos en el techo de un invernáculo ó de un vestíbulo y ya no hay nada mejor para los *japonizantes*.

Y esto es todo lo que hemos podido ver en el Trocadero á propósito de horticultura en el Imperio del sol saliente.

J. DENÉS.



Preparación del arroz para la mesa

LOS MANJARES EXÓTICOS

¡Qué deliciosos callejeos pueden hacerse en esta explanada de los Inválidos, donde sin ningún cuidado de los progresos artísticos é industriales han instalado á su gusto los pueblos orientales los diversos paraísos de cierto número de Mahomas!

De tal manera que el otro día, habiéndome adormecido en medio de los frescos y de las acuarelas en uno de los hospitalarios divanes que adornan el pabellón de nuestro amigo Carlos Toché, me pareció ver entre una vaporosa farándula de huríes y almeas al mismo Monselet coronado de rosas y con las manos llenas de bananas.

El excelente Monselet me dijo en son de afectuoso reproche:

— Amigo mío, ¿qué haces en esta tierra cómo y empleas el tiempo que la indulgencia de los dioses te concede?

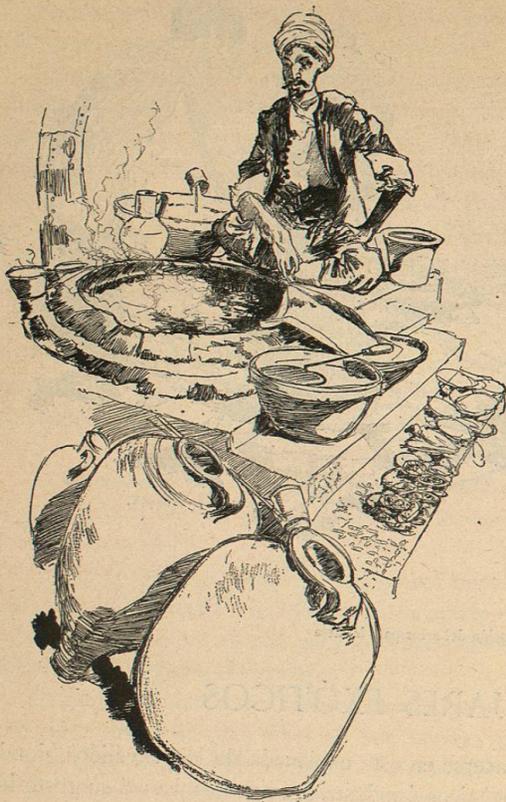
Ciertamente, añadí, comprendo tu recogimiento relativamente religioso ante las danzas hieráticas de Java y tu alegría oyendo los aullidos guerreros de los anamitas; pero ¿por qué ese desdén hacia la exposición gastronómica, la mejor desde los Césares y Trimalción que haya podido contemplar el hombre?

Quedéme confuso y en mi embarazo iba á balbucear alguna explicación insuficiente; pero Monselet me interrumpió diciéndome con la misma indulgencia:

— No podría pensarse en todo y siento que te perdono, aunque bajo una condición. Vas á acompañarme en este delicioso paseo, por el cual he dejado los campos de asfodelo, donde ha poco departía con Horacio de poesía y del mérito comparado del champaña y del vino de Falerno.

— Sin embargo, contesté, creo que los muertos...

— Tranquilízate: algunos muertos escogidos no han renunciado á los placeres de la



Fritura tunecina

mesa; antes bien usan y abusan de ellos sin temor á ninguna indigestión, y por piedad de tu estómago quiero que por un día goces tú, único entre los hombres, el mismo privilegio.

Y pasó un torbellino.

Y arrebatados no sé por qué prodigio nos encontramos no lejos del café Moro, y Dante de un nuevo Virgilio abarqué con la vista, no sin temor, la infinita espiral de aquel infierno gastronómico, que era preciso recorrer.

Y dados á nuestro deber, sin prestar la menor atención al ruido de los tamboriles, ni menos á la danza del sable que ejecutaba una joven de barba picada de azul, vednos en disposición de sentarnos á una mesa.

Nos dirigimos, pues, al restaurant tunecino, donde nos sirvieron los manjares usuales (alcuzcuz, buñuelos, etc.) á los cuales hicimos honor, aunque no con entusiasmo.

— Ahora vamos hacia el restaurant anamita, donde nos esperan, es-

pecialmente preparadas para nosotros, muchas combinaciones culinarias que ni los príncipes de Anam disfrutaban todos los días.

Pero á la puerta de la pastelería tunecina nos detiene un pelotón de gente, y en medio, causa y núcleo del grupo, creo reconocer á algunos amigos.

Eran éstos Alberto Tournier y Sahib, el dibujante de la *Vida parisiense*, los cuales llamaban á sí la atención pública.

Graves, con un *sfenns* en la mano derecha y una *zlabia* en la izquierda, las llevaban alternativamente á la boca y parecía que se deleitaban.

El *sfenns* es un buñuelo hecho con sémola, yema de huevo y aceite de oliva; y el *zlabia* un compuesto de harina de trigo y de miel.

Cuando una y otra parte se juntan y deshacen en el paladar, se desprende de esta mezcla una armonía deliciosa.

— Mi querido Tournier, dijo Monselet, parece que te gusta mucho la miel.

— Soy del Ariège, país de los osos.

— Entonces todo se explica.

Sahib y Tournier se reunen con nosotros. No es demasiado para llevar á cabo nuestra empresa, el providencial refuerzo que nos traen estos dos notables apetitos.

Después de habernos refrescado la boca tomando en todas las tiendas del camino



Preparación del alcuzcuz

bananas verdes, guayabas frescas, membrillos de China, higos de Berbería, mandarinas de Blidah, dátiles de Laghuat, pamplemusas, algarrobas, azufaifas, cerezas de Méjico, granadas de España y ¿por qué no confesarlo? melones escritos de Cavaillon, todo nieve y todo azúcar, llegamos por fin al restaurant anamita, de que salen vagas músicas.

¡Oh! ese Oriente!

¡Oh! ese exotismo! Allí encontramos dos transtiberinas, muy lindas por cierto, que al compás de un violín florentino y de un clarinete napolitano cantaban pulsando un tamboril.

— Se siente cierto placer y como una especie de alivio, nos hizo notar Monselet, en considerar ese cutis de ámbar casi claro ya, después de tantas caras uniformemente atezadas, oscuras, sino negras.

Tanto peor para el color local: oyendo á María-Nina, á Santa Lucía, á Funicula, es como gustamos del *karri* con rojo pimentón, en que se mezclan buenos pedazos de pescado seco. Como bebida, naturalmente, el te. Y para completar esta bambochada entre oriental é italiana, no rehusamos la pipa de opio, el clásico *huké*, que vienen á ofrecernos gallardamente unas jóvenes Kong-ai, de ojos oblicuos.

En cambio encontramos taitianas en el café criollo, donde una orquesta húngara hace furor. ¿Qué importa? Desde ahora nada nos sorprende. Y con garbo incomparable despachamos potajes de Combo, croquetas á la indiana, *kadgiori* de rodaballo, *pilaf* á la pérsica, quebaba á la turca, *kulba*, ternera á la *papika*, sin contar la tortilla criolla, el arroz á la indiana y el obligado morro de buey al *karri*.

¡Demasiado arroz! como decía Calchas. Pido gracia á Monselet, que nos ahorra una estación á la famosa mesa de arroz de Java, cargada de más arroz que producirían cien arrozales.

— Por mera diversión pudiéramos ir á dar una vuelta al restaurant rumano. Dicen que con sus vestidos de oro, las sirvientas rumanas son apetitosas.

En marcha pues.

He aquí la torre Eiffel; pero pasamos de largo desdeñosamente, considerándola como el segundo morrillo de un gigantesco hogar en que el asador girara por nosotros.

En el restaurant rumano, hermosas jóvenes vestidas con su traje nacional regentan el mostrador detrás de pilas de naranjas.

Pero sin dejarnos desviar de nuestros serios deberes ni por su belleza verdaderamente singular, ni por la música tan dulcemente salvaje que sacan los *lautares* de sus flautas de Pan y de sus violines tsiganos, tomamos previamente un trago de bucharest, para abrir

las vías al *schnizel*, manjar curioso sin duda, de que Monselet se muestra un tanto preocupado.

Pero ¡qué decepción! El *schnizel*, á pesar de los vestidos de oro y de la música, no es otra cosa que ternera con guisantes.

Y ahora al *grill-rooms* inglés, reluciente de acero y de cobre, purpurado de carnes rojas; al restaurant ruso, donde consultada rápidamente la lista, pedimos *jankuskas* y *stchi* al escondite.

Mas ¡ay! las *jankuskas* son simples rebanadas de pan en que se aplastan y extienden, á guisa de manteca, huevos de esturión ó llámese cabial y queso de Griers; y en cuanto al *stchi*, se compone de una repugnante mezcla de manteca fresca, col y cebada fermentada.

Después vienen las copas y ahogamos este asqueroso festín en ondas de *kirsch* de la Corona, de kúmel de Riga, de licor moscovita del Czar, sin echar en olvido el anisete cristalino de Astrakán.

— ¿Se ha acabado?

— Todavía no, contesta Monselet. Seguidme; os preparo una grata sorpresa.

— Vaya por la sorpresa, toda vez que ha de ser grata.

Por último, Monselet nos detiene ante tres ó cuatro cabañas cubiertas de paja, que dejan ver la vaina de la espiga, las cuales chozas están precedidas de horribles estatuas de palo bárbaramente esculpidas y teñidas de rojo sangriento. ¡Extraños dioses lares!

— Entrad, señores; estamos entre los cánacos.

— ¡Antropófagos!

— Y pretendo que, después de tantos manjares inhumanos, nos regalemos aquí con la más succulenta olla.

— ¡Horror! ¿Era esta tu grata sorpresa?

Pero mientras Monselet se sonríe maliciosamente, un guarda nos tranquiliza diciéndonos que los cánacos, gente de gusto y accesible al progreso, han renunciado á la antropofagia y que al más apetitoso de los enemigos cogidos en la guerra prefieren desde ahora el buey, que gracias á la antigua experiencia de un pueblo en que la idea de la comida era una con la del valor y la gloria, lo guisan ahora de la manera más sabrosa.

En efecto, una olla tamaña que hervía sobre tres guijarros, despedía un delicioso olor.

— Probad este guiso.

Y lo probamos.

Y encima un buen trago de vino, que no era tampoco malo.

Y trincamos con los cánacos, que con gran sorpresa nuestra, dejando el vaso sobre una mesa, exclaman con verdadero entusiasmo:

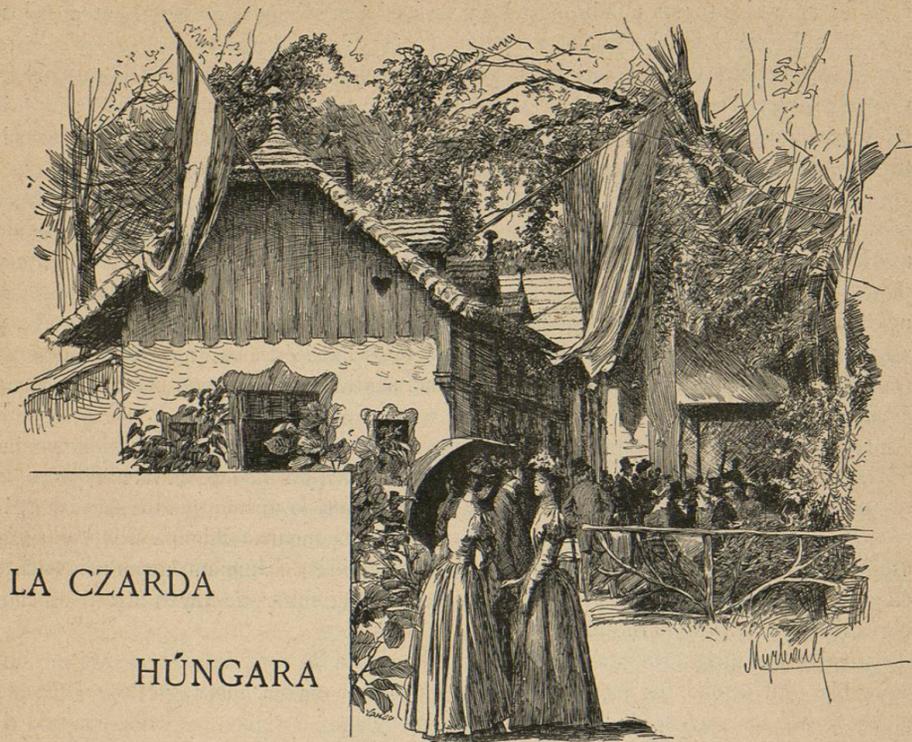
— ¡Viva el vino de Francia!

Las ruidosas exclamaciones de los cánacos me despertaron.

Ni Tournier ni Sahib ni el maestro Monselet estaban ya allí.

Monselet iría sin duda á reunirse con Horacio á los campos floridos de asfodelo; y de todas estas alucinaciones pintoresco-gastronómicas no me queda, á la hora de comer, ya próxima, más que cierta ansiedad, así como apetito, en el hueco del estómago, excitado por sueño tan tentador, que me impele irresistiblemente al más inmediato restaurant á pedir siquiera un par de huevos estrellados.

P. ARENE.



LA CZARDA

HÚNGARA

Todo París conoce hace años esta marcha de Racoczi, que traduce en música todos los golpes y hurras de una carga, y aun después del colosal crecimiento de la orquesta de Berlioz, todo París no se cansa nunca de ese ritmo agitador á que los cenceños clarinetes y los arpegios metálicos de la pequeña orquesta tsigana dan perpetuamente una virginitad salvaje. Ninguna música rusa ha venido á ahuyentar de la imaginación de París esos acordes que llevan el ánimo, la centésima como la primera vez, á ideas de batallas, á la ilusión de una nueva invasión de Atila. Ni los graves acentos de los coros rusos profundos y religiosos como un órgano humano, ni las penetrantes melopeas populares de los barqueros del Volga ó de los segadores de las llanuras del Sur pueden hacer olvidar ese gran sacudimiento de la marcha húngara ni las prolongadas frases apasionadas de los czardas. Por eso, desde 1867, época de su mayor apogeo, no hay entre nosotros Exposición sin tsiganos y se *ensalvaja* uno con gusto á cien pasos de la hipertrofia de civilización que estalla en el Campo de Marte.

En la cabaña sencilla y desnuda, cubierta de paja, que trae á orillas del Sena algo del paisaje y del aire de las riberas del Danubio, se recuerda esa llanura en que ruedan el Save y el Tisza, esa *puszta* ondulante de espigas ó de gramíneas floridas, sin otro horizonte que las garruchas de los pozos, á cuyo pie detiene el pastor, vestido de pieles, la interminable marcha de su rebaño, como en tiempo de los patriarcas.

Aquella tierra parece dormir bajo el sol que madura sus trigos, sus maíces y sus copiosos racimos, y fué surcada por los más fogosos jinetes, que quedaron acampados en aquel suelo, vanguardia asiática en el corazón de Europa. Primos de los turcos y gue-