

R. MONNER SANS

MANJARES y COMIDAS
de ANTAÑO



BUENOS AIRES

TALLERES GRÁFICOS SCENONE HNOS. Y LINARI, PASCO 735

1923

R. MONNER SANS

MANJARES y COMIDAS
de ANTAÑO



BUENOS AIRES

TALLERES GRÁFICOS SCHENONE HNOS. Y LINARI, PASCO 735

1923

87337

DEL MISMO AUTOR

(OBRAS RECIENTES EN VENTA)

Antología Cervantina.

El lujo y los afeites (folleto).

De gramática y de lenguaje.

Notas al Castellano en la Argentina (2.^a edición).

Caballerescas (versos).

Asnología.

Perrología.

Disparates usuales en la conversación diaria.

Manjares y comidas de antaño

De saber novedades
non vos curedes;
hacerse han ellas viejas
y las sabrédes.

Copla popular antigua.

Va el articulejo, con cariño escrito, dedicado a las damas que pontifican en su hogar como verdaderas preladas, y no hacen remilgos de acercarse al fogón para dar apetitoso sabor a los manjares, ya que éstos avivan más el deseo de comer si son dirigidos, y a veces confeccionados por manos blancas con amoroso respeto besadas. De mí diré que, cuando en particular convite, la dama no se avergüenza de decir con encomiable sencillez, que aquel plato o aquel postre fué por ella aderezado, como tengo en mi presencia a la señoril cocinera, modelo de aseo y pulcritud, aquel manjar, sea el que sea, me sabe a gloria, ya que sin que ella se percatase lo salpimentó con elegantes especias y lo espolvoreó con ingénita sal y dosis abundante de buena voluntad.

Además, a ellas va el escrito especialmente dirigido, por no haber faltado quien murmurase a mi oído, que en algunas ocasiones se me tuvo por descortés, hablando de damas, así en prosa como en verso. Quiero creer, si lo murmurado es cierto, que las que tal afirman, o me leyeron con prevención, o yo no acerté a expresarme, ya que de niño me enseñaron, y procure aprender la lección, que a las damas todas se les debe guardar siempre el debido respeto. Mas, por si lo aseverado fuese verdad, si alguna se sintiese por mí ofendida, me inclino caballerescamente ante ella, y solicito el perdón del no sospechado yerro.

La afirmación de que los gustos se modifican al correr de los años, téngola por cierta ya que el tiempo todo lo muda y trastueca, y de esta ley general no podían sustraerse los manjares. Fácil es advertir, que, aun en un mismo individuo, el gusto varía al caer sobre él el peso de los lustros: el plato saboreado con deleite en la niñez, suele a veces no placere en edad prosecta.

Sentada esta verdad, y abordando ya el tema propuesto, comenzaré, como en las comidas, deteniéndome en la palabra *ante*, porque es frecuente oír y leer en esta querida Buenos-Aires, *antipastos*, refiriéndose a los bocadillos que para espollear el gusto, preceden a las comidas, siendo evidente que si *anti* significa contra, y se toma la voz *pasto*, muy castiza, por comida, la palabreja en cuestión viene a significar *contra la comida*, contrasentido a todas luces manifiesto.

Ante, con su correspondiente plural, sinónimo de *apetites*, es muy castellano, en el sentido de primer plato, "casi siempre de fruta, dice Rodríguez Marín, que se servía al comer".

"...y servidos los *antes* de aquel retórico banquete", escribió Tirso en *Deleitar aprovechando*.

Descartado este asuntillo, entremos en materia, llamando primero en mi ayuda al famoso *Manco*, quien nos habla en el *Quijote* de perdices, conejos, ternera y olla podrida con que obsequiaron a Sancho en la ínsula. Al detallar las bodas de Camacho, cita novillos, lechones, carneros, palominos, aves y gallinas.

El ventero de Zaragoza, pondera las manos de ternera como uñas de vaca, mencionando también garbanzos, cebollas y tocino.

Item más, siendo probable que algo me haya pasado inadvertido; en *Rinconete y Cortadillo* enumera los siguientes comestibles: rábanos, queso, aceitunas, limones, naranjas, camarones, cangrejos, alcaparrones y bacalao frito; y en uno de sus donosos Entremeses, el titulado *La Cueva de Salamanca*, escribe "...porque hay en ella—en la canasta—empanadas, fiambreras, manjar blanco y dos capones... y todo género de fruta". Conviene saber que tales alimentos constituían una cena.

Pero, ¿era sólo esto lo que se comía en aquellos siglos? ¡Quíá! Ni por pienso, y a probarlo voy, documentándolo.

Mas para que el contraste entre magnates y plebeyos sea

mayor, hablemos primero de verdaderas comilonas, capaces de atemorizar al tragón más desaforado.

Según Cabrera de Córdoba, se enviaba cada día al Embajador francés, Duque de Mayenne, residente en Madrid por los años 1612, "en días de carne" lo siguiente:

Ocho pavos; 26 capones cebados de leche; 70 gallinas; 100 pares de pichones; 100 pares de tórtolas; 100 conejos y liebres; 24 carneros; 2 cuartos traseros de vaca; 40 libras de cañas de vaca; 2 terneras; 12 lenguas; 12 libras de chorizos; 12 pernils de Garrovillas; 3 tocinos; una tinajuela de cuatro arrobas de manteca de puerco; 4 fanegas de panecillos de boca; 8 arrobas de fruta, 4 frutas, a dos arrobas cada género; 6 cueros de vino, de cinco arrobas cada cuero, y cada cuero diferente.

Hágole gracia al lector de enumerar lo que comían el Embajador y su servidumbre los "días de pescado". Por lo anteriormente detallado, ya se colegirá.

En una de las *Cartas de los Padres de la Compañía de Jesús*, escrita en 1638, se reseña el "banquete que hizo el Almirante de Castilla", y contrayéndome a lo que me interesa, leo:

"La mantelería sólo había costado 14.000 reales; los platos fueron ochenta, de a diez cada uno, que son ochocientos... Hubo cuantas diversidades de viandas son imaginables, y cuantas suertes de vino hay en España y afuera".

Montiño, autor del siglo XVII, escribe que nada menos que treinta platos se servían en cada comida principal, suponiendo—lógica suposición—que "no iban todos los convidados a comer de los treinta o cuarenta platos que en el banquete se servían."

Admiremos, con temeroso respeto, la resistencia estomacal de alguno de nuestros antepasados, y enterémonos de como pinta Rojas la merienda de once platos, verdadera comilona, servida al Rey, en una casa de campo. Copio de su siempre fresca comedia *García del Castañar*:

Queso, arropo y aceitunas
y blanco pan les prometo
que amasamos yo y Teresa,
que pan blanco y limpia mesa
abren las ganas a un muerto;
también hay de las tempranas
uvas de un majuelo mío,
y en blanca miel de rocío

berengenas toledanas;
 perdices en escabeche,
 y de un jabalí, aunque fea,
 una cabeza en jalea
 porque todo se aproveche;
 cocido en vino un jamón,
 y un chorizo que provoque
 a que con el vino aloque
 hagan todos la razón (1);
 dos ánades y cecinas,
 cuantas los montes ofrecen,
 cuyas hebras me parecen
 deshojadas clavellinas.

Entre esto, que es algo, y lo citado por Cervantes, media, como se notará, un abismo.

Aun en tiempos no tan lejanos de los actuales, se comía opíparamente; dígallo sino la descripción de una comida, hecha por el Duque de Rivas (2). Allí se nos habla de perdices, conejos, chorizos, albondiguillas, pavos, jamones, frutas de sartén, arropo, tortas, pasas, almendrucos, orejones, fruta, calabazate, leche cuajada y natillas.

Hay que convenir en que el siempre recordado Eliogábalo, dejó algunos descendientes a fin de que no se perdiera la memoria de sus tragaderas.

Arrumbando, para evitar fatigas ajenas y propias, el relato de históricas y señoriales comilonas, descendamos al pueblo para averiguar lo que comía en los días de holgorio, o en las campestres diversiones. La copiosa colección de *Entremeses* nos ilustrará al respecto.

A fin de no aburrir a la lectora con la cita escueta, procuraré amenizarla, deteniéndome en las palabras que, por no estar hoy en uso muy corriente, demanden explicación, y aun en aquellas que, por cualquier otro motivo, parezcan reclamarla.

En el *Entremés de Los Negros*, de Simón Aguado, se citan los siguientes manjares:

Canelones gordos, torta, bizcochos, rábanos, cohombros, perejil, repollo, pasas, mondongo y caldito de pollo.

(1) Esto es, beban, ya que por aquellos años, brindis era un italianismo.

(2) Obras completas.—Tomo V.

La enumeración no deja resquicio a la duda: estamos entre gente del pueblo.

El *canelón* era un confite largo, que tenía dentro una raja de acitrón o de canela. Se llamó así, "porque regularmente se vaciaba y extendía el azúcar sobre una raja de canela."

Francisco de Avila nos dice lo siguiente en su *Entremés famoso de los Invencibles hechos de Don Quijote de la Mancha*.

V. De comida ¿qué hay?
 M. Medio carnero,
 una pieza de vaca y seis chorizos,
 y un pernil de tocino.
 V. Con aquello
 y aquesos palominos, pasaremos
 hasta que venga Antón, con las gallinas

Conviene no olvidar que los que dialogan están en una venta, y que literariamente analizado, el entremés no tiene nada de famoso, antes es una sátira de mal gusto, torpemente rimada.

La *portería de las damas* se titula un Entremés de Avellaneda, autor del siglo XVII. De él son los versos que copio.

dos cuartos de hierba buena
 y tres onzas de rosquillas,
 barquillos (1), castañas verdes,
 pasas, tostones, natillas,
 aloja, azafrán, romero,
 lechugas, peras, endrinas,
 canela, clavos, turrón,
 limones, granadas, limas,
 orejones, avellanas...

Esto, mirado a cualquier viso, parece inventario de una tienda de comestibles...

Voy a hacer pausa un instante para comentar algunas de las palabras que se leen en la relación anterior.

Del *romero*, planta olorosa, de frecuente empleo en la cocina española, dice Luis de Ulloa, citando a la vez dos más:

(1) En los siglos anteriores se llamaban *suplicaciones*.

Romero, ruda, verbena
que saludables oponen,
al veneno de la envidia
cándidos perfumadores.

Pondera José Pérez de Montoro, en su libro *Poesías*, las
aun hoy gustadas *rosquillas*, escribiendo:

Rosquillas les trajo Gila,
y algunos zagaes diestros
de yema se las hacían
tomándolas con los dedos.

metafórica galantería muy propia de aquellos siglos, tan poco
estudiados hoy por la juventud.

Comíanse las *castañas* ya verdes, ya cocidas, y en tal can-
tidad, que para evitar, lo que en la actualidad en algunas ciu-
dades no es posible, el abuso de los vendedores, en la *Pragmá-
tica de Tasas*, del año 1680, se ordenó, que “la libra de cas-
tañas apiladas, se vendiese a doce maravedís.”

Antiguamente la *pasa* era pura y simplemente la uva seca
o enjuta al sol; hoy la voz tiene mayor extensión.

Por *tostón* se entendía, y aun en los presentes tiempos se
entiende en España, el garbanzo tostado.

La *aloxa* o *alaja* era una bebida especial, que se componía
de agua, miel y especias. Nebrija asegura que “para que esta
bebida sea buena ha de picar, y tener punta que pique al
paladar.”

Ya que acabo de describir la *alaja*, debe saberse que en
tiempos de Calderón—siglo XVII—las damas en sus reuniones
ofrecían antes del chocolate sorbete, *alaja* y *garapiñas*, que
así se llamaban, según el Dic. de Autoridades, unos bizcochos
largos y angostos de mucha más suavidad y delicadeza que los
ordinarios.

Ponderando el inmortal dramaturgo la afición que las da-
mas de su época sentían por golosinas y superfluidades, es-
cribió en *Auristela* y *Lisidante*:

ellas de nada se duelen,
como á ellas no les faltan
almendrucos y pasteles,
chufas, fresas y acerolas,

garapiñas y sorbetes,
despeñaderos y rizos,
perritos y perendengues.

De la *lechuga* nos dice Andrés de Laguna, en su libro
Sobre Dioscórides, que “es amiga al estómago, resfría, pro-
voca el sueño, ablanda el vientre, y, en las que crían, acre-
cienta la leche”.

Que la *pera* fué fruta muy del gusto del pueblo, y como
lógico corolario, de gran consumo, se adivina con solo hurgar
un poco en nuestro *Refranero*. Sin gran trabajo, darán nues-
tros ojos con frases y refranes como los que van a continua-
ción, algunos de ellos dignos de ser tomados como saludable
advertencia.

“Dar—para *peras*.”

“Escoger, como entre *peras*.”

“Poner las *peras* a cuarto.”

“La mujer y la *pera*, la que calla es buena.”

“Ni en burlas ni en veras, con tu amo partas *peras*.”

“Quien dice mal de la *pera*, ese la lleva.”

“Como *pera* en tabaque.”

“Partir *peras*—con uno.”

“Pedir *peras* al olmo.”

“La *pera* espera, la manzana no es *pera* (jugando del
vocablo.)

Con *endrina*, voz hoy poco en uso, se designaba una es-
pecie de ciruela negra, cuando bien madura, muy dulce y
agradable al paladar. Quizás con este fruto del endrino haya
pasado lo que con algunas familias cuyos individuos van dege-
nerando al pasar de los años, ya que hoy, según la Real Aca-
demia, “es fruto áspero y desabrido.”

El *clavo*, conserva en cambio su estima, pues hoy como
ayer, es apreciado por los que, por obligación o por placer, a
condimentar manjares se dedican.

No había venido al gusto, lisonjera
la pimienta arrugada, ni del clavo
la adulación fragante forastera

escribió el inmortal Quevedo en su *Musa II*.

Las *avellanas*, como las bellotas, frutos eran sabrosos al
paladar del pueblo.

“Tendieron sobre las zaleas, gran cantidad de bellotas y avellanas”, dice Cervantes en *D. Quijote* I - XI.

Los orejones, que hoy se hacen de diversas frutas, antes eran tan sólo los pedazos de melocotón, en forma de lonja.

El mismo autor de *La portería de las damas*, o sea *Avellaneda*, en otro de sus entremeses titulado *El Sargento Ganchillos*, escribe:

LUIS.—Avísame Teresa

en qué estado está el pavo

TERESA.—(Dentro) Ya está asado

GANCH.—¿Pavito hay? Dichoso convidado.

TERESA.—Aparta ese jigote y pon al punto el pastelón

GANCH.— ¡Jesús qué gran palabra.

Pastelón! Las orejas descalabra.

LUIS.—El manjar blanco es postre, ya lo sabes con esa torre dulce

GANCH.— ¡Ay qué gloria!

Relatado regala la memoria

¿Qué hará comido? ¿Hay hombre más dichoso?

Como presumo que habrá más de una lectora ignorante de lo que es el *manjar blanco*, allá va su descripción:

“Guisado que se compone de pechugas de gallina cocidas, deshechas con azúcar y harina de arroz, lo cual se mezcla, y mientras cuece se va echando leche, y después de cocido se le suele echar agua de azahar.”

Conforme se puede advertir, es un postre alimenticio, apetitoso y apaciguador de los inquietos nervios.

En un autor del siglo XVIII doy con el siguiente pregón:

Moscateles, uvas,
amacenas guapas,
membrillo, membrillo,
manzanas, manzanas.

La *amacena* es una ciruela más grande que la endrina y de figura oval.

Otro autor anónimo del mismo siglo, en una obrita titulada *Baile de la Plaza Mayor*, nos describe así un puesto de venta:

“Sacan los esportilleros una mesa con manteles, y unas cajas de turrón y *alajú*... y en otra mesa, castañas, nueces “y avellanas.”

A la curiosilla que me preguntare qué es el *alajú*, le contestaría, sonriendo con benevolencia: ¡Pero por Dios! Si V., a poco golosa que sea, lo come con frecuencia! El *alajú* es el alfajor, dulce antiquísimo, tanto que ya se encuentra citado en 1487 por D. Enrique de Guzmán, Segundo Duque de Medina Sidonia, al pedir a aquel Ayuntamiento le enviase “proveimiento de *alajú*.” (1).

Al siglo escaso cambia el nombre, pues en 1580 el Concejo de la mentada ciudad, ordenó se regalase al Ilustrísimo Marco Colona “una carga de alfajores”, todo lo que prueba que el sabroso manjar andaluz, con el nombre de alfajor pasó el charco con los conquistadores españoles, y, como varios de ellos, en la Argentina se aposentó. Tal vez por esto los de las provincias norteñas, gozan aún de tan excelente reputación.

Otro autor, contemporáneo de los dos anónimos antes citados, Torres de Villarroel, nos da a conocer el siguiente cantar:

Para aceitunas, Sevilla,
para turrón, Alicante,
para flores, Barcelona
y para muchachas, Cádiz.

cantar que hoy puede repetirse, pues si los que nunca se extrañaron de la Argentina gustan de las aceitunas sevillanas y del rico turrón de Alicante, los que han viajado por España saben que el mercado de flores, en París, *es un poroto* comparado con la Rambla de las Flores, de Barcelona, y no ignoran que las gaditanas tienen la gracia a arrobos y la sal a costales.

D. Juan de Agramont, autor también del siglo XVIII, en su entremés *Lo que pasan los maridos*, pone estos versos en boca de una dama:

(1) También se había dado a este manjar el nombre de *nuégados*, palabra ésta usada por Juan Frago en *Cirujía Universal* y el anónimo autor del *Libro de Cetrería del Evangelista* (Siglo XV).

me vienen esta tarde a hacer visita,
y es bien con cumplimiento se las trate,
dulces, bizcochos, tortas, chocolate
y sala iluminada.

Hoy, siguiendo forasteras modas, hemos reemplazado el clásico chocolate por el te, y aun el nombre de merienda, por la hermosísima frase *Five o'clock tea*. Vamos progresando mucho en usos, costumbres, y... hasta en el modo de hablar. Verdad que merienda es vocablo vulgarote, y en cambio aquella frase inglesa ¡qué distinguida! ¡Cómo se regodea uno al pronunciarla!...

El alumno más distraído de literatura, conocerá siquiera de oídas, aquella hermosa descripción que comienza

Más precio entre aquellos cerros
salir a la primer luz...

y se lee en la ya citada comedia *García del Castañar*; mas lo que tal vez ignore, y con él algún maestro, es que Matos Frago la imitó en su obra *El sabio en su retiro, y villano en su rincón*:

JUAN.—y dando vuelta a mi casa
almuerzo dos torreznillos,
y en medio un pichón, que al ámbar
aventaje el olor puro
que despide su fragancia

EL REY.—¿Y qué coméis?

JUAN.— Lo primero,
para que se abran las ganas,
pica la curiosidad
de una y otra fruta varia.

versos que abonan lo afirmado por Rodríguez Marín, y ya dicho, al hablar del *ante*. Continúa Juan:

Luego viene algún pavillo
asado, que de migajas
se crió en ese corral,
y con otras zarandajas
se hace un honrado principio.
Tras aquesto una olla sacan
podrida, que os aseguro
que no la come el monarca...

El mismo autor, y en la propia comedia, hace esta relación que copio, por enumerar en ella muchos de los manjares ya citados:

Estas pescan renacuajos,
mariscan toda ribera,
porque toman avellanas,
duraznos, melocotones,
huevos, sardinas, melones,
besugos, peras, manzanas;
y cuando destas crueles
zarandajas, han cogido,
vienen á darse á partido
de rábanos y pasteles.

Que la berengena gozó de particular estima, podría documentarse con abundantes citas. Me limitaré a dos, apoyando lo dicho al Rey en la merienda al principio recordada.

Baltasar del Alcázar, el regocijado poeta sevillano, compuso aquella graciosa *Canción* que comienza

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón:
la bella Inés, y jamón,
y berengenas con queso

asegurando luego, en el curso de su no larga composición, que

Todo es uno: Inés, jamón
y berengenas con queso.

Por su parte, y es la segunda de las citas, Cubillo de Aragón, aplaudido dramaturgo del siglo XVII, en su comedia *Las muñecas de Marcela*, en tres distintos pasajes de la obra, pone en boca del gracioso los versos siguientes:

Cuando un rincón me señala
de miel y de berengenas
una orza reverenda...

Comed, Beltrán, en buenhora,
comed de las berengenas,
que nosotras no gustamos
de esas civiles conservas.

¿Habrà en casa
para un deseo siquier
cualquier berengena en miel?

La *cena*, del ya nombrado Baltasar del Alcázar, va rodando de *Antología* en *Antología*, gloria con justicia merecida, ya que son esculturales las redondillas en que está escrita. Por ser tan conocida la composición, me limitaré a catalogar los manjares que en ella se mencionan:

“Ensalada, salpicón, morcilla, queso, moradilla—fruto del moral—y aceituna”, todo ello rociado, al principio, con vinillo nuevo, y tras la morcilla, con vino añejo.

El mismo autor, con gracia que para mí quisiera, nos describe, poniendo la relación en boca de un viejo, lo que éste come durante el día. Por la mañana “un huevo pasado por agua, blando y caliente” “con dos tragos” de vino; al mediodía “de una gruesa y gentil ave—con tres veces del suave—licor que alegra la vida”, y por la noche “tostadas en vino mulso.”

Por *vino mulso* se entiende vino mezclado con miel o azúcar.

Esta composición, que lleva por título *A Francisco Sarmiento*, tiende a aconsejar a los viejos que deben guardar templanza suma en los manjares.

Doy de mano por breves instantes al pueblo para recordar lo poco que comía aquella Infanta de Portugal, doña Isabel, que casó con el austero Carlos V. A estar a lo que asegura el P. Guevara, en una de sus Epístolas, la Emperatriz era de muy poco comer, y a pesar de que se le servía en invierno, lo que paso a detallar, parece que su sola vista le desplazaba, tal vez por ser de flaca complexión.

Lo que se le presentaba en la mesa, era lo siguiente:

“Melones—¡otra vez la fruta al principio!—vaca salpicada, sopas avahadas, palominos duendos—esto es domésticos—menudos de puerco, ansarones, gruesos, capones asados, mirraustre, pasteles y torradas.”

El clásico aunque discutido obispo, escribe *mirraustre*, que otros dicen *minaustre* y otros *mirrauste*, mas en cualquiera de las tres formas, lo que hoy puede interesarnos es saber qué clase de plato era éste.

Según Ruperto Nola—Logroño 1526—, “era una salsa compuesta de almendras machacadas, canela y miga de pan, rociado todo con caldo de la olla. Servíase para pollos, palominos y otras aves”.

M. Robert, autor también de guisos de cocina, decía:

“Y encima poner azúcar y canela de buena manera; y así se hace el *mirrauste* perfecto. Hay otras especies de *mirrauste*: como de peras, de manzanas, etc.”

En la moderna Enciclopedia de Espasa, se explica así:

“*Mirrauste*: Cubilete o timbal que se compone de palominos, o pichones cortados en pedazos menudos, con salsa de almendras, tostadas, azúcar, canela y otros ingredientes.”

Como nunca fui perito en la confección de guisos y preparación de manjares, libro al juicio de los inteligentes el averiguar si el tal plato del siglo XVI es el mismo que se nos describe hoy en la lujosa Enciclopedia antes mencionada.

Otro autor de aquellas centurias, Eugenio de Salazar, en carta sin fecha, a Juan de Castejón, le dice:

“...y porque no se piense que tienen en mucho las aves, y manjares regalados, dejan la perdiz, el capón, el faisán, el francolín—ave poco mayor que la perdiz—el pavo, el manjar blanco, el *minaustre*, los pasteles, las empanadas de venado y jabalí y las tostadas, y se dan en la vaca y el carnero.”

Pues antes hablé de la *aloja*, sépase que era el pueblo también muy aficionado al *agua de canela*, bebida que, según el Dic. de Autoridades, es muy agradable” y se hace cociendo la canela o echándola en infusión, y después el agua se incorpora con almíbar de azúcar, con que queda hecha la bebida.”

Aun cuando tan sólo una vez, leyendo a Diego Hurtado de Mendoza he dado con la voz *carbonada*, plato de tanto consumo en la cocina genuinamente criolla, creo pertinente participar que la *carbonada* peninsular fué definida así por Covarrubias: “la carne que, después de cocida, se echa a tostar sobre las ascuas o el carbón encendido—de ahí su nombre.—Del manjar blanco, agrega, suelen también hacer *carbonada*”, lo que importa declarar que en este caso era un *pos*, y en tal sentido lo usó Hurtado de Mendoza.

Como *pos* o postre, autores antiguos y modernos lo definen

de esta manera: "Bocado hecho de leche, huevo y dulce, y después frito en manteca", aconsejando que tras él se beba vino.

El *pos*, que vale lo mismo que después o detrás, es el poste de nuestros tiempos. De él trata Rodríguez Marín con citas del *Romancero General* y de Carrasco de Figueroa.

Sin pretender vaciar aquí los refranes a este asunto pertinentes, y aun olvidando lo que escribió Palmireno, ahí van unas cuantas frases o sentencias en las que se leen nombres de manjares empleados en este escrito: media docenita para no ahitar:

"Carne de pluma, quita del rostro la arruga.

"El pato y el lechón, del cuchillo al asador.

"De la mar el mero, y de la tierra el carnero.

"Ave que vuela, a la cazuela.

"Si quieres cosa mala, come liebre asada.

"No tanto pan como queso.

Y basta, que el refranero es abundante, y en cambio la paciencia se agota con presteza. A los melindrosos y desgarnados, les diré, sin embargo, que: "el comer y el rascar, todo es empezar", agregando el deseo de que Dios proporcione a todos el necesario sustento, ya que "donde no hay harina, todo es mohina".

Daré fin a este trabajillo, si de fondo substancioso, de forma desabrido, sosteniendo que ya sea en comilonas, en comidas, o en comiditas, es de absoluta necesidad, el sentarse a la mesa con alegría procurando evitar conversaciones que sobresalten o entristezcan, pues como afirma Tirso:

No hay almíbar como un gusto,
ni hay hieles como el pesar;

que lo poco o mucho que cada uno, según su estomago, vacíe en él esté limpio y bien aderezado; que los manteles y el servicio de cristal o vidrio, porcelana o loza, sean muestras de la limpieza y policía de la dueña de casa, ya que conviene no olvidar que así el manjar más rico, como la bebida más grata al paladar, se nos atragantan si las fuentes en que se sirven están pringosas y empañados los vidrios. La nutrición del

cuerpo humano depende no tanto de la cantidad de lo que se come, sino de la manera de comerlo. En cuanto a clase de manjares, daré remate al articulejo transcribiendo modificada una sentencia popular: "Dime lo que comes y del modo que lo comes, y te diré quién eres", ya que a plebeyos gustos y a paladar vulgar, corresponde, por regla general, apocada mentalidad.

En mi rincón, junio de 1923.