

# HISTORIA DE LA GASTRONOMIA, DE LA MARQUESA DE PARABERE

Por J. A. DE Z.

Esto de comer bien parece que es una idea que, felizmente, se va abriendo paso entre toda clase de gentes. El comer pasa, de ser una necesidad física, a un placer metido en rigurosas normas de arte. Hay unos preceptos de Grimod de la Reynière que el buen *gourmet* no debe olvidar. Dicen así:

«Que se procure que los contertulios se conozcan y, sobre todo, simpaticen, pues por buena que sea una comida, si el vecino que le ha tocado en suerte es antipático, no gozará de ella.»

Otro detalle: «Jamás el número de comensales deberá de pasar de la docena; primeramente, porque los alimentos guiados en cantidad no resultan nunca tan sabrosos, y segundo y principal, porque siendo los comensales en número reducido, la conversación es general, cosa imposible en los grandes banquetes, donde no le queda a uno más remedio que conversar con sus vecinos inmediatos». «Igualmente es muy importante la buena temperatura del local, pues no hay quien aprecie una comida metida en una estufa o en una nevera.»

¿Y las buenas viandas?, preguntará el lector. Eso se supone como cosa esencial y primerísima.

Que todo radica en la oficina del estómago es cosa sabida. Del bien o mal comer, depende: la tranquilidad de un hogar, el buen éxito de una empresa.

Una persona bien nutrida es persona dispuesta a todo. Por algo dijo Brillat Savarin, «que el universo no es nada sino por la vida, y todo el que vive se nutre».

La cocina tiene ya un sentido gastronómico en la antigua Roma. En Roma, el lujo de la mesa y el desenfreno de las comidas fué en aumento hasta el derrumbamiento del Imperio. Como refiere la marquesa de Parabere, en su bello libro de «La gastronomía», los bárbaros hicieron retroceder en muchos siglos el arte de la mesa, y en el siglo V, en tiempo de San Juan Crisóstomo, se apagó esta civilización.

Carém cuenta «que cuando ya no hubo cocina en el mundo, tampoco hubo literatura, inteligencia elevada y rápida, ni inspiración ni idea social».

Menos mal que los monasterios se encargaron de conservar algo de la cultura y civilización romanas; pero es andando el tiempo, en Francia, donde se va a refugiar, ganando sus mejores matices, el arte del bien comer. Un viejo pergamino procedente de la antiquísima abadía de Saint Corneilles, relata el banquete con el que fué obsequiado por el Padre Prior el rey de Francia, Luis VII de nombre, allá por el siglo XII. El monje cronista empieza por decirnos que el banquete costó 78 sueldos y ocho ochavos, y constó de 56 viandas distintas: el menú se componía de catorce sopas, dos al vino, una de cerveza, dos de crema, dos de pescado, otra de coles, la siguiente de calabaza y las restantes de caldo de carne y ave.

También fueron catorce los asados y catorce las ensaladas y catorce los limones espolvoreados de especia que adornaban los asados; los vinos y postres, a este tenor.

Y llegamos a la época moderna de la cocina, después de pasar por la cocina accidentada de las revoluciones, y aquí le entran a uno ganas de contar la anécdota del esturión de Cambacères. Cambacères, archicanciller del Imperio francés, que



La comida de los monjes

había sido, como tantos otros, revolucionario y convencional, recibió en el mismo día, y para el mismo banquete, dos esturiones que pesaban, respectivamente, 162 y 187 libras. Bouche, su cocinero, pensó que debía consultarle, indicándole que si servía los dos a la vez, el menor desmerecería, y si tan sólo se servía uno, el segundo no sería aprovechable, ya que no se podía servir dos días consecutivos el mismo pescado en casa de Cambacères. Cambacères opinó lo mismo; pero tuvo una idea genial que permitió servir los dos pescados sin menoscabo el uno del otro. A la hora del banquete, el esturión cocido fué asentado sobre una cama de lechuga picada, adornado con una guirnalda de flores, e hizo su entrada en el comedor precedido por una orquesta de flautas y violines. El flautista, vestido de cocinero, entró primero seguido de dos violinistas vestidos como él, y en seguida el centurión precedido de lacayos y antorchas. El esturión, sobre unas parihuelas y a hombros de otros dos ayudantes, dió la vuelta a la mesa entre el asombro de los invitados. Fué tal la emoción, que los comensales se subían a las sillas para ver mejor.

Terminado el paseíllo, cuando ya iban a servirle, los portadores dieron un traspies y el esturión se cayó al suelo. Se oyó una exclamación unánime, seguida de un ¡ah! desolador. Cambacères, entonces, dominando con un gesto el tumulto, ordenó severa y sobriamente:

—¡Suban el otro!

Así, esmaltado de anécdotas e ingeniosidades coquina-rias, está el libro de la marquesa de Parabere. Deliciosa esta historia de la gastronomía que la Casa Calpe ha dado hace poco a la imprenta.

La autoridad de María Mestayer de Echagüe en materias de cocina (y este libro la completa) es de *primertísimo cartello*.