

DENTRO Y FUERA DEL PLATO

ALGUNAS NOTAS Y ANECDOTARIO PERSONAL

Por José Luis Messía

INTRODUCCIÓN

EN marzo de 1990 la Fundación Areces me invitó a pronunciar una charla sobre Gastronomía y Diplomacia, origen del presente trabajo.

La Gastronomía ha sido siempre la paupérrima hermana de las dos hermanas carnales tan donosamente gemeladas por el Arcipreste de Hita: «el aver mantenencia», y «el ayuntamiento con fembra placentera». La producción literaria y poética referida al amor a lo largo de la historia es toda una galaxia comparada con lo poco que las letras han consagrado a la buena mesa. Sin embargo, hay ilustres clásicos del buen comer, infinitos recetarios y nuestra generación conoce un aumento hasta, a veces, espectacular de la literatura gastronómica en el más amplio sentido de la palabra.

La geografía, la historia, la economía, la sociología y la técnica (tecnología) han condicionado la mesa del hombre.

Entre Gastronomía y Diplomacia, ha existido siempre buena relación cuando no complicidad manifiesta. Talleyrand y Metternich, los dos gigantes diplomáticos del Congreso de Viena en 1815, tuvieron muchos años a su servicio a Carême, el mejor cocinero de todos los tiempos, y a Sacher, cuyo nombre tanto dice todavía a los mejores paladares de la capital austriaca y de toda Europa.

Sigue una relación de experiencias personales. El conocimiento en el París de los años cincuenta de Simon Arbellot y de Curnosky, Príncipe de los Gastrónomos. El nacimiento de le Vichyssoise. La Paella Alfonso XIII

con huevos fritos. El segundo centenario de la salsa mayonesa (o mahonesa) y el cuarto de la abdicación en Bruselas y muerte en Yuste del Emperador Carlos V, gastrónomo eminentísimo. Las palabras del Palacio de Viana, residencia oficial del ministro de Asuntos Exteriores. Los consejos gastronómicos en Roma a Bob Kennedy y el picante imprevisto protagonizado por su bella esposa que tanto impresionó a mi secretario. El «Canigon» para perros, plato fuerte de una importante comida. Una reflexión sobre el champagne. Y, para final, la evocación de un sobrio e inolvidable yantar de campaña, en 1974 en el Reino de Jordania.

Diplomático de profesión con cierta inclinación por la Gastronomía vengo aquí para hablar y dialogar un rato con ustedes sobre esta última de la que no soy más que un sencillo aunque fiel aficionado.

No esperen, pues, mucha ciencia gastronómica de esta charla sino más bien la invitación a un viaje imaginario para que me acompañen en alguna lectura, en alguna reflexión y sobre todo en el recuerdo de algunas experiencias y aventuras que me ha tocado vivir.

Antes de emprender esta pequeña excursión autobiográfica y para ayudar al conocimiento del terreno en que vamos a movernos parece útil traer alguna luz al esclarecimiento de estas dos cuestiones.

1.^a) Lugar que, como materia y como género literario, ocupa la gastronomía en la república de las letras.

2.^a) ¿Comemos hoy como se comía antes? ¿Hasta qué punto nuestro menú ha ido cambiando con el paso de la historia?

LA GASTRONOMÍA EN LA REPÚBLICA DE LAS LETRAS

Recuerdo que Álvaro de la Iglesia, al que organicé una conferencia sobre el humorismo en la Biblioteca Española de París que yo dirigía, la empezó, para justificarla con estas palabras «El humorismo, señores, es algo tan serio y tan importante que merece no sólo esta conferencia, sino varias conferencias, una serie, un curso, un ciclo de conferencias, digo ciclo, ¡un triciclo!».

Triciclo aparte, coincido con el inolvidable director de *La Codorniz* en que también para hablar de gastronomía hay que empezar –todavía– por justificar la seriedad del empeño.

La gastronomía ha sido siempre, en términos literarios, la hermana pobre, por no decir paupérrima, de las dos hermanas carnales tan donosamente

gemeladas por el Arcipreste de Hita: «el aver mantenecia» y «el ayuntamiento con fembra placentera».

Cierto que el mejor filete no podrá compararse nunca con el soneto a la mujer amada.

Pero si viviera el Arcipreste es posible que se llevase las manos a la cabeza al comprobar la aplastante desproporción que una y otra inclinación natural han tenido históricamente –hasta ahora– en la república de las letras.

Por un lado el frondoso bosque, el maravilloso universo poético consagrado al amor. Por el otro –hasta ahora– un paisaje literario bastante lunar sin otra animación aparente que las reflexiones de quienes pueden parecer un ramillete de sibaritas insignes y –eso sí– la humilde tierra de labor de los centenares y centenares de recetarios de cocina.

Pero, como habrán observado, he dicho y repetido que *hasta ahora*. Porque de improviso, casi como una explosión, se ha producido en poquísimos tiempo el fenómeno de la aparición de una literatura gastronómica de proporciones realmente asombrosas. La gastronomía como actividad social y como género literario está hoy tan de moda que ocupa lugar propio –y destacado– en la edición, en la prensa, en las revistas y en todos los medios de comunicación audiovisual.

Volviendo a lo que acabo de decir, es posible que el filete ocupe hoy, a veces, más espacio que el soneto en el periódico de la mañana. La hermana pobre de las dos del Arcipreste ya lo es bastante menos.

LA MESA EN LA HISTORIA

Vivimos, por fortuna, en una sociedad razonablemente próspera, libre y cosmopolita lo que condiciona de modo favorable nuestra alimentación.

Pero obviamente no siempre fue así.

Históricamente hablando la gastronomía fue tributaria, en primer término de la *geografía*. En remotos tiempos e incommunicados rincones del planeta empezó el hombre sedentario comiendo lo que daba la tierra en que vivía y el hombre nómada lo que buena o malamente iba encontrando en su cotidiana andadura. Cuando los jinetes de Atila querían comerse un filete tenían que cocerlo, bajo la montura, con el sudor de sus pequeños caballos. Donde no existía sal había que salir a buscarla, por tierra o por mar y de ello nos hablan bellamente algunas sagas escandinavas. El dueño de las salinas

era el poderoso señor y ahí está para demostrarlo el caso del Obispo de Salzburgo. Cuando además de la sal, para mejor sazón de la cocina, se buscaron por mar las especias (conocidas ya en gran parte por los árabes de España y los cruzados de Tierra Santa), fuéronse dibujando en el globo las llamadas rutas de las especias inspiradoras –en parte– de los grandes descubrimientos portugueses y españoles del siglo xv e, indirectamente del descubrimiento de América. Descubrimiento que tanto iba a enriquecer la mesa de Europa: el pavo, el maíz, la patata (cuyo consumo se generalizó más tarde) y no hablemos del cacao, responsable de la revolución gastronómica, social y hasta literaria que significó la aparición del chocolate.

Dependiente como acabamos de ver de la geografía, la mesa lo ha sido asimismo de la *economía*, enriqueciéndose consiguientemente con el enriquecimiento de la sociedad. Así, por ejemplo, el Renacimiento y la prosperidad que le acompañó, especialmente en algunas ciudades italianas y flamencas, significó un progreso notorio.

La *sociología* es un tercer factor condicionante. Concretamente, aproximándonos ya a nuestro tiempo, el enorme cambio operado en la estructura de la sociedad como consecuencia de la Revolución francesa de 1789 (y posteriormente de la revolución industrial) introdujo un giro verdaderamente copernicano en la evolución de la mesa europea.

Poco antes, por cierto, había nacido en París el primer restaurante. Un tal Boulanger tuvo la idea de vender en su casa de comidas de la rue de Puilles un consomé embotellado capaz de resucitar a un muerto como diríamos nosotros, o de restaurar las fuerzas del más desfallecido de sus parroquianos, como decía el rótulo del establecimiento. De ahí, el nombre. (Diderot, por cierto, se quejaba en 1767 de lo caro de sus precios) El acontecimiento, gastronómicamente irrelevante, constituyó en cambio una revolución semántica de proporciones incalculables si se tiene en cuenta el número de miles y miles de restaurantes abiertos hoy en el mundo.

Curiosa cercanía de fechas con la otra revolución, la verdadera, la Revolución francesa, que desencadenará la revolución gastronómica del siglo xix.

Cerrados con la revolución de 1789 la, mayoría de los palacios señoriales –y naturalmente sus cocinas– fueron al propio abriendo sus puertas, después de Thermidor, decenas y centenares de Casas de Comidas, o de restaurantes a la moda como empezaron a llamarse los más elegantes, en los que ejercieron y perfeccionaron sus talentos muchos cocineros que la Revolución había dejado cesantes y otros de viejo o nuevo cuño notablemente va-

liosos. De esta suerte la gran cocina, privilegio reservado hasta entonces a los escogidos de la sangre, de la Iglesia o del Poder, se puso públicamente al alcance de todos. O más concretamente al alcance real de toda la burguesía, en el más amplio sentido de este término, es decir de una gran parte de la sociedad.

Después de la geografía, de la economía y de la sociología, en cuarto y último lugar, la *técnica*, o si se prefiere la *tecnología*, tan determinante de la gastronomía moderna. Ya en el temprano siglo XIX el descubrimiento del frío industrial y de la esterilización dieron nacimiento a la industria conservera, verdadera revolución alimenticia y gastronómica. (Hasta entonces para conservar los alimentos no había otro recurso que la salazón y el ahumado). En nuestros días la tecnología, verdadera tecnología punta (supercongelación, micro-ondas, invasión de platos precocinados en las grandes superficies) ha conducido esta revolución alimenticia hasta sus últimas consecuencias.

En resumen no comemos hoy lo mismo que comieron ni cómo lo comieron nuestros antepasados, sobre todos los remotos. Desaparecida el hambre, nuestra sociedad occidental, en su conjunto, estadísticamente come más y, al aumentar tanto el poder adquisitivo de sus ciudadanos como el despliegue geográfico y tecnológico de la oferta, come sobre todo mejor, o —en cualquier caso— está en condiciones de poder hacerlo.

Se llega así desde la roída paletilla de las cavernas al suntuoso —y apetitoso— bazar de posibilidades de buen comer que ofrece nuestro tiempo... incluida la invitación a una cierta exigencia gastronómica. «Gastronomía para todos» como diría el slogan quizás un tanto descafeinado, pero que constituye un fenómeno social muy positivo, aunque, como decía Ortega y Gasset del amor utópico, reservado a una minoría, la utopía gastronómica quedará siempre como último reducto de los recalcitrantes de la perfección.

LA MESA DIPLOMÁTICA

Entre gastronomía y diplomacia ha existido siempre buena amistad cuando no complicidad manifiesta.

Para el diplomático, para el Embajador sobre todo, la mesa del comedor es tan importante como la del despacho. Corresponden ambas a diferentes áreas de su actividad que, al ser complementarias, pueden desplazar en cada momento de la una a la otra el verdadero centro de gravedad de sus responsabilidades. Instrumentalmente hablando siempre he pensado que la diplomacia es el arte de tener amigos y la ciencia de saberlos utilizar. Para

uno y otro menester la buena mesa es siempre auxiliar valioso cuando no insustituible aliado.

Digamos, para aclarar las cosas, que sea cual sea la posible incompetencia de su cocinero, jamás un Embajador habría sobrevivido en sus funciones de haberle acompañado la fama del Mariscal Montgomery, cuya mesa tenía la reputación de ser la peor de todo el Imperio británico, hasta el punto –se decía– de que algunos de sus oficiales preferían un día de arresto a un almuerzo con su jefe (lo que no le impidió ganar brillantemente la batalla del Norte de África y ser ennoblecido por el rey Jorge VI con el vizcondado de El Alamein).

Siempre en la historia de la diplomacia el jefe de cocina ha sido el gran colaborador del Jefe de Misión, pero esta relación privilegiada llega a su plenitud con los usos señoriales de la sociedad del siglo XVIII y el nacimiento de la diplomacia profesional y permanente tras el Congreso de Viena de 1815. Existe una relación de contemporaneidad entre las edades de oro de la gastronomía y de la diplomacia que va, por lo que a esta última se refiere, del citado Congreso al término de la Segunda Guerra Mundial, con cierta «propina» hasta los tiempos presentes de encuentros personales en la cúpula, fax y teléfono rojo entre los grandes de este mundo, con lo que los embajadores, sus intermediarios, se han quedado bastante menos grandes, aunque tengan todavía muchas y muy importantes cosas que hacer. Crepúsculo de poder que, en ocasiones, por razones dietéticas o a veces más prosaicas, va acompañado de un cierto declinar de sus mesas, aunque bastantes de ellas, por fortuna, siguen conservando el nivel y consiguientemente la aureola que en otros tiempos las hizo famosas.

Algunos Embajadores de España han hecho honor a la gastronomía, J. A. de Sangróniz, Marqués de Desio, gran Embajador de carrera, fue el fundador de la Academia Española de Gastronomía; y otros dos Embajadores, Alfaro y Marañón lo han sido de la Academia y de la Cofradía de la Buena Mesa, respectivamente.

Pero volvamos al principio, volvamos al Congreso de Viena cuyas dos figuras estelares, como es de todos sabido, fueron el Príncipe de Metternich y Carlos Mauricio de Talleyrand. El primero tuvo a su servicio a Sacher, fundador de la dinastía que dio nombre al hotel más refinado de Viena (sigue abierto al lado de la Opera) y a la Sachertorte, uno de los postres de chocolate más apreciado por los golosos de todo el mundo.

Talleyrand, posiblemente el mejor diplomático de todos los tiempos, que sirvió con igual maestría al Directorio, al Consulado, al Imperio Napoleó-

nico, a Luis XVIII, con alguna menor a Carlos X y con más, si cabe, a Luis Felipe del que fue Embajador en Londres, tuvo escalonadamente doce años a su servicio a Antonin Carême, considerado por todos como un genio de la cocina, el mejor chef, el mejor repostero y uno de los mejores tratadistas gastronómicos del siglo XIX. En una palabra, al Talleyrand de la gastronomía.

Desde entonces y con tales maestros la mesa diplomática ha disfrutado de alta y bien merecida reputación, contribuyendo además en buena medida a la introducción de ciertos usos y gustos gastronómicos. Lo que no excluye en ocasiones el pequeño enredo ni el puntapié en las espinillas. Así, por ejemplo, el Nuncio en Madrid en tiempos de Fernando VII que detestaba al célebre bailío Tatischev, Embajador de Rusia, solía decir que en la Embajada del Zar todo se servía frío menos el champagne.

Por la misma época y referida al mismo país debemos al Príncipe Kourakine, Embajador ante Napoleón I, el comer socialmente hablando como lo hacemos hoy, es decir, compartiendo los invitados el mismo menú conocido por eso desde entonces como «menú a la rusa». Hay que aclarar que en los grandes ágapes sociales de la época el programa se componía de varios bloques, llamados servicios, compuesto cada uno de ellos de varios platos que, sin contar los postres, podían llegar a la cincuentena, de los que el invitado iba solicitando al mozo de comedor los que le iban apeteciendo. Gracias, pues, a este avisado Embajador ruso anfitriones e invitados han visto grandemente aliviados desde entonces sus problemas de aprovisionamiento, de cocina, de organización, de bolsillo y de mejor digestión, por supuesto.

El autor de las *Memorias de Ultratumba* dio su nombre al Chateaubriand que está en la carta de todos los restaurantes. Era Embajador en Londres y su cocinero, que sabía apreciar la calidad de las carnes inglesas, tuvo la feliz idea de doblar el espesor del filete y además, de darle vuelta y vuelta, no directamente sobre la parrilla sino recostado sobre dos lonchas de carne puestas al fuego, lonchas que naturalmente no iban a la mesa, pero que se comían y que eran muy apreciadas con el nombre, tan explicable, de «viande à la martyre».

La buena relación que existe entre gastronomía y diplomacia no borra ciertamente los matices y particularidades que distinguen a la una de la otra. Se admite que hay tres clases de cocina, la llamada de corte o gran cocina, la cocina burguesa y la popular que los franceses llaman campesina (*paysanne*). Yo personalmente prefiero las dos últimas, pero la mesa diplomática, cuan-

do es de representación, se inspira predominantemente en la primera. Lo que unido al habitual volumen de asistentes, la priva frecuentemente del refinamiento de esa regla de oro que consiste en sentar a la mesa –mejor si es redonda– un número de invitados superior al de las gracias e inferior al de las musas, es decir entre 3 y 9. Lo que garantiza tanto la mayor perfección culinaria de los platos como la vivacidad, sin cacofonías, de la conversación entre los comensales.

En la mesa diplomática el maître d'hôtel puede contar a veces tanto, o más, que el cocinero. El servicio debe estar a la altura de la cocina. Sirva como botón de muestra lo sucedido en el banquete inaugural de la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929. Como entre el primero y el segundo plato se había hecho el tiempo interminable, al llegar éste, el Rey don Alfonso XIII, que presidía la mesa en que estaban todos los Embajadores, tuvo la siguiente ocurrencia dirigiéndose al camarero:

–Oiga, ¿es usted el mismo que nos sirvió el lenguado?

–Sí, majestad.

–Pues ha envejecido usted bastante.

ANECDOTARIO PERSONAL

Arbellot-Curnosky

Con independencia de las chicas, las medianas y las grandes cocinas (la nuestra, la española, suma de las regionales, si no la primera de las grandes, es una de las primerísimas que pueden llamarse así), es sabido que existen dos cocinas verdaderamente universales: la china y la francesa. Clásica la primera, la segunda romántica. El haber estado destinado, o en misiones oficiales, en Francia casi en un cuarto de siglo, me ha permitido llegar a alcanzar una cierta familiaridad con su cocina y alguno de sus secretos.

Tuve la suerte de conocer por casualidad en 1956, en los primeros días de mi primer destino francés, a quien estaba considerado entonces (en vida todavía Curnosky, del que en seguida hablaré) como indiscutida autoridad gastronómica del país. Era marido de una gran dama hispanista, traductora de Ortega y Gasset, la que por haberse caído al venir a verme no pudo hacerlo acudiendo él en su lugar para explicarme lo ocurrido. Así nos conocimos. Simon Arbellot, tal era su nombre, dirigía a la sazón la Guía Gastronómica Kléber-Colombes, de la que fue fundador y que gozaba de similar autoridad y parecida difusión a las de su predecesora la famosa Guía Michelin.

Nos unió desde entonces hasta su muerte, al final de los años sesenta, una excelente amistad. Debo a su magisterio cuanto de bueno pueda saber de gastronomía, y a su generosidad, el haberme entregado la llave (al ir juntos a tantos sitios) para entrar por la puerta secreta en ese mundo, tan abierto y tan hermético a la vez, de la buena mesa francesa. Acudir de su mano a un restaurante, a un gran comedor particular, a un cenáculo de gourmets o a una mesa de redacción de este género, equivalía a disfrutar desde entonces de un crédito vitalicio. Crédito que, por supuesto, procuré utilizar como mejor pude dentro y fuera de la vida diplomática, hasta que salí de Francia en 1983 para hacerme cargo de la Embajada en Buenos Aires.

Hablaba hace un momento de Curnosky, y bueno es que recuerde ahora que se trata del fundador de la Guía Michelin a principios de siglo, y de la Academia de Gastronomía (inspirada en los Estatutos de la Academia Francesa) en 1927, elegido por tres mil votos de los profesionales más calificados, Príncipe de los Gastrónomos, dignidad que no conocía precedentes ni ha tenido repetición. Considerado como el Galileo de la moderna gastronomía, verdadera gloria del patrimonio nacional francés, llegó a ser en vida el mito que todavía continúa siendo. Pensemos lo que este mito significó y significa en un país como nuestro vecino que tanto ha mitificado la gastronomía.

Fue maestro y gran amigo de mi amigo Arbellot, su mejor discípulo, al que debo el privilegio de haberle conocido en su piso cercano a «Los Inválidos», un atardecer del verano de 1956, cuando atardecía también implacablemente su vida, que poco después se apagó para siempre. Se le atribuye por alguien el consejo de: «Si quieres apreciar lo que tienes en tu mesa, procura comer sin demasiado apetito y beber si demasiada sed».

Sabiduría que distingue al hombre de la bestia. El alemán dispone de dos verbos diferentes según se trate de la comida del animal o del hombre. El francés, como es de todos sabido, llama gourmand al que come mucho y gourmet a quien lo hace con refinamiento. Por cierto que este término, el de gourmet, es un préstamo de la terminología enológica porque propiamente define al catador de vinos.

La Paella Alfonso XIII

Cuando entré en la Carrera diplomática en 1946, el Ministro de Asuntos Exteriores, invitó a mi promoción a un almuerzo en el Palacio de Viana que comenzó por una paella valenciana con huevos fritos. Aunque algo nos sorprendió esta «propina», no dimos al suceso demasiada importancia. Lue-

go me olvidé del mismo por la sencilla razón de que durante varios años no apareció un grano de arroz sobre mi mesa. Hay que aclarar que pasé la Guerra Civil en Madrid y que, a falta de otras cosas, comimos entonces tanto arroz y tanta lenteja que se me indigestaron para rato.

Pasó el tiempo y ya Jefe de puesto –lo era desde 1962 en Estrasburgo– me había reconciliado con tan noble gramínea. Y, sobre todo, habría sido grande error renunciar a sus servicios, en forma de paella, como instrumento de persuasión diplomática nacional. La convertí, en efecto, desde entonces en preciosa aliada y para poner a punto todo su poder de fuego gastronómico, me fui a Valencia y encargué a un artesano que me hiciese una gran paellera –o paella que tal es su verdadero nombre– capaz para dos docenas de comensales y con la base metálica suficientemente espesa –al parecer esto es la clave–, para permitir al grano encontrar el debido punto. El éxito fue completo.

Supe por entonces, pasados ya tantos años de aquel almuerzo de 1946 en el Palacio de Viana, que su ya veterano cocinero lo había sido antes de la Casa Real y que, de vez en cuando sorprendía a los invitados con el adorno de los huevos fritos, que tanto apreciaba, sobre la paella del Rey Don Alfonso XIII. Lo que otorga al plato máximo honor mayestático, pero escasa gloria gastronómica en cambio porque el monarca, a diferencia de la Reina Victoria Eugenia, gourmette insigne ella, no era precisamente autoridad en estas lides.

En mi última Embajada, en Buenos Aires, decidí un día sorprender a mis invitados argentinos con una «paella Alfonso XIII». Gustó mucho y el «acontecimiento» llegó a oídos del presidente de la República, fino paladar por cierto. Tiempo después me hizo el honor de venir a cenar conmigo, en la intimidad, en la Embajada, cuando yo terminaba mi misión en Buenos Aires, y en el menú, largo y no tan estrecho, de aquella noche, figuraba por supuesto la paella de la fama a la que el presidente hizo cumplido honor.

Terminada aquella cena, como terminaba también mi carrera de Embajador en activo y ya no iba a necesitar los servicios de la gran paellera, dispuse que se empaquetase y discretamente deslizada en el coche presidencial, allí la encontró, como recuerdo mío, el Dr. Alfonsín. Ignoro si al acabar su mandato se la llevó consigo, o si continúa en las cocinas de la Quinta Presidencial de Olivos.

La Vichyssoise

En el verano de 1953 me encontraba de paso en Nueva York y hacía un calor tan sofocante que daba la razón a Julio Camba, cuando afirmaba que

en la gran metrópoli todo se importa, incluido el clima, que se hace directamente en invierno del Polo Norte y, no menos directamente en verano, del ardiente trópico. Me alojaba en el Hotel Waldorf-Astoria y, en plena canícula, se estropeó el aire acondicionado. Bajé a la cafetería, quise empezar mi frugal colación con algo fresco y, a falta de gazpacho, pedí una sopa fría, llamada Vichyssoise, que por ciento encontré excelente.

Poco después estaba en Madrid (de donde había faltado seis años), y fui un día a comer a Jockey. Todavía hacía calor y como vi en la carta la Vichyssoise, no dudé en pedirla. Estaba tan buena como la de Nueva York.

Trasladado a París, cuando acabé de tomar tierra, empezó a roerme el gusanillo de la Vichyssoise. Me las prometía muy felices, pero me equivoqué de la misa a la media, pues allí nadie sabía de qué se trataba. La Vichyssoise era la gran desconocida de los tardos cincuentas. Una invitación de la Universidad de Clermont Ferrand me permitió dar un salto al vecino Vichy que yo creí ingenuamente Meca de mi peregrinación, pero donde conocí idéntico fracaso.

De vuelta a París, comenté la historia con mi amigo Arbellot y pude comprobar no sólo lo que le interesaba, sino lo que aparentemente le agradaba mi relato. Cosa que en seguida me explicó diciéndome que cuanto acababa de contarle era la prueba de lo bien fundado de un artículo que recientemente había escrito sobre el origen de la Vichyssoise. Según él era el siguiente.

Un caluroso día de verano el cocinero del Embajador de los Estados Unidos en Vichy, Almirante Leahy, ofreció a su jefe la sorpresa de una sopa fría hecha a base de consomé, puerros y nata a la que por razón del lugar llamón Vichyssoise. El acierto del chef y la canícula ayudaron al éxito del «descubrimiento». En noviembre de 1942, al producirse el desembarco aliado en el Norte de África, América rompió relaciones con el Mariscal Petain y retiró a su Embajador, quien, camino de su país, se detuvo algún tiempo en Madrid. Vino con su cocinero, que así se lo había pedido, pues como tantos europeos de la época, aspiraba a entrar algún día en la tierra de promisión americana.

El paso del Almirante por Madrid y la estancia bastante más prolongada del cocinero hasta poder entrar en los Estados Unidos, coincidieron con el momento en que Clodoaldo Cortés, maître a la sazón del Hotel Ritz, donde se alojó o que frecuentó el Embajador, preparaba cuidadosamente la apertura del restaurante Jockey. Entraba en lo posible que el Embajador le recomendase su cocinero a Cortés y que éste no dejase escapar aquel mirlo blanco,

excelente chef en momentánea cesantía. Parece algo forzado pero tampoco es del todo inverosímil. Lo cierto es que al regreso a Washington del Almirante Leahy, le confió el presidente Roosevelt la Jefatura de su Estado Mayor Personal y parece que a la entrada en América de su cocinero lo recomendó al Hotel Waldorf, en cuyas cocinas ejerció cierto tiempo.

Mi descubrimiento neoyorkino confirmado en Jockey y los sucesivos fracasos de París y Vichy parecían, en efecto, dar la razón a mi ilustre amigo.

He de puntualizar que, pese a la autoridad del testimonio y a lo sugestivo de la historia –o quizá por esto último– hay quienes piensan de otro modo y atribuyen la creación de un cocinero francés durante la Feria Mundial en New York.

Para completar la historia, añadiré que en los años que allí viví (1970-1972), una gran firma había comercializado la vichyssoise que, enlatada y de muy respetable calidad, se encontraba fácilmente en el mercado. Hoy está en todos los supermercados.

* * *

En mis años parisinos (1956-1960), me tocó vivir dos aniversarios, por cierto de bien distinto talante y dimensión: el segundo centenario de la mayonesa y el cuarto de la abdicación y muerte del Emperador Carlos V.

* * *

Aniversario de la mayonesa (o mahonesa)

Para conmemorar su segundo centenario, la Academia Brillat Savarin me pidió el salón de actos de la Biblioteca Española. Celebraría al propio tiempo su asamblea reglamentaria de todos los años, a la que estaba invitado, como de costumbre, el Alcalde del distrito, el 16 (Seizieme), en el que estaba la Biblioteca. El día señalado para el acontecimiento acudieron por la mañana a las grandes cocinas del Hotel d'Orsay, convocados por la Academia para examinarse, los candidatos a los premios anuales que se disponía a conceder y que serían igualmente premiados con la medalla de la Villa de París. Había dos materias para examen: platos de resistencia y postres. Sacados a suerte los temas correspondieron al pato a la naranja y las crêpes-suzettes, respectivamente. Al mediodía, el jurado académico se personó en el hotel para comer y juzgar en consecuencia. Recuerdo que se adjudicó el primer premio a un cocinero parisino y el otro, el de las crêpes, a un estrasburgués del que años después fui por cierto buen cliente.

Por la tarde recibieron ambos el diploma de la Academia y la Medalla de París que le entregó el Alcalde de «Seizieme». Se pasó en seguida, como era de rigor, a hablar de la mayonesa, de sus glorias gastronómicas y de las controversias que el nombre suscita tajantemente zanjadas —como era de esperar en una casa española— en favor de la ciudad menorquina y de la buena mano de su creador, cocinero del Almirante Duque de Richelieu, cuya escuadra sitiaba la plaza y cuya leyenda de alcoba y mantel no dejó ciertamente de ser evocada.

Por cierto, según acaba de escribir Nines Arenillas, autoridad siempre en materia gastronómica, parece que Cela encontró hace años otra pista asimismo menorquina, pero no de mar sino de tierra firme, que justifica asimismo el nombre de la salsa, pero referido en este caso a la «galantería» del Almirante con una bella dama mahonesa cuyo nombre guarda celosamente el archivo de la familia.

Terminó la sesión con un polémico debate sobre la función del queso. Pensaban unos, con Brillat Savavin, que era complemento de una buena comida y otros, el suplemento, no menos indispensable, de una insuficiente colación. Como ya empezábamos a aburrirnos, al no existir incompatibilidad rigurosa entre ambas posiciones —complemento o suplemento— propuse y fue aceptada una fórmula de compromiso con lo que también del queso podría decirse que igual sirve para un roto que para un descosido.

Carlos V

Otro aniversario de bien diferente talla me brindó también por aquellos años la oportunidad de hacer alguna travesura gastronómica. En 1958, se conmemoró en España y en buena parte de Europa el cuarto centenario de la muerte del Emperador y con tal motivo di un salto a Yuste y pronuncié algunas conferencias en París y en provincias.

Era el Emperador, como todos sabemos, un comilón de tomo y lomo dotado además de bastante buen paladar. En resumen tan buen gourmand como gourmet, a veces. Con la gota, pagó con creces esta inclinación personal.

Ya en Aquisgrán donde, a los veinte años, recibió la Corona Imperial de Carlomagno, asombró a algún testigo la rapidez con que dio cuenta de un gran pedazo de buey y una botella de vino del Rin que, sorbió casi de un trago, en el banquete solitario que, de acuerdo con el ceremonial de la Coronación, le fueron sirviendo, por turno, los cinco bandos Electores. Mientras tanto —curiosa estampa— en contigua plazuela al palacio, el «Maridal» (Mariscal) del Imperio daba un pienso, no menos de honor, al caballo de S.M.

En Yuste, al final de sus días, tuvo siempre bien abastecida su mesa. Amén de varios cocineros trabajaban para ella cuatro panaderos españoles y alemanes, dos maestros asadores, otros dos salseros, un jefe y un mozo de cava, varios fruteros, por supuesto numerosos marmitones, y un personaje importante, Enrique van der Hessen, «que hace la cerveza». El Monasterio de Yuste se convirtió en la Meca de una peregrinación gastronómica incesante con la que le obsequiaban sus deudos, parientes y adictos. Prefería las truchas del Tormes, la caza de Ciudad Real y la ternera de Zaragoza. No faltaban en su mesa las ostras de Lisboa, ni los lenguados del Cantábrico, ni las anchoas de Cádiz. De fruta prefería el melón y los melocotones. Su hija le enviaba mazapanes de Toledo y hojaldres de Valladolid. Gran bebedor cuando mozo de vino del Rhin prefería ahora la cerveza que siguió bebiendo pese a la prohibición del Dr. Nola, célebre médico milanés, llamado a consulta al Monasterio.

Tan vinculado el Emperador al Gran Ducado de Borgoña por sus antepasados directos –no olvidemos que lo llevó en sus brazos a bautizar en Gante su bisabuela. Margarita de York, viuda del último Gran Duque Carlos el Temerario– aproveché una invitación de la Orden de los Tastevin del Castillo de Clos Vongeoit para pronunciar en la vecina Universidad de Dijon una conferencia sobre «Algunos aspectos del ceremonial y la mesa borgoñona de Carlos V». No se olvide que el ceremonial palatino y de corte, incluido el de nuestros días, sigue siendo, en buena parte, tributario de los principios y las reglas que regían la vida del Palacio Ducal, especialmente en la época del penúltimo Gran Duque, Felipe el Bueno, fundador de la Orden del Toisón de Oro.

Vouvray

Acabo de referirme a mi visita a Borgoña donde recibí con el natural agrado y, por supuesto, sin sombra de sobresalto, el cenicero de plata que acreditaba mi condición de Caballero Tastevin.

Poco después me llegó una invitación similar de la Cofradía de la Chantepleure, próxima a Tours, y animado por el precedente borgoñón acepté halagado.

La ceremonia –multitudinaria– se celebró en una enorme cueva natural horadada en dulce colina que se miraba en las risueñas aguas del Loire. Acabado el gran banquete rabelaisiano, es decir, banquete al cuadrado, (Rabelais era de Tours) que se había servido en grandes mesas de rústica de madera y estuvo regado por sucesivas «milésimas» de vino del país, el go-

zoso Vouvray. La cosa empezó a ponerse seria cuando entró en escena el penitenciario de la Cofradía y anunció que la entronización de los cuatro recipiendarios (el General Gobernador militar de Tours, el Embajador de Canadá, un periodista de París y yo mismo), estaba precedida por el cumplimiento ritual de la prueba que se nos había impuesto. Y se puso ya seria del todo, cuando nos vimos los cuatro frente a unas inmensas copas de más de un litro cada uno, que deberíamos bebernos en el tiempo que durase la ejecución de la Marsellesa. Pasé la prueba penosamente, como mejor pude, pero al acabar comprobé que, por primera vez –y única– vez en mi vida, tenía un General dormido en mis brazos. Era el Gobernador militar de Tours, que años después lo fue de Estrasburgo. En alguna ocasión evocamos la aventura que habíamos compartido.

Las pulardas del Palacio de Viana

Al final de los años cincuenta, el Ministro de Asuntos Exteriores quiso celebrar el término de importantes trabajos de decoración, llevados a cabo en el Palacio de Viana (trabajos que, por cierto, había dirigido desinteresadamente el multimillonario Carlos de Beistequi, Agregado Honorario entonces de nuestra Embajada en París) con un banquete de gala en el que unas pulardas de Bresse ocupaban el lugar de honor. Fueron encargadas a París las pulardas y una vez aclarado que no podían ir con plumas, como se habían pedido, al venderse ya desplumadas en el mercado, como el error hizo perder algún tiempo, supe por la persona –una gran dama– que se ocupaba del asunto que finalmente, para que llegasen a tiempo, fueron enviadas a Madrid por valija diplomática aérea. A las veinticuatro horas, esta dama recibió del Ministro el siguiente telegrama:

«Ilustres viajeras llegaron sin novedad. Mañana serán tratadas con los honores de ordenanza».

Saulieu

Terminada mi primera etapa francesa (1960) antes de salir para Roma, mi nuevo destino, quise despedirla como se debía y a tal fin me fui a Saulieu, pueblecito minúsculo en la carretera de Costa Azul, a unos 200 kilómetros de París. Tenía allí restaurante –magnífico– en un sencillo hotel, maître Dumaine, antiguo jefe de cocinas del «Normandie» (predecesor de «France»), el más lujoso trasatlántico de la pre-guerra. Ostentaba el restaurante tres estrellas Michelin, máximo honor gastronómico que compartía con otros once de toda Francia. Lo saludé al llegar, y me puse en sus manos rogándole

que me preparase al día siguiente, que además era el cumpleaños de mi mujer, un menú de su elección. Recuerdo ahora un magistral gratinado de cangrejos de río al Chablis y una pularda absolutamente inolvidable «au demi dueil». (Se trataba de una gallina de Bresse en la que, al prepararla, se habían introducido, unas rodajas de trufa negra entre la piel y la carne y de ahí su nombre). Apreciamos sobre todo la perfección del «perfume». Elogíamos y agradecimos cómo se debía aquella obra maestra y al preguntarle cómo la había logrado nos contestó con la mayor naturalidad:

—Para darle gusto preparé previamente un pot-au-feu (especie de cocido francés) para diez personas, con cuyos vapores fui impregnando pacientemente, poco a poco, la pularda que tanto les ha gustado.

Chez Max

Un grupo de amigos parisinos quisieron darme una sorpresa de despedida y para ello me invitaron al único restaurante que, se decía, había creado un plato nuevo desde la Primera Guerra Mundial. Se trataba de «Chez Max», no lejos de la Magdalena. Y la joya en cuestión —su creación— era «Le Cardinal des Mers au jardín d'Alá». Tratábase de una langosta cocinada con atrevido condimento y aderezo entre el que figuraba la naranja roja.

Estábamos en la primavera de 1960, y si saco ahora a colación tan modesta como discutible anécdota —¿se trataba, en efecto, de la única creación seria en tan dilatado período de tiempo?— lo hago pensando ad usum cocquiniari en la proximidad del Capitolio con la Roca Tarpeya. Hasta aquel momento el escolasticismo en la obediencia a la gran cocina clásica había sido tan estricta y sus reglas tan rigurosamente observadas que algunos llegaron a pensar de solo «Max» había osado cometer semejante herejía. Y la verdad es que, sin haber salido todavía de la sombra de los fogones, «la nueva cocina» era ya realidad importantísima y estaba a punto de «explotar» espectacularmente con la aparición de las primeras Guías de Gault y Milhaud que conmovieron los cimientos de la gastronomía contemporánea, la francesa y la de casi toda Europa. Para bien o para mal, esto ya es otra cosa y he escuchado sabrosos comentarios al respecto, tanto de Paul Bocuse, su fundador, cerca de Lyon, como de los hermanos Haeberlin.

* * *

Mis amigos, en Illhausern, cerca de Colmar.

Para terminar, matizo algo la referencia a la Roca Tarpeya porque me encuentro entre los que piensan que la cocina clásica, racionalmente actua-

lizada por alguna aportación de la nueva, sigue ocupando la mejor parte del Capitolio gastronómico.

Mr. y Mrs. Bob Kennedy en Roma

Los años que viví en Roma (1960-1962) tuve la suerte de trabajar en el Palazzo Borghese, una de cuyas grandes alas la ocupaba –y sigue ocupando– la Cancillería de nuestra Embajada en Italia. Concretamente, tenía mi despacho en una salita del departamento en que vivió Paulina Bonaparte, hermana de Napoleón, casada con el Príncipe Camilo Borghese, y cuya belleza, como es sabido, inmortalizó en mármol el gran Canova. El rodaje de una película que la tenía por protagonista me permitió conocer a Gina Lollobrigida, que la encarnaba en el celuloide y hasta cederle un par de días mi lugar de trabajo en el que se tomó alguna vista.

Un día invité al veterano columnista del «New York Times», Constantin Brown, que momentáneamente vivía en la Ciudad Eterna, a que almorzase mano a mano conmigo en la trattoria «Da Osvaldo e Tosella», situada frente al Palacio, en la placita Fontanella di Borghese.

Apenas sentados, el ruido de sirenas nos anunció la llegada de un personaje importante. Era Bob Kennedy, hermano del Presidente y su Ministro de Justicia, que, camino de Berlín, se encontraba en Roma en visita de trabajo. Entró con su mujer, en la trattoria sólidamente rodeado por un grupo de acompañantes presumiblemente de la C.I.A., de la que era jefe, y que no siempre discretamente tenía en la capital italiana una importante oficina. Al pasar junto a nosotros se detuvo gratamente sorprendido para saludar a mi invitado, por el que pude comprobar sentía gran estima, y le anunció que volvería enseguida. Así fue, en efecto, se sentó con nosotros y se habló sobre todo del recién construido muro de Berlín –estábamos al final del verano de 1961– a cuyo pie se proponía pronunciar al día siguiente un enérgico discurso, como ya había hecho su hermano, el Presidente, en reciente visita de solidaridad a la antigua capital alemana. Solicitó el consejo de Brown, a quien, al marcharse, le preguntó –ya familiarmente– lo que allí podía comerse de bueno. Como Brown me delegó la respuesta, recuerdo que le aconsejé una pasta, las papardelle al succo di lepre, gloria de la casa, y el tan romano pollo alla diavola que preparaban bastante bien.

Terminando nuestro almuerzo (que fue largo al haberlo sido de trabajo), cuando nos disponíamos a salir del restaurante nos sorprendió un ruido, al parecer de un choque, seguido de un guirigay de comentarios en la plazuela di Borghese.

Había ocurrido lo siguiente:

Algunos funcionarios americanos, posiblemente de la C.I.A., que habían acompañado en breve paseo romano al matrimonio Kennedy, habían percibido la curiosidad y el entusiasmo que en ella suscitaban las Vespas (cuya existencia desconocía) y decidieron sorprenderla, después de irse su marido, con el regalo de una máquina que le entregaron al salir del restaurante. Mrs. Kennedy, sin mayores precauciones, decidió, eufórica, estrenarla en el acto con el resultado de un topetazo contra un viejo «Seiscientos» sobre cuyo techo parece que aterrizó la dama entre las sonoras protestas del no menos viejo propietario del vehículo, a las que se sumaron las de algunos transeúntes. Unos cuantos puñados de los enormes billetezos de «diecimille» (10.000 liras), introducidos rápidamente por los agentes de la C.I.A. en los bolsillos del indignado conductor, serenaron y silenciaron a éste, cortando así de raíz cualquier publicidad del accidente que contado a la romana, habría sido ciertamente escandalosa. Mrs. Kennedy había salido ilesa, pero sus bellas piernas, descubiertas por las faldas al aire, impresionaron tanto a algún testigo, que es lo único que recordaba del accidente. El testigo era mi joven secretario romano que me esperaba en el despacho.

Un menú para una Princesa

En una ocasión vino a almorzar a Estrasburgo la Infanta Pilar que estaba con sus padres en el cercano Francfort. Como era entendida en gastronomía y sensible a alguna de sus pequeñas travesuras, al sentarse a comer la sorprendí con el mismo menú que mi amigo Arbellot había ofrecido en 1927 a Curnosky, cuando éste fue elegido Príncipe de los Gastrónomos.

Que, sin otro cambio que el obligado en la añada de los vinos, reproduje con fidelidad. El menú –lo cito como curiosidad– era este: Foie-gras fresco, pequeño salmón del Loire con salsa holandesa. Baron d'agneau. Setas a la bordelesa. Quesos y sorbetes. Bebidas: vinos Silvaner y Corton-Montrachet y champanes Roiderer y Venve-Clicqot.

Al dorso del cartón se decía: «Este fue el menú que un gastrónomo de verdad ofreció en París, hace cuarenta años, a un Príncipe de mentirijilla y que un gastrónomo de mentirijilla brinda ahora, en Estrasburgo, a una Princesa de verdad».

Sorpresas

Prudentemente dosificada utilicé cuando convino la sorpresa. Otras me las encontré sin buscarlas o salí de ella como mejor pude, que de todo hay en la viña del Señor.

Mi nombre en un restaurante de Viena

Para recordar una fecha importante invité a almorzar en la Embajada a un grupo de Altos Funcionarios del Consejo de Europa, amigos personales todos ellos. La víspera vino a despedirse de mí un brillante cocinero, que ejercía en un gran restaurante de Estrasburgo y se marchaba a Viena. Como también era amigo de mis invitados le pedí que al día siguiente se sumase a nosotros.

Al sentarnos en el comedor me encontré con la sorpresa de un plato que no estaba en el programa: un hígado caliente de oca sazonado y decorado con gérmenes de lenteja que el simpático cocinero-invitado acababa de crear en mi cocina —sin yo saberlo— y al que tuvo la gentileza de dar mi nombre.

Tiempo después estuve en la capital austríaca y pasé a saludarle y gustar su buena cocina en el restaurante «Olivenheim», al lado de la Volksoper, del que era director y chef. Tuve la grata sorpresa de encontrar en la Carta un «Foie chaud á la Marquis de Busianos». Lo pedí, naturalmente, y estaban tan bueno como el día en que vino al mundo de Estrasburgo.

El Canigou

Paladeado, apenas, tan halagador trofeo, pronto se me ofreció ocasión de hacer una cura de humildad en mi fueron interno.

Un domingo tenía invitados a almorzar, a algunos funcionarios españoles de paso por Estrasburgo. Mi excelente cocinera estaba, con permiso de maternidad y para no cargar a la reemplazante en día de fiesta, tomé las precauciones del caso: el programa consistía en salmón ahumado, una taza de consomé y un ragôut de ternera preparado la víspera. Pero resultó que al llegar los invitados a casa se habían multiplicado espontáneamente. Dadas las circunstancias, me encontraba precisamente en la situación inversa a la de Talleyrand, que un día recibió por error dos enormes salmones del Rin, en lugar del único que había encargado y, como no podía conservar el otro —era verano y naturalmente no había entonces frigidaire— montó el número de que se cayese el camarero con un salón ante la consternación de sus invitados convertida en admiración entusiasta cuando le oyeron ordenar en el acto:

—Que sirvan el otro.

Nos sentamos a la mesa, todo fue bien como era de esperar (se había cortado más salmón y aumentado el consomé) hasta que llegó el turno al ragôut que naturalmente desapareció en la primera vuelta sin dejar rastro.

Pasó algún tiempo, bastante incómodo para mí, y cuál no sería mi sorpresa al ver aparecer otra fuente apetitosa y humeante, de parecida apariencia, que no llegué a probar por haberme levantado de la mesa un telefonazo, que además resultó larguísimo, por lo que al volver ordené que se pasase a servir el queso. Recuerdo —eso sí— que los invitados comentaron que el segundo servicio estaba aún mejor que el primero.

Me olvidé del asunto y bastante tiempo después pedí a la cocinera —seguía le reemplazante— un paté para perros llamado Conigou, que daba a mi fiel «Trampas» cuando fallaba la intendencia canina. Me contestó que no quedaba ninguna lata porque las que había las abrió y cocinó sobre la marcha el domingo de los funcionarios. A lo que añadió, por cierto, con el mayor sentido común.

—Como eran trozos de carne y no estaba envenenada, aproveché lo que quedaba de la salsa de ragôut, que aumenté en lo que pude, y lo mandé a la mesa. Después no se lo conté a usted por si se enfadaba.

Champagnes

Soy de la opinión de que el champagne brut, el mejor de los aperitivos, tan bueno como un buen vino blanco y capaz de «cubrir» señorialmente todos los platos de un entero menú, no se sirve en el momento que le corresponde cuando se descorcha, con los postres, al final de las comidas sociales. Y ello por un principio de armonía gustativa que aconseja, por ejemplo, beber el mismo vino con que se ha guisado un plato, aproximar sabores (el foie gras, que algo «dulcea» acompañado de Sauternes o de Tokay) y sobre todo no mezclarlos cuando sean tan irreconciliables como el dulce y el seco, en este caso, ambos por antonomasia. En esto hay que dar la palma a ingleses y portugueses que, con el postre en el paladar, saborean un buen Oporto.

El respeto a la armonía gustativa quedaría a salvo tomando un champagne si no dulce, algo dulce. Pero hay que recordar que el de este tipo suele ser de inferior calidad. Se plantea, pues, un dilema entre el respeto a las nobles burbujas y el respeto al buen postre. Por otra parte, no se puede ignorar que, socialmente hablando, resultaría hasta escandaloso la aparición de una etiqueta sec o demi-sec a la hora de los brindis.

Hablaba un día de este tema en Reims con alguien de la familia de Pol-Roger, ilustre dinastía de Champagne, de la que (como lo fue Churchill toda su vida) era yo fiel cliente desde hacía años, incluidos los que viví en los Estados Unidos, y fue precisamente el caso americano el que animó a mi

interlocutor a sugerirme una socorrida fórmula de compromiso. En efecto, con la etiqueta de Extra Dry y algo menos brut (valga la expresión) que el que lleva este apelativo se exportaba allí el tipo de champagne que podría convenirme.

Con semejante vitola en la botella, aun a riesgo de parecer algo extravagante y snob —debilidades que suelen perdonarse a un diplomático— tanto las apariencias convencionales como el buen sabor del postre podrían quedar debidamente a salvo.

Lo ensayé con éxito y así lo mantuve, una temporada. Aunque por supuesto, excluida la hora del postre, me cuidé muy mucho de seguir bebiendo champagne brut en todas las demás ocasiones.

Una comida en Jordania

Quince o veinte años después de la batalla del Guadalete, hacia el año 730, el Califa Omeya de Damasco se hizo construir un palacete de baños en el desierto jordano. Y como era Príncipe refinado, encargó a unos ceramistas que, para alegrar sus ocios termales, incrustasen en el muro el retrato de sus principales adversarios vencidos en la guerra, entre los que estaba nuestro Rey Don Rodrigo, el de Guadalete, acompañado de los Emperadores de Bizancio, de Persia, de China, y creo que alguno más.

El tiempo estropeó grandemente, cuando no destruyó, aquellos mosaicos. Pero sabemos por un viajero de la época que la cabeza de Don Rodrigo era reconocible todavía a finales del siglo XIX. En 1973 su nombre, «Rodericus», escrito en oro con grandes titulares latinos, fue sacado a luz por una misión arqueológica española que restauró el monumento.

Con este motivo, y para hacerle entrega del mismo al rey Hussein, viajé a Jordania acompañado por el Presidente de la Junta de Restauraciones Arqueológicas —y de la Academia Española de Gastronomía, como he dicho—, Embajador Sangróniz, y del Director General de Bellas Artes, profesor Pérez Villanueva.

Puesto a elegir ahora, al término de esta evocación, entre mis buenos recuerdos gastronómicos descubro mi debilidad por una comida de fortuna que, como buenamente pudimos, hicimos los tres en el desierto jordano.

Camino de Amán, veníamos en ayunas desde el lejano puerto de Akaba, en el Mar Rojo, y no pudimos almorzar porque unas maniobras de la Caballería, o más propiamente hablando, de la Camellería Real, nos habían teni-

do un par de horas inmovilizados en el desierto. Estábamos a muchos kilómetros de nuestro destino y, mapa a la vista, pudimos comprobar que no había en todo el camino una mala venta en que recalar. Llegó la noche.

Cuando ya hambrientos renunciábamos, como Dante a la puerta del Infierno a toda esperanza, dimos con una casa solitaria al borde del camino a cuya puerta llamamos como náufragos. Alguien se apiadó de nosotros, anticipándonos –eso sí– que sólo podían ofrecernos huevos fritos.

Y así fue. Pero, ¡qué huevos y cómo nos supieron! acababan de ser puestos y estaban admirablemente bien fritos en un semivirginal aceite de oliva. ¡Teníamos tanta hambre y habíamos tenido tanta incertidumbre! La memoria de Don Rodrigo y la exaltación consiguiente a nuestra aventura por aquellas tierras de la Biblia, enriquecieron aún más el momento que terminó de alegrar la moza adolescente que nos servía y un vinillo joven del país.

Los tres pensamos en el viejo dicho francés que aconseja:

Huevo de una hora,
pan de un día,
vino de un año,
moza de quince,
y más de treinta, el amigo.

Se habían cumplido todos los requisitos. ¡Y en qué circunstancias!

PEDAGOGÍA