

CRÓNICA DE VITORIA

1885

LA CUENTA DE LA COMPRA

ASEGURAN los filósofos y los sabios y otros *ejusdem farinae*. que la guerra es el más seguro vehículo de la civilización. Que lo digan los infelices vecinos de la antes alegre Reims y los acongojados ciudadanos de la *Ville lumière* favorecidos por los encarguitos alemanes caídos sobre ellos desde ciento veinte kilómetros de distancia, cada uno de los cuales proyectiles ha costado centenares de víctimas. La *débaclé*. Consecuencias naturales de la guerra.

Aquellos primeros señores que viven en Babia, en el quinto cielo o en cualquier cuarto interior del Limbo, es decir, que no están en este mundo y nada hacen a derechas en la vida práctica, como no sea adorar el *dolce farniente*, aparte de su sabiduría y de su filosofía, *aliquando* de secano, suelen, también *aliquando*, tener razón en parte.

Alguna de esas veces, del latino *aliquando*, es cuando se logra vencer o por lo menos reformar malas y viejas costumbres.

Veamos cómo, según dice la doctrina.

Y esto sucedía antes de la guerra.

Una señora visitaba a sus amigas o éstas visitaban a aquélla y, ya se sabía, la conversación versaba siempre sobre el marido, las amigas respectivas y las respectivas criadas, de cuyas personas se hablaba mal, por supuesto, y *ab irato*. Hoy absorbe la atención de la visitada y de las visitantes la cuestión de las subsistencias: asunto de actualidad propio de *The Times*, y más práctico y más útil que la antigua *causerie*.

Lo mismo el ama de casa ordinaria (usual y corriente ¿eh? no vale confundir) como la señora de casa *high life* o sea distinguida, todas hablan y discurren acerca de la puchera; no de *La puchera* del gran Pereda, cuya existencia no sospecharan, y me refiero al libro. Discurren las dueñas de casa *low life* y las otras, las *high life*, la mejor manera de poner el mayor número posible de granos de arroz, de lentejas, de alubias o de garbanzos por el menor número también posible de perras chicas, para la preparación (casi digo perpetración) del condumio conocido con el nombre de cocido español, o plato nacional dislacerante y triste.

Este plato miserable y simbólico, anémico y fatal, que es la causa de nuestra ruina, de nuestra falta de fósforo, de nuestra sobra de hambre y de nuestra virtuosa morigeración..... ¡Qué barbaridad! ¡Pues no me he puesto poco serio!

Intrigado por lo que una señora de casa usual y corriente, requeteguapa y amable, me contaba de las conversaciones visiteras sobre las subsistencias, pedila detalles del asunto y de cómo costaba antes y cómo cuesta ahora la preparación de ese rancho doméstico que nos hace tener un pelo hirsuto como burro de dula o jamelgo de alquiler, y ofreció facilitarme su agenda de cocina, que lleva hace muchos años, aceptando yo su galante ofrecimiento y ofreciéndola por mi parte cuidar del librejo como si fuera un incunable y devolvérselo en seguida.

Veamos, ahora, los datos que nos da la agenda de entonces para compararlos con los precios que rigen al presente en el mercado y obtener las naturales deducciones.

La referida agenda comienza el año de 1885.

Costaba, en aquella época, la carne de buey, clase buena y superior, como para poder hacer *beefsteacko roastsbeef*, de tres a cuatro reales libra.

La ternera blanca, fina y joven, susceptible de preparar deliciosa *entrecote*, 7 reales libra.

El cerdo (no digo con perdón, porque para llamar a las cosas por sus nombres no se precisa permiso de nadie, ni siquiera de la Academia española ni del guardia municipal de la esquina) se pagaba, de la parte del lomo, a 7 reales. y magro a 2 ½.

Chorizos (sin mezcla de carne de chucho ni otro animal menor, con o sin cencerro), 6 reales libra. Los mejores los hacía por entonces, una tal Lucía que habitaba en la calle de la Correría y allí tenía la tienda. Una hija suya llamada Romana, simpática, bellísima y magnífica, era

la encargada de vender en el mercado los productos de la fabricación de su madre. El mercado se celebraba en aquella época en la Plaza Nueva, dentro del espacio comprendido por la banqueta con respaldo de hierro que había, como la hay hoy, en el centro de la Plaza.

Tocino, 3 reales libra.

Huevos, 4 reales docena.

Merluza, 4 reales libra, precio medio.

Salmón, precio muy vario, pero no muy superior al doble de la merluza, ni mucho menos.

Besugo, 4 reales libra, poco más o menos, según la abundancia.

Sardinas, alrededor de ocho cuartos y medio libra.

Leche de vaca, el cuartillo, de cuatro a cinco cuartos.

Armónicas, alubias, por mal nombre, de riñón de León, 8 reales celemin.

Pomme de terre (patatas, según los clásicos), 4 reales el cuarto de arroba.

Garbanzos (vianda en píldoras), 12 reales celemin, clase buena.

Pomme de chou (vulgo berza) como pinos de grandes, 4 a 5 cuartos.

Azúcar blanco, 3 libras 11 reales.

Aceite, clase corriente, el cuarto de arroba, de 12 y $\frac{1}{2}$ a 13 reales.

Ahí tienen las amas de casa términos de comparación *à piacere*, sobre todo las amas de casa que no ponen en sus mesas platos como para *boccato di cardinale* ni siquiera *di primo cartello*, ninguno de esos platos, en fin, que después de gustados pueda el comensal exclamar parodian-do al napolitano: *Vedere Napoli e poi morire*.

Y como *velis nolis* me voy convirtiendo en *coram vobis*, sin darme cuenta de ello, voy a procurar la terminación de estos renglones con un *golletazo* gallístico y gitanesco, sin argumento *ad hóminem*, no se crea que voy a hacer una revista taurina, *de verbo ad verbum*, siendo así que de una revista de mercados es de lo que se habla. Un *coram vobis ad ostentationem*. Pleonismo morrocotudo.

Sin embargo, no resisto al deseo de ofrecer a las respetables matronas que componen el asendereado gremio de patronas de huéspedes el siguiente milagro, descubierto por un periódico del magisterio y que se presenta en forma de menú de un maestro de escuela con pesetas 1.100 anuales (tantas pesetas como pies de distancia separan a la isla de Santa Clara del monte Igueldo, en San Sebastián. Brindo este dato a los donostiarras partidarios de unir con un murallón a la isla con

el monte). Y además de las 1.100 pesetas de sueldo, tiene mujer y ocho hijos, en junto diez personas, a las cuales proporciona el profesor el succulento menú dividido en tres platos, desayuno, comida y cena, a saber:

Desayuno para café 15 céntimos, azúcar 15, leche 20, pan 25; total 75 céntimos; 7 céntimos y medio por cabeza ¡ya es desayuno!

Comida: garbanzos 40 céntimos, tocino 20, carne 30, sopa 10, pan 35; total una 1,35 pesetas; 13 céntimos y medio por individuo ¡ya es comida!

Cena: judías o patatas 45 céntimos, aliño 25, pan 35; total 1,05 pesetas; 10 céntimos y medio por boca ¡ya es cena!

Total; un gasto de 3,15 pesetas, 31 céntimos y medio por persona.

Una comida de *grand monde* a todo *plaisir*, digna de ser devorada por el más refinado *gourmet* y costeada por el más opulento naviero terreneño, esos atrevidos industriales que participan para sus personas de las comodidades de tierra y para sus capitales de los riesgos del mar, entendidos negociantes que trafican por mar y por tierra, acaudalados capitalistas que se enriquecen ellos y enriquecen al país con sus negocios terrestres y marítimos, personajes navoterrestres, en una palabra, según felicísimo adjetivo inventado por el P. Coloma, en sus inmensas *Pequeñeces!*..... Cunda el ejemplo y aprendan de él las patronas económicas; vamos, baratas.

Puede que esos señores maestros de las 1.100 mejoren con el tiempo de alimentación, si se extiende por el mundo la experiencia que se está haciendo en Norte América. Los yanquis, con motivo de la guerra mundial, han establecido en la parte sur de su país parques de aclimatación de avestruces. No se trata del avestruz africano, grande hasta ser enorme (1), del verdadero avestruz, sino de una variedad más pequeña, del ñandu, que vive en América y en Australia, cuyo tipo más marcado se conserva en las pampas argentinas. pero que aparte de ser menos hermoso que el africano tiene la carne tan dura y coriácea como aquél, y como el fin que se proponen es la alimentación principalmente de los ejércitos en campaña, para guisar las pantorrillas y las pechugas de esas aves zancudas y corredoras será preciso emplear una disolución de dinamita con algo de nitroglicerina y para trinchalar una sie-

(1) Los avestruces no vuelan por no tener las plumas rígidas, pero compiten en correr con un caballo puesto al galope.

rra de cinta o los rayos X bien *afilaos*. De todos modos no se debe perder la esperanza de que los yanquis, tan emprendedores, tan progresivos, tan estupendos y tan agresivos intentarán el cultivo de esos esbeltos animales y a la manera como se cruzan las razas de caballos, para obtener mejores tipos, se cruzarán esos avestruces con capones trufados de Bayona, consiguiendo exquisitos animales comestibles trufados, como esos capones, gallinas y hasta sardinas a la *Ravigote*. ¡Quién sabe!....

Hacia el año de 1870 los Estados del Río de la Plata, en cuyos territorios vive el ñandu o avestruz americano, se dieron cuenta de que amenazaba desaparecer la raza de esas aves. Para impedirlo, con muy buen acuerdo, dieron severas órdenes y acertadas disposiciones prohibiendo en absoluto la caza del avestruz, caza que se hacía para aprovechar la pluma. Pero no renunciaron a beneficiarse de ésta y en cada provincia o departamento admitieron uno o varios contratistas, según la extensión de la provincia o departamento para explotar esa industria.

Los contratistas forman en los campos alambradas extensas en forma de embudo con su boca ancha de cincuenta o sesenta metros de entrada. Hombres a caballo empujan a los avestruces hacia estas alambradas, recogiénolos en la parte angosta. Allí se les derriba, se les despoja de las plumas del vientre, de las alas y de la cola, y se les da suelta, repitiendo la operación anualmente, sin deterioro del animal.

Para evitar extralimitaciones de los contratistas, parejas de policía rural montada vigilan los trabajos.

Que no es *experimentum fallax* la agenda de cocina, ni el *menú* magistral, ni el *cultivo* del avestruz lo demuestran que esos tres hechos son hechos ciertos, probados e indiscutibles, especialmente las cifras tomadas de la agenda, cuya autoridad la garantiza la seriedad y corrección de la persona que la lleva hace muchos años, demostrativa con claridad meridiana de la comprensible subida de los precios de las subsistencias, cuya subida en los últimos años los Gobiernos de todos colores y pelages no han sabido, no han podido o no han querido evitar; que tanto trabajo, tantos disgustos y tantas contrariedades están produciendo a nuestro infatigable alcalde, D. Guillermo Elío, y al obrero estrecheces, pesadumbres y miserias, mientras acaparadores sin conciencia, industriales poco escrupulosos y comerciantes avarientos e incorrectos se enriquecen escandalosa y rápidamente.

Cuando la guerra de Crimea sucedió lo mismo que ahora en cuanto a la subida de las subsistencias. Entonces los aldeanos de la llanada de Alava y principalmente de los alrededores de Vitoria tenían un adagio, refrán, estribillo o como quiera decirse, que expresaban en esta forma: «lluvia y sol y guerra en Sebastopol», para dar a entender que en teniendo buena cosecha tenían segura la venta para Crimea, importándoles poco que en el país alavés se tuviera hambre. Ese adagio debió venir a los alrededores de esta capital desde la Rioja Alta donde se pagaban a precios estupendos el ganado y el vino, cotizándose éste al entonces y ahora increíble precio de veinticuatro reales cántara.

Sólo falta me manifiesten su adhesión a las cotizaciones apuntadas en todas estas cuartillas coreándome la canción de los guardias de *El rey que rabió*, y me he lucido.

No me motejarán ustedes de que tengo para uso particular un léxico poco castizo.. ¡Ni que hubiera sido educando del *Pensionnat Jeanne d'Arc en Saint-Jean-de-Pied-de Port* (B. P.), con sucursal en Moraleja del Vino, *departement* de Zamora, Espagne.

Cierro estas líneas con broche de oro (quién lo atrapara para pig-norarlo), que dicen los pseudoliteratos cursilíferos.

Este broche lo formo, sin ser orfebrero, con estas dos frases hechas; vasca una y franca la otra:

Ikusi arte.

U, séase, au revoir.

JOSÉ COLÁ Y GOITI

Nota bene (yo creo que *très mauvais*).—Este escrito se firma el día XXVIII del IV mes del año MLMXVIII a las 10,25 de la mañana H. S. (Hora Solar) o sea a las 9,25 de la mañana H. O. (Hora Oficial) o sea a las 10,25 a. m. (antes de pasar el sol por el meridiano) o sea a las 10,25 (sencillamente, sin añadir mañana ni noche) según el reloj del Sr. Dato. En fin, un lio, que ni el Sr. Elío nos evita, a pesar de toda su autoridad de alcalde de Vitoria.
