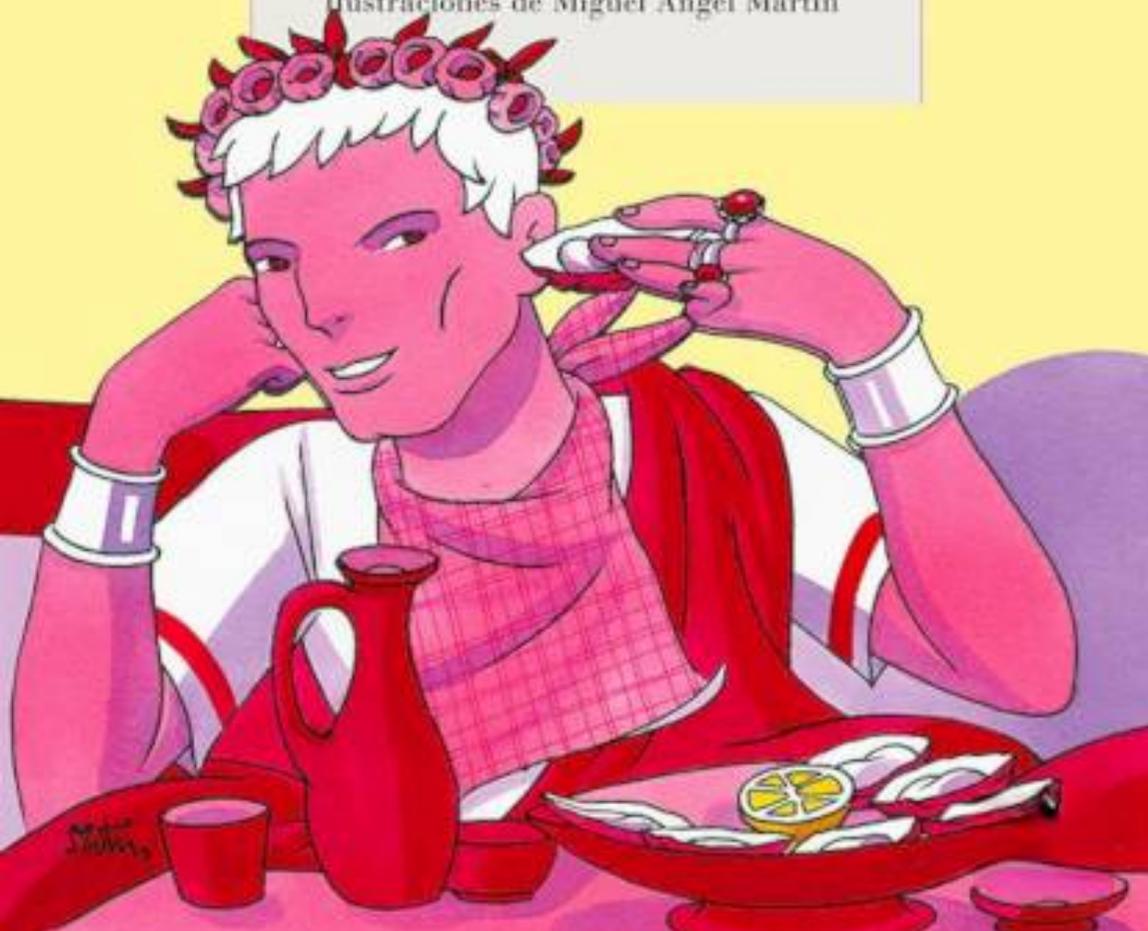


La Casa de Lúculo

Julio Camba

Ilustraciones de Miguel Ángel Martín



El espíritu viajero de Camba, que ejerció como corresponsal de prensa en Nueva York, Londres, Berlín y París, no sólo le permitió conocer de primera mano las comidas y bebidas de los principales países del mundo, sino que también acabó enemistándole con el ajo, lo que prueba su carácter iconoclasta y anarquista. Todo ese saber se condensa en *La casa de Lúculo*, uno de sus mejores libros, donde plantea una filosofía de la vida a través del paladar, saltándose todas las fronteras conocidas e imponiendo el sentido común y el humor al arte de la gastronomía, que él siempre atribuyó a las clases medias antes que a los estómagos opulentos.

Prólogo

MI SIMPATÍA POR JULIO CAMBA se fundamenta en dos sólidos pilares: su amistad con mi bisabuelo, el marqués de Riestra, y su aversión al ajo. De la primera poco sé, pues aquel era mucho mayor que el escritor, y además, obviamente, monárquico, y el joven Julio ya había sido expulsado de la Argentina por anarquista y haragán. De la segunda, en cambio, alardea en este libro sensato que el lector tiene entre sus manos.

Se supone que a Camba, la afición a la comida, llamada por los finolis gastronomía, le viene de la época del ayuno. Sabemos que en Buenos Aires, estando preso en una comisaría, las mujeres de sus camaradas le llevaron

*Un panecillo,
Una tortilla y
Un bistec.*

Contaba el joven con dieciséis años y cierta tendencia a la oratoria revolucionaria. Y también, como se ve, al haiku alimenticio. Fue después, en la bodega del barco que lo habría de traer de regreso a la cárcel de Pontevedra, donde casi se muere de hambre.

Me imagino que la vida de un corresponsal en París o en Londres se acercará ya más a la del gastrónomo. Pero es

al hacerse cronista parlamentario cuando entra por la puerta grande en el templo de la gula y el banquete: el Parlamento español. Estas señas de identidad de la España desmembrada se mantienen, por fortuna, patrióticamente intactas hoy en día.

Julio Camba, todo el mundo lo sabe, es una agudísimo caricaturista. De los de trazo rápido y limpio. Fulminante. Pero es en *La casa de Lúculo*, un libro de filosofía, donde alcanza su más alta cumbre intelectual. Es también esta una obra enciclopédica. Pasan por sus páginas cogidos de la mano Próspero Merimée, el perro de Pawlow, el dios Odín, Richard Ford, Alejandro Dumas, el káiser Guillermo, el dramaturgo Plauto, y el cura de mi pueblo. Encontramos junto a ellos el denostado ajo (*Los españoles nos cauterizamos con ajo el paladar*), el bacalao de Cuaresma, el religioso cerdo, el aceite de oliva, la pasta italiana, el bicarbonato de sodio, los garbanzos, las liebres españolas, el rodaballo, la salchicha con *chucrú* y, en fin, la cocina antropofágica.

Ninguna cocina tan combatida como la cocina antropofágica. Sus detractores se dividen en dos grandes categorías, a saber:

Primera.— La de aquellos a quienes, objetivamente, les repugna la idea de comerse a un amigo; y

Segunda.— La de aquellos otros a quienes, si les repugna esta idea, es por la idea complementaria de que un amigo pueda comérselos a ellos.

Cuenta esta edición del *Lúculo*, además, con las ilustraciones de un alma gemela. Miguel Ángel Martín no lo sabe, pero su arte incorruptible, su fina ironía, su limpieza formal, su ingenuidad aparente, su radical independencia, no son sino la expresión figurativa del alma de Julio Camba.

González Ruano, que en paz descanse, hablaba de los últimos años gastronómicos de Camba con tufillo patético.

El Camba solitario, misántropo, el famoso inquilino del refugio de pobres más caro del mundo: el Hotel Palace. El escritor derrotado que aceptaba cauteloso invitaciones a cenar.

Pero Camba, al que no le gustaba España, al que no le gustaba el ajo, el gallego errante (y ríase usted del tal Ahasverus), dejó un libro que cubrió de humor y caricatura para ocultarnos que lo que realmente había escrito era una obra maestra.

EDUARDO Riestra

Hors D'Œuvre

(Donde el autor pretende demostrar su autoridad en cuestiones gastronómicas)

ALLÁ POR EL AÑO ROMÁNTICO DE 1830, Próspero Merimée pensó hacer un viaje a la Dalmacia para añadir a las baladas escocesas y a los romances castellanos, que entonces hacían furor, algo de la lírica ilírica o poesía dálmata popular. Al efecto, comenzó a documentarse con toda conciencia; pero, cuando hubo reunido la necesaria documentación, notó que le faltaba lo que, aun en pleno período romántico, era indispensable para viajar: el dinero.

—Bueno —se dijo entonces Merimée, que, como verán ustedes, no se ahogaba en poca agua—. Si no tengo dinero para ir a la Dalmacia y escribir un libro describiéndola, escribiré mi libro primeramente y, con el dinero que me produzca, iré a ver hasta qué punto se adapta la Dalmacia a mis descripciones...

Y dicho y hecho. *La Guzla*, impresa en Estrasburgo, se tradujo con éxito inmenso al ruso y al alemán, y, durante mucho tiempo, Merimée pasó por ser una verdadera autoridad en cuestiones dálmatas...

Les cuento a ustedes esta anécdota, queridos lectores, sin más objeto que el de evitar que ustedes me la cuenten a mí, porque hay gentes muy mal pensadas que serían capaces de establecer una relación entre el viaje a la Dalmacia de Merimée y esta excursión mía a través de la cocina

universal. No es que yo renuncie precisamente a comerme este libro, según lo vaya vendiendo. Casi todos los literatos escriben para comer y, en último término, más lógico sería comerse un libro de cocina que una novela psicológica; pero, si yo me como alguna vez un plato cualquiera de los que ahora describo en estas páginas, ello no querrá decir, ni mucho menos, que lo coma por vez primera y para comprobar la exactitud de mis descripciones.

Aquí donde ustedes me ven, yo me he dado muy buenas panzadas en este mundo, y el *embonpoint* que empieza a caracterizarme está hecho con materias de la mejor calidad. Quizá alguna vez no haya andado muy sobrado de recursos, pero en la falta de recursos es, precisamente, donde comienza el apetito, base de la gastronomía. Las gentes de dinero, obligadas por su posición a tener un cocinero de aparato, no pueden reservarse el estómago para las grandes ocasiones, y la comida constituye para ellas uno de tantos deberes sociales. Ese cocinero, en efecto, necesita justificar su sueldo todos los días, y aunque hay veces que el *pater familias* quisiera reducir su cena a un par de huevos pasados por agua, fuerza le será tomarse, por ejemplo, uno de esos hígados patológicos que los franceses designan con el nombre de *foie-gras*.

—Comprenderás —le dice la esposa al marido reluctante, con ese sentido económico tan característico de las mujeres ricas— que para tomar huevos pasados por agua no vamos a tener un cocinero de quinientas pesetas. Que nos prepare, por lo menos, un *foie-gras* al oporto.

Y lo que ocurre en casa no es nada comparado a lo que acontece fuera de ella.

Fuera de casa, cuando uno está sin dinero, la necesidad le obliga a descubrir los pequeños rincones donde se come bien; pero cuando se enriquece va, en cambio, a los restaurantes ya famosos, es decir, a los restaurantes donde se comía bien tiempo atrás, y aunque todavía no existe una ley

que reserve para los ricos las ostras perlíferas, dejándonos a nosotros las simplemente comestibles —no sé en qué piensan esos rusos, fracasado ya su intento de abolir la propiedad privada—, el acto espontáneo de Cleopatra demuestra bien a las claras que los grandes magnates se consideran por su condición en el caso ineludible de comer siempre lo más caro, renunciando frecuentemente a lo mejor.

No quiero decir con todo esto que el perfecto gastrónomo tenga más probabilidades de desarrollarse en las clases totalmente desheredadas que en las de mucha y caudalosa herencia. Ni tanto ni tan poco. Probablemente, la gastronomía es un arte de clases medias y, mejor aún, de esas clases alternas que pasan meses de privación y semanas o días de opulencia, porque el *dilettante* en cocina no es como el *dilettante* en música, en pintura o en escultura, que puede pasarse toda la vida en contacto exclusivo con obras maestras y que no necesita nunca ponerse a régimen. Las obras maestras culinarias hay que ir las espaciando cada vez más, y ¿cómo podría espaciarlas el verdadero aficionado si la necesidad no le obligase a ello?

Por lo que a mí respecta, declaro que, habiendo satisfecho hasta ahora mis curiosidades culinarias en la medida que me fue posible, renuncio a lo mucho que me queda aún por conocer, y que, al escribir este libro, no me guía el propósito de ir a ninguna Dalmacia. No. Por desgracia o por suerte, yo he comido ya bastante en este mundo, y de hoy más me conformaré imaginándome a mis lectores en el acto de saborear algún plato suculento.

La gastronomía y la ciencia

Cuatro teorías ajenas y una semiteoría propia

TEORÍA DE LOS ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS, todos los alimentos, se dividen en dos categorías principales: alimentos dinamógenos, que engendran fuerza y calor, y alimentos plásticos, que nutren las células y reponen el desgaste de los tejidos. De otro modo: alimentos-energía y alimentos-materia.



El principio simple de los alimentos-materia o alimentos plásticos es el ázoe, llamado nitrógeno por otro nombre. El de los alimentos-energía o alimentos dinamógenos es el

carbono. Ahora, si ustedes me preguntan de dónde vienen el carbono o el ázoe, yo no les podré contestar ni parece tampoco que pudiera contestarles nadie.

Uno toma su ázoe directamente de los vegetales, por ejemplo, o lo toma indirectamente a través de los animales herbívoros; pero no lo toma nunca más que de prestado. Un día se pondrán los microbios a trabajar nuestras sustancias albuminoides hasta aislar todo su ázoe —que en esto es en lo que consiste la descomposición cadavérica— y este ázoe será entonces de nuevo absorbido por las plantas y volverá otra vez al reino vegetal. Al crear el mundo, Dios lo dotó de una cantidad de ázoe y con esta cantidad de ázoe vamos tirando todavía. Los animales se lo pasan a las plantas, las plantas se lo pasan a los animales, y el ázoe no aumenta ni disminuye, como no aumenta ni disminuye la materia. ¿Qué hace usted, Mr. Edison, que no nos libra de esta esclavitud creando un ázoe sintético para uso exclusivo de la humanidad?

Y quien habla del ázoe, habla del carbono. Todo carbono que nosotros ingerimos en forma de alimentos lo quemamos luego al respirar, exactamente lo mismo que se quema un tronco en una chimenea, esto es, transformándose en calor y combinándose con el oxígeno en forma de ácido carbónico. Este ácido carbónico lo exhalamos después en el aire y, entonces, las plantas extraen de él todo el carbono que nosotros habíamos antes extraído de ellas. En realidad, el carbono, cuya fijación en la clorofila de las plantas no se logra más que a la luz del sol, es únicamente un truco del que nos servimos para captar la energía solar, y mientras haya energía solar, habrá carbono. Por su parte, nuestra provisión de ázoe nos durará también una buena temporada todavía y, miradas así las cosas, no hay ningún motivo de alarma.

Veamos ahora cuáles son los alimentos más ricos en ázoe y en carbono.

Son ricos en ázoe y constituyen, por tanto, alimentos plásticos de primer orden todos los albuminoides. Los albuminoides se coagulan siempre a la acción del calor y se precipitan a la de los ácidos. El más característico es la clara de huevo. Las carnes tienen también mucha albúmina que se precipita y blanquea al adobarlas con algo de vinagre y que se endurece al ponerlas al fuego.

Los almidones, que consumimos en forma de harina y sus derivados —pan, pastas, etcétera—; los azúcares, la celulosa vegetal y las grasas son a su vez alimentos muy ricos en carbono, es decir, alimentos dinamógenos por excelencia.

Hay aún otra categoría de alimentos plásticos —el agua y las sales minerales— de la que no se puede prescindir. El agua entra en un ochenta por ciento en la composición de nuestros tejidos, y, claro está, también entra, en una proporción análoga, en la composición de los otros. Es decir que para tomar tres litros de agua al día —promedio de la que elimina el hombre por la orina, la espiración pulmonar y la transpiración— no nos hace falta agotar un botijo, y nos basta con un par de vasos —un par de vasos de vino, naturalmente—, y el agua de las carnes, pescados o legumbres que tomemos. Por lo que respecta a las sales minerales, son, a más de la sal común o cloruro de sodio, las sales de hierro, el fosfato de cal, las sales de potasa, etcétera.

Huelga decir que, si los alimentos plásticos son indispensables para el hombre en la infancia y la adolescencia, cuando está formando su esqueleto y elaborando sus tejidos, no le serán igualmente necesarios en la edad madura, cuando, no pudiendo ya crecer, tendrá que ir acumulando en papadas sucesivas el exceso de sus carnes, y le serán funestos en la vejez, con el hígado fatigado, el estómago sin jugos y la boca sin dientes. No obstante, en la mayoría de las casas sólo se establece una diferencia de alimentación entre los señores y la servidumbre, y la familia, que va desde el abuelo hasta el nietecito, come siempre lo mismo, a

las mismas horas y en la misma mesa. El resultado no es difícil de prever. Los mayores se vuelven artríticos, los niños se encanijan y todos lo pasan mal.

La verdadera edad para comer es la que media entre los quince y los treinta años, y desde los cuarenta para arriba hay que dar marcha atrás. Lo corriente, sin embargo, es que uno pase la adolescencia y la juventud en alguna ciudad universitaria, sometido al régimen patronil, y que empiece a comer, precisamente, cuando debiera empezar a ayunar. La edad de la comida no coincide casi nunca en el hombre con la edad del dinero, y todo cuesta dinero: el carbono, el nitrógeno y hasta el oxígeno, cada vez más raro en los grandes centros de población.

TEORÍAS DE LAS VITAMINAS



PERO EL ÁZOE y el carbono no lo explican todo.

En 1906, el doctor Gowlahd Hopkings, de la Universidad de Cambridge, notó que unas ratas nutridas con carnes y legumbres en conserva, es decir, con carnes y legumbres esterilizadas a una temperatura de 120 grados centígrados, se depauperaban y morían. Aquellas carnes y aquellas legumbres constituían, sin embargo, una alimentación completa, y, tratadas químicamente, daban el número de calorías necesario. Entonces, el doctor Hopkings pensó que, a más del ázoe y del carbono, los alimentos deben de contener algo que muere con su cocción, y habiendo añadido un poco de leche cruda y algunas legumbres frescas a la dieta de las ratas, se confirmó en su hipótesis.

Cinco años más tarde, en el mismo laboratorio, Casimiro Funk descubrió un hecho análogo relativo a los cereales.

Desde mucho tiempo atrás, el beriberi venía haciendo estragos en la China y en la India, donde la gente pobre se nutre casi exclusivamente con arroz sin cáscara o corteza. El beriberi consiste en una desnutrición general del organismo, acompañada, generalmente, de polineuritis. Casimiro Funk hizo unas experiencias añadiendo salvado de arroz al arroz decortinado, y, al ver que con este pequeño aditamento desaparecían las afecciones beribéricas, dedujo que en las cápsulas del arroz debía de haber también algún principio vital que nosotros no podíamos aislar todavía, y para designar este principio, lo mismo en el arroz que en la leche y en todas las substancias donde fuese apareciendo, creó el nombre de Vitaminas.

Este nombre, tanto, por lo menos, como la cosa, constituyó un verdadero hallazgo, y la prueba es que todo el mundo se puso a hablar de las vitaminas sin que nadie supiese, ni aproximadamente, lo que eran. Ni siquiera valía decir que se las conocía por sus resultados, ya que sólo nos hacían creer en ellas los casos de avitaminosis, es decir, aquellos casos en que las vitaminas dejaban de actuar. Si todo el mundo se nutriese normalmente, en efecto, ¿quién iba a pensar en las vitaminas? ¿No teníamos ya el ázoe y el carbono para explicar el fenómeno de la nutrición? Pero ante las enfermedades por carencia, había que pensar en algo más, y, a falta de otra cosa, nos dimos a pensar en las vitaminas.

Hasta el momento en que se escribe este libro van descubiertas cinco clases de vitaminas, a saber:

VITAMINAS A o vitaminas del crecimiento, que se encuentran especialmente en la yema de huevo, la mantequilla, el tomate y el aceite de hígado de bacalao. Estas vitaminas mueren a una temperatura de 120 grados, y como la mantequilla hierve a 140, habrá que dar la razón a los gastrónomos que han pre-