

MEDICAMENTA

REVISTA DE ESTUDIOS Y TRABAJOS PROFESIONALES DE CIENCIAS MÉDICAS

ARTÍCULOS ORIGINALES

CARTA ABIERTA AL DOCTOR RECIO

Al Doctor Pedro Recio. Tirteafuera. La Mancha.

A ver si nos entendemos, doctor. Lleva usted viviendo demasiados años en una actitud que, si era mala frente a la ambición gastronómica de Sancho, resulta bastante insoportable para los españoles que en este siglo, en que el automóvil nos acerca a todas las aras del buen comer, hemos tenido que pactar con esa salobre y raspante droga llamada bicarbonato de sosa. Ya comprendo que usted, en sus soledades de Tirteafuera, frente a las doradas colinas (doradas al amanecer; azules por el ocaso) que le separan del Valle de Alcudia, no pudo imaginar siquiera la existencia de la condenada droga, ni mucho menos que sus sucesores acaben por decirnos que peligra, por su causa, el filtro renal.

Pero quiero decirle a usted que empiezan a ponerse bastante cargantes los médicos en materia de dieta, todo por culpa de usted, que sigue dictando detrás de la cortina sus prohibiciones tajantes y quitándonos el plato de la mesa casi a traición.

Veamos, doctor. Dialoguemos un poco y tengamos la fiesta en paz. Yo no quiero que usted dimita de su papel. Siempre llegará un momento en que el gusto se convierta en glotonería y sea necesaria su intervención. Pero es preciso adoptar una especie de capitulaciones entre usted y la cocina española. En vez de prohibirnos usted comer ese cochinillo, o esa olla podrida, o ese «all-i-oli», o ese arroz a la paella (¿sabe usted que el maestro Horcher ha creado un arroz a la paella «Don Víctor» en mi honor?; ¿queda usted convidado, hidalgo!), o esas perdices con repollo, o esas empanadas, o esos galanos, ¿por qué no le echamos un poco de arte médico a la cocina española abandonada por usted «a su caer», y

que, evidentemente, es una bárbara y exquisita cocina a la que con un peinado la podemos dejar hecha un sol?

Parece que en los elementos que constituyen los fundamentos de nuestra cocina nacional existen ocultos tesoros de nutrición y hasta verdaderas joyas, como el ajo, el pimentón «y otras yerbas», que, a juzgar por lo que de ellas dice el maestro Gabriel Alonso de Herrera (léalo, doctor, porque hasta para usted era ya un clásico en su tiempo y acaso su padre, don Miguel de Cervantes, lo conoció, y, desde luego, lo leyó), esconden raros carismas para la conservación de la juventud, de la tersura del cutis, del juego de las coyunturas y otras cosas aún más importantes para este ser insaciable y ávido que es el hombre.

Del ajo, por ejemplo, se dicen cosas maravillosas. Algunas no se pueden repetir; pero usted las sabe, doctor, que es un picarón. Y si no las sabe, pregúnteselo usted al ventero de su pueblo (al ventero de Tirteafuera 1953), que ése le da lecciones a usted y a mí en la materia. Dice el maestro Herrera que «los aborrecen las damas y la corte». Pero no haga usted mucho caso, sobre todo ahora, que vencido el mal hábito por los preparados de clorofila le quedan al ajo otras cosas, que ésas no parecen ser demasiado aborrecidas, aunque en buena doctrina sean aborrecibles. Es bueno para la ciática, aclara la voz «y es bueno para el dolor de pecho que viene del frío».

Y para el dolor de ijada, ¿hay algo mejor que los ajos cocidos en vino y aceite?

Y si venimos al pimiento... ¡Ah, doctor, usted no sabe las delicias del pimiento! Usted no alcanzó —pero lo sabe en sus reencarnaciones— a conocer los secretos del ají peruano, de las enchiladas de la Nueva España... Pero ya en su tiempo hacían diabluras los riojanos y los extremeños de la Vera de Plasencia, con esa especie de rubí vegetal, ardoroso y brillante. medio esmalte, medio llama, en cuyas entrañas chiquitas andan verdaderos duendes gratos al buen español caminante o estante.

Y del anís..., ¿qué diremos del anís? El talaverano cita nada menos que a Pitágoras para ensalzar sus virtudes: «desopila el hígado, enjuga el estómago, y, puesto en la almohada, quita los malos sueños; es bueno para la gota coral y adelgaza el cuero de las narices».

¿Y del comino? «Quita la estranguria, y comido con pan, dice Plinio que quita las cámaras.» (No haga usted caso, porque para justificar cualquier cosa, los escritores de entonces echaban mano de un clásico por menos de nada. Ya sabe usted lo que le atribuía el Arzobispo a Aristóteles, que no se había metido en nada.)

Por ejemplo, el hinojo: aquí sí que despliega el talaverano una escuadra de clásicos: el consabido Plinio, Avicena y Magnino. Entre los tres le atribuyen al hinojo virtudes casi milagrosas: hasta la de curar la rabia de los lobos.

Pero volvamos al centro de la cuestión. Si añadimos a esas virtudes de las yerbas que sazonan los alimentos de nuestra cocina los alimentos mismos: la caza, la pesca, la cabaña y la huerta; y si tenemos en cuenta sus naturales sa-

(Continúa en la página siguiente.)

TUBECO

HIDRÁCIDO DEL
ÁCIDO ISONICOTÍNICO

zones que superan, como es notorio, a las de cualquier otro país, ¿por qué se obstina usted, detrás de la cortina, en aleccionar a sus ilustres y simpáticos sucesores en lo fácil? ¿Por qué siempre: «no coma usted esto, no coma usted lo otro», o cuando más: «tome usted esta vitamina, o tome la de más allá»? ¿Por qué no emprende usted el camino de lo difícil, que es más seguro y más duradero para nuestra salud y nuestro paladar? No nos quite usted el ajo, ni el pimentón, ni el anís, ni el hinojo. Ni nos quite usted la rica perdigocha, ni la liebre, ni el ánade, ni, de vez en cuando, el cochino montés y el doméstico. Devánese un poco los sesos, doctor, sin que se le lleguen a hacer a usted agua, y busque la manera de que nuestra cocina básica sea digestible y, además, conserve toda su gracia y toda su vitalidad. Esa vitalidad nacida bajo el sol, fortalecida en las ásperas tierras, endurecidas bajo las heladas. ¿No es una lastima que no haya más remedio que entregarse a la merlucita con timón y a la insípida escatopa?

¿Qué vamos a hacer con don Juan Manuel, y con Montño, y con el doctor Teoussen, y con doña Emilia Pardo Bazán, y con Dionisio Pérez? ¿Pasar sus libros al infante de la salud?

Eso es lo fácil, doctor. Pero eso es lícito que usted lo haga con aquel pobre Sancho y para educarle el carácter y prepararle para el mando. Porque el que manda ya tiene bastante con mandar, y justo es que no coma más que soseses. Pero los mandados, no. Para éstos, que somos legión, discurra usted y échele gracia a este arte que hace de nuestra irremediable animalidad a la hora de sentarnos a la mesa una condición noble y civilizada.

Comprenda usted que para eso que usted halla tan fácil: beber agua y comer papillitas o poco más, no valía la pena de haber hecho tanta literatura con el color de ámbar, el color de sangre de doncella o el color de espiga de los vinos. Ni de haber fundido vidrios como gotas de rocío en las muflas de Murano, ni de haber cocido en Satsuma vajillas como hojas de nenúfar ni de haber cincelado en el Ponte Vecchio tanta cabeza de medusa en el borde de las copas para el Falerno de los Príncipes.

Doctor, por los clavos de Cristo, ¿que usted no es Gayelord Houser!