

ducen desde dulces a herraduras ; Torre Pellice y Bobbio, centros culturales ; Chieri, con su industria de tejidos y su vino «freisa» ; Moncalieri, sede del famoso Colegio Carlo Alberto y del antiguo «Real Castello» ; Carmagnola, famosa por su industria tipográfica y por los productos huertanos ; Poirino, tierra de discreción y de buenos espárragos ; Sestriere, conocido de todos los esquiadores ; Sportinia, centro de toda clase de deportes invernales ; Bardonnechia, verdadera capital de la montaña ; Sauze d'Oulx, Claviere, Balme, Ceresole Reale, paraísos de esquiadores y alpinistas... Sin temor a equivocarme, puedo afirmar que la provincia de Torino es la que más vitalidad tiene de las noventa provincias italianas. A este hecho no es ajena la magnífica labor que lleva a cabo la administración provincial turinesa que, para estar en consonancia con el Piamonte y con su provincia, es una de las más eficientes del país.

* * *

Durante mis seis meses de estancia en Turín tuve ocasión de conocer a varios de los hombres que rigen la administración de la provincia, quedando impresionado por su capacidad y dedicación. El Presidente de la «Giunta Provinciale», Doctor Giuseppe Grosso, es un destacado profesor universitario, y el Vicepresidente, Doctor Andrea Guglielminetti, es un famoso abogado. Ambos me fueron presentados en sendas re-

Fachada principal del Palacio Carignano, de Turín, hoy transformado en Museo del "Risorgimento" Italiano. (Foto: E. P. T. Torino.)

cepciones y con ellos tuve el placer de charlar sólo unos momentos. A quien tuve ocasión de entrevistar en su despacho fué al Secretario general, Doctor Annibale Cicotero, que a su condición de técnico local une la de ser uno de los mejores especialistas mundiales en la cuestión de los hijos ilegítimos y la infancia abandonada. Al Doctor Cicotero debo parte de la información que a continuación transcribo.

En Turín —como en las demás capitales de provincia— existen una Autoridad gubernativa y unos órganos de control sobre las Entidades locales, constituidos por el Prefecto, el Viceprefecto, el Consejo de Prefectura y la Junta Provincial Administrativa.

El Consejo de Prefectura —que no tiene equivalencia en España— se compone del Prefecto, que lo preside, y de dos consejeros. En las sesiones que versan sobre materia contable intervienen, con voto deliberativo, el Interventor-Jefe de la Prefectura y el Interventor Jefe de Hacienda, y con voto consultivo, el funcionario de Intervención que ha redactado la relación del dictamen o informe. El Consejo de Prefectura tiene las atribuciones que le confieren las leyes y reglamentos, y debe emitir su parecer cuando sea requerido por el Prefecto.

La Junta Provincial Administrativa —tampoco equiparable a nuestras Diputaciones Provinciales— es un órgano del control gubernativo, y está integrada por el Prefecto, que la preside ; el Inspector Provincial ; el Intendente de Hacienda ; los dos Consejeros de la Prefectura, designados por el Prefecto a principio de año ; el Interventor Jefe de Prefectura y cuatro miembros efectivos y dos suplentes, escogidos entre personas expertas en materia jurídica, administrativa y técnica, nombrados por acuerdo del Consejo Provincial, debidamente autorizado por el Prefecto.

Hasta aquí he descrito únicamente los órganos del



Estado en la provincia de Turín. El verdadero gobierno provincial turinés está constituido por el Consejo Provincial (Consiglio Provinciale), la Junta Provincial (antes llamada «Deputazione» y denominada hoy «Giunta Provinciale») y el Presidente de esta última.

El Consejo Provincial turinés se compone de 45 miembros, elegidos popularmente. El sistema electoral —establecido con carácter uniforme para todas las provincias italianas— es de carácter mixto: dos terceras partes de los «Consiglieri» son elegidos directamente en colegios uninominales, y el tercio restante por representación proporcional. Así, pues, la provincia de Torino está dividida en 30 colegios uninominales, en cada uno de los cuales resulta designado el candidato que recibe el mayor número de votos populares. Los quince escaños restantes son repartidos proporcionalmente en el seno de un colegio provincial único, entre los candidatos que no resultaron elegidos en los respectivos colegios. La composición política del actual Consejo es como sigue: democristianos, 25; comunistas, 6; socialistas, 5; socialdemócratas, 4; liberales, 3; independientes, 1, y neofascistas, 1. Las elecciones se celebran cada cuatro años, y los Consejeros eligen de entre ellos a quienes han de desempeñar el cargo de «Assessori» o Diputados. El Consejo Provincial representa a la provincia y es convocado y presidido por el Presidente de la «Giunta Provinciale». Tiene a su cargo las misiones más trascendentales, tales como la formación del Presupuesto provincial, la creación de establecimientos públicos provinciales, la administración del patrimonio de la provincia, el nombramiento, suspensión y destitución del Secretario, etc.

La Junta Provincial, compuesta por el Presidente y ocho «Assessori», representa al Consejo Provincial en el intervalo de las sesiones, y procede a la ejecución de sus acuerdos. Además, informa a la Prefectura en los asuntos que ésta le somete; nombra, suspende y destituye a los empleados provinciales, etc.

La legislación vigente dispone que al Presidente y a los miembros de la Junta Provincial les puede ser asignada en el Presupuesto provincial una indemnización por el ejercicio del cargo. Las funciones de Diputado provincial son incompatibles con las de Diputado parlamentario, Alcalde y Concejal de un Municipio de la provincia.

Las actividades básicas de la administración provincial turinesa son las siguientes:

A) Cultura: Servicio de audiometría colectiva escolar; iniciativas y ayudas en el campo de la instrucción superior, tales como una nueva sede del Instituto politécnico y de la Facultad de Urbanismo de la Universi-

dad de Turín, Colegio Universitario Turinés, Instituto Universitario de Estudios Europeos, etc.; iniciativas en el campo de la enseñanza secundaria, como la Biblioteca Provincial de Préstamo, concesión de becas, Instituto para el Arte del Vestido...; iniciativas en sectores varios: Unión Regional de las Provincias Piamontesas, Instituto Regional de Ciencia Administrativa, etc.

B) Asistencia, higiene y sanidad: Asistencia a los enfermos mentales, a la infancia ilegítima y abandonada, y asistencia varia (ciegos, sordomudos, anormales, encefalíticos, educación profesional...); Laboratorio Provincial de Higiene y Profilaxis; Obra Nacional Maternidad e Infancia (colaboración con el Estado); Consorcio Provincial Antituberculoso...

C) Obras públicas: Mantenimiento, restauración y mejora del Palacio Cisterna (sede de la administración provincial); del Palacio Provincial (sede de la Prefectura); del Cuartel Bergia (Jefatura de la Legión de Carabineros), etc.

D) Agricultura, montaña y turismo: Asesoría de Agricultura, Montaña y Turismo; Centro Consorcial para la Defensa contra el Granizo; Fecundación artificial; Lucha contra la tuberculosis bovina; Mejoramiento higiénico de los establos; Desgravación fiscal de los Municipios de la montaña; Repoblación forestal y mejora de los pastos; Fiesta de la Montaña; Colaboración con el «Ente Provinciale per il Turismo»; Consorcio para obras hidráulicas...

E) Viabilidad: Construcción, mantenimiento y mejora de carreteras provinciales; Idem de caminos rurales; Conservación de carreteras y caminos municipales; Colaboración en la construcción y mantenimiento de autopistas internacionales...

LUIS G. MARQUÉS

NOTA.—La sede de los organismos rectores de la provincia de Turín está en el Palacio Cisterna. Tiene ligamen histórico con nuestro país. En él nació una Reina de España: María Victoria del Pozo de la Cisterna, hija del príncipe Carlos Manuel del Pozo de la Cisterna, que en 1867 casó con Amadeo de Saboya, entonces Duque de Aosta, y cuando su esposo fué llamado a ocupar el trono de España lo acompañó a Madrid. Esta Reina fundó en la capital de España el famoso Asilo para los hijos de las lavanderas, que después continuaron sosteniendo las Reinas que la sucedieron. María Victoria del Pozo de la Cisterna se ganó, si no la simpatía, el respeto de los españoles.



COMER agregando al sabor natural de la comida un sabor localista, es difícil. Algo hay de particularmente local cuando se come un cordero o un lechón, que pueden ser sepulvedanos o de Aranda de Duero; entonces hay una manera de saborear que condiciona el menú a una tradición afincada a determinado pueblo. Si bien existe la merluza a la donostiarra, a la vizcaína y a la vasca, maneras todas de cocinar el sabroso pescado, saliendo del marco vascongado no se encuentran muchos platos típicos de una población, sino que suelen estar asociados a una manera de cocinar regional. Madrid tiene algo de tipismo en éste de comer; pero ello siempre dentro de su peculiar característica castellana, cuyas tierras poseen elementos nutritivos muy identificados a su perfil más profundamente genuino, ese hálito que emana del suelo y la pureza del cielo, a lo que se debe una manera de ser y de vivir. El tipismo castellano es esencialmente gastronómico.

Comer à lo madrileño

Madrid es centro de la meseta castellana, eje y corazón de todo lo que en la Historia y Geografía —tiempo y espacio— ha significado la denominación de Castilla, tan dura, prolífica y exigente, que «face a los homes e los gasta». Madrid es cónclave y concierto del alma castellana. Y, sin embargo, la manera de ser del madrileño no se empareja del todo, ni con mucho, con la de los demás castellanos. Una taberna es el símbolo de lo madrileño, sin que esto suponga que no haya tabernas más que en la capital de España. Tabernas las hay en todas las capitales y pueblos castellanos y del resto de España, pero son otras tabernas. En las tabernas madrileñas no se juega a la rana, pero se habla, se opina, se porfía. Y la carne nutricia

tiene su mejor representante en el plato madrileño de los callos.

Los callos a la madrileña son únicos. Hay, ciertamente, otros callos —a la italiana, por ejemplo—, pero no tienen el gusto de los sazonados con las reglas madrileñas. Estas reglas son sencillas e invariables. Los callos han de lavarse esmeradamente con sal y limón y varias aguas. Después se parten en trozos cuadrados, que se ponen en agua fría a cocer, añadiéndoles más agua, si se consume la primera. Después se agrega un trozo de longaniza, una morcilla picante y un pedazo de jamón, y cuando todo esté bien cocido se le agrega especias. Seguidamente se rehoga cebolla picada, muy doradita, y harina rubia, y se juntan con los callos, hasta que estén bien cocidos. La comida castellana, decimos, es fuerte, no apta para estómagos delicados, pues las carnes son enjutas y se prodigan las especias.

Entre los escasos elementos nutritivos madrileños *cien por cien*, tenemos también el cocido. El cocido es la expresión acumulada del alimento español. Un hombre «se juega el cocido» en acto de valor supremo, de un heroísmo incruento; se «gana el cocido» mediante una laboriosidad más o menos brillante, y va en busca del «coci» al terminar su diaria faena. Coma lo que quiera o lo que pueda, es el cocido el símbolo patente de su nutrición. Ha logrado un rango en muchos años de existencia y elevado a la musa del pueblo con música de un bailable marchoso.

En toda tierra de garbanzos, que es la nuestra, la española, como aseveramos para que no haya confusiones, dando una universalidad al cultivo de esta legumbre, porque, la verdad, para los españoles, se asienta en la superficie cultivada por aquélla; en toda tierra de garbanzos las cosas son así, de esa manera patente y categórica, por lo que el garbanzo es ya un espécimen autóctono, algo afinado a nosotros como la propia tierra que lo produce o los indumentos. Ahora se ha diagnosticado su pobreza alimenticia, falta de vitaminas, proteínas, etc.; pero el gusto por el cocido no se apea ante esas utilitarias preveniciones.

El cocido es el guiso más clásico de España. Claro que tenemos un auténtico cocido, el clásico; luego, otro romántico y un tanto adulterado, para no hablar del cocido modernista y hasta del cocido decadente. Pero el clásico se distingue por su preparación en Castilla, y, de modo especial, el madrileño, ése que ahora es elemento de folklore y tipismo de la capital española; tanto, acaso, como la música de Bretón. Todos sabemos que el cocido se divide en tres platos: la sopa, que puede ser de pan o pasta; las legumbres, con sus garbanzos, su verdura, y el plato de la carne, tocino, jamón, vaca, pechuga y las patatas. Este es el clásico cocido, muy nutritivo por sus aditamentos. Este cocido está basado en dos cocciones —según los cánones—, que finalmente se unen a los caldos para hacer la sopa. Tal cocción requiere esmeros y cuidados propios de un cocinero que sepa su misión, ya que hasta el fuego (mejor de leña) ha de estar bien graduado. El cocido de urgencia, el más casero y popular, el que cuece abandonado a su albedrío, mientras la mujer lava la ropa, no es un cocido formado con esmero; es un cocido en bruto, carente de los más estudiados principios culinarios. (¡Cuántos cocidos excelentes pueden saborearse en tascas madrileñas, singularmente de la calle de Atocha para abajo!) Si los garbanzos son de Fuentesauco, no conviene tenerlos mucho en remojo, puesto que ellos solos se ablandan sin bicarbonato. Como continente, no puede prescindirse del puchero u olla, en caso de cantidad mayor, que no sea de aluminio. En él —siguiendo siempre el módulo clásico— se pone carne de vaca, una

cebolla pequeña con un clavo de especia, una ramita de perejil fresco le va bien y un poco de apio, más un hueso de jamón, según ande la despensa. Al comenzar a cocer se echan los garbanzos, procurando que siga cociendo sin parar, de un modo regular y sin que baje la temperatura. En olla aparte se cuece la verdura, que puede ser berza, cardillos, acelgas, etc., y se une a ellos el tocino, el chorizo o el embutido. A última hora se añaden las patatas y se escurre la verdura. Todo bien dosificado de sal.

Otra modalidad es la de poner los garbanzos dentro de una red, en forma de bolsita, para que la cocción sea todo lo lenta que debe, sin que se deshagan ni se les quite la piel a los garbanzos. Y la morcilla, de uso muy corriente, suele tener en algunos pueblos castellanos, además de la sangre y la cebolla, arroz, cosa que no les entra en la cabeza a los valencianos, acostumbrados a otros usos del sin par grano. Y en esos pueblos castellanos es el plato del día, cotidiano, no de lujo, como ahora va siendo en este Madrid.

Un derivado del cocido es el potaje de los días de vigilia, que es, justamente, la aplicación teológica del puchero, evitando el pecado de la carne, uno de los enemigos del alma.

Aunque menos popular, casi elegante, hay un plato de nuestra provincia, que se come, claro, en cualquier otro lugar, que es «espárragos de Aranjuez». En nuestro país los espárragos están asociados a las huertas de Aranjuez, a su palacio y hasta a la dinastía de los Borbones, desde Felipe V hasta Isabel II. Hay una manera de guisar los espárragos de Aranjuez, que viene a ser así: Se cuecen los espárragos, se ponen en una fuente con servilleta y se guarnece todo alrededor con rodajas de mandarinas y hojas de lechuga, que sean bien blancas, colocadas simétricamente. La presentación artística es importante. Abre incluso el apetito y halaga el paladar tanto como la vista. En el hueco que forma cada hoja de lechuga se pone una cucharada de mahonesa con abundante huevo duro picado, más sal, pimienta, un poco de trufa y cola de langosta. Esto se puede suplir con cola de quisquilla o salpicón de langosta. Se coloca encima de este relleno un poco de yema de huevo pasado por tamiz. La disposición de las hojas de lechuga, como de las rajadas de mandarina, ha de ser alternativa, siempre alrededor de los espárragos.

Por otra parte, se hace el complemento. Una salsa, que se prepara en un tazón, por ejemplo, con dos yemas de huevo duras pasadas por el tamiz, sal, pimienta, chalotas picadas y dos cucharadas de nata fresca. Todo eso se bate y se añade después una cucharada de perifollo fresco, picadito, se ponen dos cantidades equivalentes de aceite fino y vinagre bueno. La salsa tiene que resultar bien espesita, sazonada adecuadamente, para que tenga su gusto específico, y se sirve fría.

Como postre de una comida a la madrileña serían buenas las famosas rosquillas de Fuenlabrada, este pueblo vecino de Madrid, como todo el mundo sabe; tan vecino, que sus campos de labranza se van a convertir en solares para bloques de viviendas, subvencionadas o no. Por tanto, su fisonomía labriega, isidreña, va a ser transformada en paisaje de arquitectura funcional. Y no tardará mucho. Bueno, pues estas rosquillas de Fuenlabrada se vendían antaño en puestos y mercados. Hoy han desaparecido, hasta tanto que para saborearlas es necesario ir al mismo pueblo, y posiblemente no se encontrarán en día corriente. Pero ellas no caducan, porque su fórmula es heredada, y siempre se podrán degustar con buen ánimo e intención de hacerlo.

(Foto: Leal.)

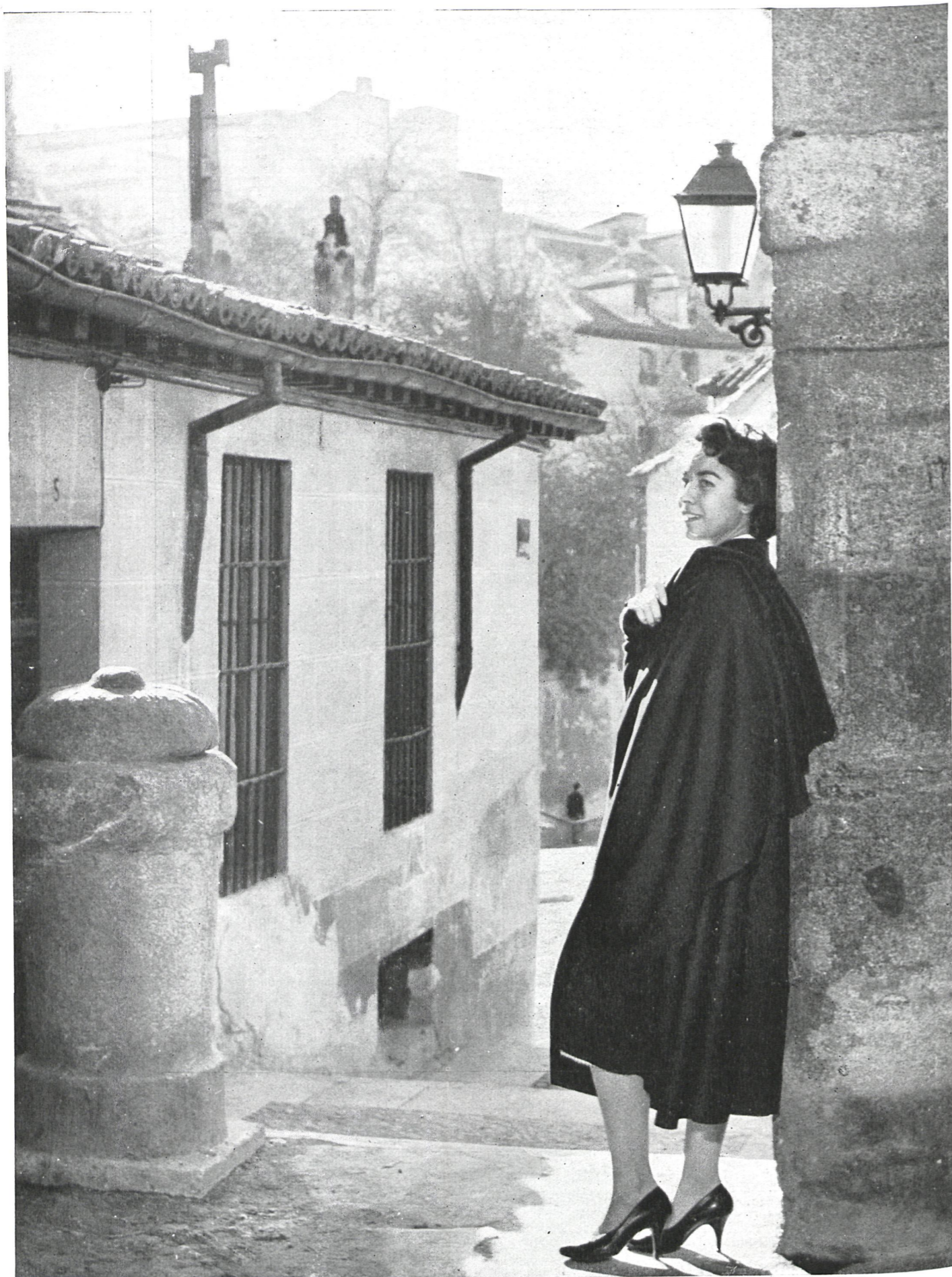
JOSÉ ALVAREZ ESTEBAN



JUEGOS FLORALES EN HONOR DE LA VIRGEN DE MONTSERRAT

MADRID coronó una reina ante la imagen de Ntra. Sra. de Montserrat. Una reina de dieciséis años, madrileña y bonita. Carmen Pombo Bravo, ataviada con elegante traje de organza rayada, representó a Madrid, y con su encanto y belleza presidió, llena de prestancia y señorío, los Juegos Florales organizados por el Círculo Catalán, acompañada de su bella corte de honor. Este homenaje que rindió la capital de España a la Moreneta, en una dulce mañana, sirvió para estrechar más los lazos fraternos entre las tierras de Cataluña y las de Madrid. De este acto, brillantísimo, al que asistió nuestra Corporación con su Presidente a la cabeza, publicamos dos fotografías, en las que se destacan la belleza de la señorita Pombo Bravo —hija de nuestro Vicepresidente, don Manuel Pombo Angulo— y de las jóvenes y distinguidas señoritas que formaron su corte de honor. — (Fotos: Leal.)





«Bien estaba la capa al lado del mantoncillo de flecos de *La Revoltosa*; en el diván del café a la francesa donde iban a sentarse las musas con Emilio Carrère...» Y mientras habla Barbeito Herrera en este artículo del Madrid de ayer, el fotógrafo improvisó en unos momentos una escena evocadora. Y para componer la estampa, escogió a una mujer bonita —Aurora Bautista—, una capa y ese rincón del viejo Madrid. El resultado de esta combinación, sin rótulos luminosos, sin rodar de automóviles, tiene toda la fuerza y todo el encanto de un tiempo pasado que quién sabe si de verdad fué mejor...

CADA invierno se ven menos capas en las calles de Madrid. La capa, hermana del simón, se quedó viuda al morir el género chico. Pasó su momento, como el de la lotería casera, el café con gotas y el farolillo que se colgaban los serenos sobre el ombligo. No es para el Madrid de ahora, que tiene su hechizo de sirena como aquel otro que echa de menos el encapado, acaso sin darse cuenta de que lo que se acabó con él fué el divino tesoro de la juventud, derrochado sin tino o administrado en dosis prudentes para endulzar las horas. Desde Jorge Manrique a Rubén, han mudado las cosas de manera que si el hombre no resignado a envejecer pudiera dar un salto atrás, de seguro no hallaría el encanto de sus años mozos en el Madrid ignorante de los trenes eléctricos, que se desentumecía las manos sobre el rescoldo del brasero, sin soñar con excursiones a la Sierra. Piense el viejo para su rebujo que cualquiera tiempo pasado fué mejor, si esto le alivia el verse desplazado por quienes, colmadas las manos de rosas primaverales o de frutos sazonados, no conocen aún el melancólico anhelo de desandar el camino. Deje a los que advienen, hinchadas las arterias por la sangre nueva, la evidencia de que «aquel Madrid» estaba muy lejos de superar a éste de ahora en la abundancia de los dones que hacen la vida apetecible, y recuerde la incomodidad, el desaseo y la estrechez del escenario en que Felipe y Mari Pepa cantaban el dúo de los claveles dobles sobre la partitura del maestro Chapí.

Bien estaba la capa al lado del mantoncillo de flecos de «*La Revoltosa*»; en el diván del café a la francesa, donde iban a sentarse las musas con Emilio Carrère; en las noches heladas, sin rótulos luminosos, sin rodar de automóviles, sin altavoces de radio y sin aliciente mayor que unas sopas de ajo a la madrugada, servidas por un camarero soñoliento. Buena la capa para el que se encariñó con ella en largos años de llevarla sobre los hombros, es un estorbo para quienes necesitan holgura de movimientos en el Madrid de hoy, incomparablemente más atractivo que el de los organillos, el pantalón abotinado y la falda de percal, y tan alucinante y fascinante que no consiente volver la vista a la resobada estampa de la «cuarta de Apolo». Pero también pasó la época de Pedro el Ermitaño, y sin embargo, tiene vigencia todavía lo que de ella nació. Y pues la capa significa una manera de estar en la caballería española, vale la pena usarla, siempre que la ocasión lo aconseje, si se lleva con el garbo de madrileños tan representativos como el Marqués de la Valdavia. Que si la capa ha dejado de ser prenda de abrigo, ha ganado, en cambio, prestancia de hábito capítular.

LOS COFRADES DE «LA CAPA»

Aún no cicatrizadas las heridas del 98, pescadores de río revuelto los agitadores revolucionarios; el «¡Maura, no!», consigna de alborotos callejeros; terrorismo y separatismo en Cataluña; sangría suelta la guerra de Marruecos; huelgas, mítines y aires de subversión, el Madrid de 1916 dejaba rodar la bola, con debates parlamentarios, comadres en Fornos, bailes en el Real y cuplés de Raquel Meller. En aquel medio un poco turbulento y desgarrado, *El Liberal* hacía mensualmente un sorteo de regalos, a modo de propaganda, y ocurrió entonces a don Santos Seseña ofrecer veinte capas para esos sorteos, a fin de despertar la afición a una prenda que, si antes se llevaba incluso con el frac y en ella se envolvía más de una señora al salir del teatro, había caído en desuso.

De los sorteos de *El Liberal*, que motivaron el encomio de nuestros folicularios mejores, nació «La Capa», agrupación fundada por el cronista oficial de la Villa, don Antonio Velasco Zazo. Citáronse los «capistas» en el Fomento de las Artes, instalado en la calle de la Farmacia, y bien pronto sumaron más de doscientos. Entre los primeros estaban don Natalio Rivas, Muñoz Seca, Carrère, Seseña, Delgado Barreto, los Quintero, Millán Astray, Ramírez Angel, Benedito, Alonso, Calleja, don Tomás Luceño, Ramos de Castro y el fotógrafo Alfonso. Y en seguida tuvieron por presidente de honor al General Primo de Rivera, que años más tarde, al salir de un Consejo de Ministros, solía llegar embozado a Molinero, al café de la Gran Vía, tan en boga por aquel tiempo.

Celebraba «La Capa» conciertos matinales, funciones de teatro, bailes de máscaras y verbenas veraniegas; servía comidas a los pobres y dió nueva vida a la «Ronda de pan y huevo», recorriendo las calles durante la noche para socorrer a los menesterosos. Y acabó su existencia la noche del 18 de julio de 1936, mientras celebraba una kermesse en la Bombilla, donde le cogió la tempestad revolucionaria.

MEMORIA Y ANECDOTA MADRILEÑA DE LA CAPA

EL CAPERO Y EL REY

Persona muy afecta a la Real Casa, quiso don Santos Seseña hacer una capa a don Alfonso XIII, y fuéle con la embajada al monarca el duque de Miranda, mayordomo mayor de palacio. A las primeras palabras del duque, atajóle don Alfonso:

—¡Ya podíais habérmelo dicho antes! Con los ganas que tengo yo de una capa...

Como supiera el Rey que el sastre, hombre modesto y sencillo, se resistía a ponerse la levita protocolaria de las visitas a palacio, decidió que fuese como quisiera, y de americana se presentó Seseña en el alcazar, con su hijo Tomás, mozo de diecisiete años, y estudiante universitario, que a su padre servía de ayudante en la ocasión. Pasaba el sastre las de San Quintín para tomar medida a don Alfonso, que no hacía más que moverse, dialogando con el chico, y fuéle al hombre el santo al cielo, y ni más ni menos que si estuviese en su tienda de la calle de la Cruz, gritó impaciente:

—¡Haga usted el favor de estarse quieto!

Rió don Alfonso de buen grado y, con un guiño de ojos a Tomás, repuso:

—A callar, niño, que riñe papá.

No consintió el Rey el regalo de la capa; pero tampoco se avino a vendérsela el capero, y cobrada por él la factura, ingresó su importe en la suscripción de la Ciudad Universitaria. Generosidad a la que correspondió don Alfonso condonando al sastre los derechos del título de proveedor de la Real Casa, donde el Príncipe de Asturias fué el segundo cliente de Seseña.

Eran aquellos los tiempos en que por cuarenta duros se compraba una capa del mejor paño de Béjar. Otras había nada malas que sólo costaban quince, y pocos años antes, allá por 1909, de veinticinco pesetas para arriba tenía uno capa que escoger. Hoy cuesta una capa corriente algo más de dos mil pesetas, y de cuatro mil quinientas a seis mil, las bordadas completas. La capa ha pasado, pues, a ser una elegancia lujosa, de precios prohibitivos.

DE LA ARTIGAS A LA CIBELES

Es curioso que en el Extranjero tenga su clientela mejor nuestra chulapona calle de la Cruz. El que viene a Madrid, de Méjico, de Cuba, de Norteamérica o de la Argentina, como el que llega de Inglaterra o de Francia, si se lleva una mantilla de blondas o un mantón de Manila, añade una capa a su equipaje. Y no sólo los viajeros, sino las viajeras también. Capas madrileñas tienen Ivonne de Carlo, Mary Martín y Lucía Bosé. Y Annabella, que no se contentó con una y se llevó dos. Los españoles compramos pocas, porque ya va dicho que es un lujo caro la capa y no supe el gabán y la gabardina, indispensables para andar por las calles durante la invernada, y menos exigentes del complemento tan engorroso del paraguas.

Escasean hoy los caperos y escasean las bordadoras de capas, pero abundan los «capistas», antiguos y modernos, que tienen a Velasco Zazo por su gran maestro. Y su buena capa estrenó hace bien poco Lina Rosales, aunque no fué ella la primera mujer que vimos encapada los madrileños. Antes que Lina Rosales pasearon su capa por la Puerta del Sol Raquel Meller, Esperanza Hidalgo y Josefina Díaz de Artigas. Y fué el 17 de noviembre de 1928 cuando amaneció la Cibeles envuelta en una capa; inocente travesura ahechada —injustamente, según se supo después— a los cofrades de Velasco Zazo. Como aquel día pasase embozada la Artigas por la calle de Alcalá y dijese un chusco al verla: «Ahí va la Cibeles», Josefina colgó la capa y no volvió a salir con ella. Y esa capa, la de Josefina Díaz de Artigas, fué la última que pasearon por Madrid unos hombros de mujer.

M. BARBEITO HERRERA

El anuncio en el chaflán de la antigua tienda y hasta el nombre de la calle madrileña, que casi se queda como un símbolo fuera del objetivo, sirven para evocar con nostalgia quizás otros tiempos y otros hombres que ya pasaron, igual que ese anciano, envuelto en su capa, que se quedó dormido en el banco de la iglesia, quién sabe si musitando una plegaria por los que se fueron o pidiendo a Dios por los que han venido a sucederle con prisas y sin capas...

(Reportaje gráfico: Leal.)

