

Don Benito Pérez Galdós jamás olvidó su tierra canaria

2

El amor del gran escritor a la comida isleña

A. HURTADO DE MENDOZA

Mi madre me contó muchas veces que cuando don Benito tenía un estreno de sus obras de teatro se ponía fuera de sí al pensar que al final tuviera que salir al escenario, de mano de los actores y actrices que habían representado a los protagonistas, a recibir los aplausos clamorosos del público, después de reclamarlo muchas veces. Pese a ello siempre salía como a rastras de sus conductores que con todo cariño y deferencia hacían ademanes de que todos los aplausos eran para el autor de la obra que acababa de finalizar o si de alguno de sus actos, al acabar los mismos, el público reclamaba su presencia en el escenario, que don Benito trataba de rehuir hasta el final. A él le encantaba desenvolverse sin protagonismos ni primeras filas de ninguna clase y en su vida era de una sencillez absoluta y aunque monótona en apariencia, para él no le resultaba así.

En cambio, lo que le gustaba muchísimo era pasear en solitario por todas partes, observando todo lo que se iba tropezando y me decía mi madre que, a fuerza de haberse recorrido Madrid a pie en todas las direcciones y estaciones del año, se le conocía muchísimo mejor que a muchos de sus nativos, a los que podía confundir preguntándoles por detalles y circunstancias de calles, plazas, rincones, paseos, edificios, callejuelas, monumentos, etc., de los que aquéllos no tenían ni idea ni se habían dado cuenta de los pormenores o detalles por los que don Benito les preguntaba.

Una "gracia" de mi tío Pepe.— En vacaciones, cuando mi tío Pepe no tenía que acudir a dar sus clases en la Escuela de Ingenieros Agrónomos, me solía llevar a pasear y tomar el aire al Retiro. Allí había unos hombres que vendían globos de diferentes y atractivos colores, que llevaban sujetos a una mano por los hilos con que estaban atados y que les permitían evolucionar en el aire. A todos los niños nos encantaba que nos compraran unos cuantos globos de aquellos para entretenernos dándoles tirones a los cordones con los que los sujetábamos a nuestras manos, para ob-

servar sus evoluciones en el aire, describiendo diferentes trayectorias, en algunas de las cuales, por distracciones, se nos solían escapar y entonces desconsolados, con lágrimas en los ojos, los veíamos ascender en las alturas, para perderse de vista e ir a caer en distantes lugares de imposible e inmediato acceso.

Recuerdo que en una de estas tristes situaciones otro niño que se hallaba próximo al lugar donde me encontraba con los ojos humedecidos viendo ascender y escaparse uno de los globos que tenía cogidos en una de mis manos, me consoló con su mejor voluntad y, claro está, entonces con toda su buena fe, diciéndome: —“Para otra vez tienes que comprar otro que no se escape y vuele tan alto”.

Mi tío Pepe me compraba varios globos y luego se sentaba con toda su humanidad en uno de los bancos de los tantos paseos del Retiro de entonces, mientras yo en los alrededores me entretenía con los globos que me había comprado, agrupados en una mano por los hilos a los que se encontraban atados, tirando de ellos, según mis gustos, para hacerlos evolucionar en uno u otro sentido.



Muchas veces quedé amargamente sorprendido porque, a la menor distracción de mis ojos sentía un seco “¡paf!” y, al volver la vista, me encontraba uno de mis hermosos globos en el suelo reducido a unos miserables despojos de unos pocos centímetros de aquel hermoso globo que segundos antes estaba en el espacio haciendo diversas evoluciones a medida de los tirones que con la mano con que los sujetaba les iba dando a los hilos que los unían por la parte inferior al pliegue que en su estructura elástica se había formado al acabar de inflarlos, en forma muy hábil y segura, para evitar su rápido desinfe.

Tío Pepe celebraba mi sorpresa y contrariedad indudable con grandes risas y regocijo, sin duda, al observar mi cara de asombro por lo ocurrido. Estas sorprendentes y desagradables muertes inapelables de algunos de mis globos, de cada mañana o tarde en el Retiro, se repitieron durante mucho tiempo.

Pero en una oportunidad quiso la fortuna ayudarme para despejar la desazón que me producían aquellas explosiones inesperadísimas de mis hermosos y atractivos globos de un segundo para otro, y fue que haciendo un movimiento inesperado sorprendí a mi tío Pepe pinchándome uno de mis adorados globos, el cual exhaló su último aliento de vida con el para mi atormentador “¡paf!” y en el acto quedó sobre la arena de caracolillo que cubría los diferentes paseos del Retiro, hecho un despreciable guiñapo. Yo debí poner una cara del mayor asombro como la que ponía en las anteriores fulminantes e inesperadas muertes de mis globos, porque tío Pepe, mientras se colocaba su alfiler homicida en la parte superior de la solapa de su americana, rompía a reír con mayor aparatosidad que hasta entonces lo había venido haciendo al comprobar mis reacciones de abrumadora sorpresa y con sus risotadas, que no eran de satisfacción perversa, sino de una ingenuidad para mí inexplicable, pues no acertaba qué clase de motivos en aquellos hechos podían ser el origen para que se riera de aquella forma tan ingenua y

casi infantil, por lo cual mi sorpresa vino a unirse a mi confusión.

Cuando llegué a casa, no a la de don Benito, sino a la nuestra, del Paseo de Alberto Aguilera, le conté a mi madre todo lo que me había ocurrido y mi madre, que no podía tragar a su cuñado porque decía que era un egoísta que por no crearse conflictos y dificultades propios de ese estado se había quedado solterón, exclamó: —“¡Tenía que ser ese ganso el que hiciera semejante idiotez; no le hagas caso! ¿No ves que es un idiota?”

Después mi tío Pepe me siguió llevando al Retiro a pasear, algunas mañanas o tardes de verano. Me siguió comprando globos y riendo a carcajadas cuando yo les daba mis tirones para verlos evolucionar en el aire, pero nunca me explicó por qué me pinchó algunos de mis globos y reía a carcajadas al observar mi cara de asombro y sorpresa.

Luego, a la vuelta de muchos años, y en unas conversaciones familiares, oí contar una anécdota protagonizada por mi tío Pepe, cuando una tarde en el paseo de la Castellana iba andando por una de sus aceras, y vio un coche cerrado y tirado por dos hermosos caballos parado, con su cochero de chistera sentado en el “pescante”, mientras por la ventanilla de la portezuela que daba sobre la acera a cuyo bordillo se hallaba parado el aristocrático carruaje, cuyo cristal había sido bajado por la dama que se encontraba sentada en su interior, había introducido casi la mitad de su cuerpo un sacerdote muy bajo de estatura, por lo cual sólo le quedaban fuera de la estructura de la portezuela, las piernas y los pies, pero éstos bastante separados del piso del estribo, dada la baja estatura del ensotanado interlocutor.

Mi tío Pepe al pasar junto al coche y comprobar quién era el dueño de aquellas cortas piernas que estaban fuera y cuyos pies no se asentaban en el estribo del coche, comprobando que se trataba de un sacerdote amigo suyo y muy dado a figurar como diligente consejero de “hijas espirituales de la alta sociedad madrileña”, no se le ocurrió sino calzar por la breve humanidad de su amigo y meterla del todo en el interior del coche de la aristocrática dama, sin advertirle el cochero ni el lacayo que severamente vestidos y de chistera, correctamente permanecían en el “pescante” esperando las órdenes de reanudar la marcha interrumpida por la conversación del influente y minúsculo sacerdote, quien, además compensaba su falta de estructura máxima con un tem-



Despacho y biblioteca de Galdós, Casa-Museo Pérez Galdós, Las Palmas de Gran Canaria.

peramento nervioso y reservas verbales linagotables, y que montó en cólera y en cuanto pudo alcanzar la vertical corrió tras tío Pepe que seguía andando con su marcha pausada de siempre.

Cuando llegó a darle alcance a tío Pepe se puso delante y le soltó una rociada, “poniéndolo cuál no digan dueñas”, terminando con esta interrogación:

—“¿No se te ocurrió hacer otra cosa, pedazo de adoquín?”

—“¡Pues, claro —le respondió tío Pepe con su pachorra isleña—, para lo que ya te quedaba del cuerpo fuera del coche me pareció lo mejor ponerte todo dentro para que estuvieras más cómodo!”...

Una tarde en una de las tertulias en la casa de don Benito, a la que asistían periodistas, escritores, críticos, artistas, actores de teatro, canarios residentes en Madrid o de paso, etc., en que se hablaba de la capacidad digestiva de algunas personas, para digerir sus platos más fuertes de sus respectivas cocinas regionales, tío Pepe dijo: —“¡Un mago de mi país se jinca una cesta *pedrera* de higos *picones* y no se *tupe!*” Todos los contertulios se quedaron “in albis” y mucho más cuando de regreso a sus hogares se fueran a algunos de sus diccionarios

para tratar de aclarar algunos de aquellos términos, sin lograr aclarar ninguno de ellos.

El Dr. Marañón, adoraba a don Benito por haberlo conocido de niño desde que su padre en los veranos que pasaba en Santander lo había llevado a la tertulia que en el chalet que el escritor canario tenía para pasar sus descansos en dichos meses, formando tertulia con don José María Pereda, don Marcelino Menéndez y Pelayo y otros muchos amigos; fue luego su médico de cabecera y lo visitaba casi diariamente. Estaba siempre a la caza de todos los términos del habla coloquial de los canarios, porque pensaba publicar un libro sobre tal forma de expresarse; pero en la catástrofe que fue el 18 de julio de 1936 se le extravió. Una vez que don Benito se encontraba enfermo le recomendó unos días de descanso absoluto y que no fuera molestado por ninguna clase de visitas.

Entonces tío Pepe le dijo: —“No te preocupes, Gregorito, que yo me encargaré de *correr* a todos los que vengan a visitarle en esos días de reposo que debe guardar tío Benito”.

Don Gregorio se queda asombrado: ¿*Correr* a los visitantes?

Pero lo mismo le sucedió una tarde que fue a visitar a don Benito y entonces tío Pepe le advirtió: —“*Gregorito*, no te vayas sin antes pasar para que veas a *Conchita*, pues anoche le dio un *insulto* que casi se va para las *chacaritas*”...

O también con ocasión de un improvisado viaje de tío Ambrosio a Madrid, por motivos políticos y que se presentó en la casa de don Benito, en Hilarión Es-lava, acompañado de su fiel Agustín Ramos, encargado de mantener a punto siempre a efectos de elecciones la *Isleta*, encontrándose en dicha ocasión presente don Gregorio Marañón.

Después de pasados unos minutos de saludos e intercambio de palabras, y estando todos hablando tranquilamente, tío Pepe dirigiéndose a su hermano Ambrosio, al haber observado que Agustín Ramos venía sin abrigo, le dijo:

—“Ambrosio, en cuanto termines tus cosas tienes que salir para que le compres un *saco* a Agustín, porque si no el frío que hace lo va a dejar *proa al marisco*”...

Nuevamente don Gregorio Marañón quedó hundido en las tinieblas: ¿Un *insulto* de *Conchita* que casi se la lleva para las *chacaritas*, un *saco* para evitar que Agustín Ramos fuera puesto *proa al marisco*, *correr* a los impertinentes?

Pero tío Pepe desde que terminó el *bachiller* y se radicó en Madrid hasta su muerte, a avanzada edad, siguió hablando en canario de los de las alturas cumbres o del interior de la Isla y reaccionando con su característica *pachorra* reaccional ante todos los acontecimientos de la vida.

Una tarde en la tertulia de la casa de don Benito se estaba comentando la preocupación que se les había producido a algunos de los concurrentes debido a que un estimado amigo de ellos, por discusiones políticas en el Casino de Madrid, había tenido unas palabras con un oficial del Ejército, el cual le había enviado los padrinos, para aclarar las ofensas que decía haber recibido en su dignidad profesional de parte de su ofensor, dándole a elegir las armas y condiciones en que deseaba celebrar el desafío.

Entonces al ofensor se le ocurrió decir que deseaba fuera a *sable*; pero los padrinos del ofendido se echaron las manos a la cabeza porque advirtieron al ofensor que su representado manejaba dicha arma perfectamente e incluso en varios concursos había obtenido primeras distinciones. Propuso la víctima que

fuera a *espada* o *florete*, y de nuevo le previnieron los padrinos que eso era imposible, pues su apadrinado en el manejo de esas armas era un verdadero campeón en varios campeonatos nacionales en los que había intervenido. Se acordó, por último, que fuera a *pistola*, pero nueva advertencia de los padrinos de que era gravísima aquella alternativa, porque su representado era también un habilísimo tirador capaz de llevarse una moneda colocada en la parte superior de una botella sin atentar contra la integridad de ésta, por lo cual acordaron dar unos días de plazo al ofensor para ver si mientras tanto se le ocurría alguna solución que pusiera fin a aquel gravísimo problema en que la vida del ofensor estaba en peligro de muerte seguro.

Entonces tío Pepe dijo que para aquella agudísima problemática no se le ocurría sino una solución totalmente satisfactoria para que el ofensor se considerara satisfecho y lavado su honor personal.

Cuando los preocupados contertulios por el problema creado a su amigo invitaron a tío Pepe a que expusiera la solución que se le había ocurrido, dijo con su *pachorra* isleña de siempre:

—“¡Oh, pues si el caballero ofendido maneja todas las armas de posible utilización para celebrar el duelo que existe en el campo del honor, lo que tienen que decirle los padrinos del ofensor al ofendido es que lo dé por muerto, de antemano, y así se evita el trance de matarlo en el lance con todas sus consecuencias ulteriores!”...

Ninguno de los contertulios pudo replicarle nada en contra, porque, la verdad, la solución propuesta por tío Pepe, no podía ser más práctica, aunque acaso no se encontrara prevista en el Código del Conde de Cabriñana, en el que se articulaban todas las formas en que debían celebrarse los desafíos entre caballeros para lavar con sangre el honor mancillado de los que lo hubieran ofendido por cualquier clase de medios y circunstancias concurrentes.

Un día a la semana... Aparte de que cada día se comía en casa de don Benito sin que a la mesa no faltara un plato de la cocina de su tierra, había uno a la semana, me parece recordar que el de los domingos, en que se comía totalmente, desde el principio al fin, a base de platos canarios, sin que faltaran las aceitunas aliñadas como en Canarias (o sea, aceite, vinagre, ajo, orégano, pimentón y pimienta colorada, conservando las aceitunas su pipa y color oscuro, con di-

ferentes cortes en su estructura), queso “curado” y también del llamado “ahumado”, y las variedades del gofio de millo escaldado con caldo de *puchero*, con cualquier clase de potaje, o con agua caliente y una punta de cuchara de manteca de cerdo o bien con torreznos de tocino de cochino, que es un plato o “conduto” maravilloso, pero para que no haya problemas digestivos hay que tener un estómago con capacidad de máquina para triturar piedras y reducir las a *china*; ni tampoco faltara la variedad de mojos “verdes” y “colorados”, y en esta denominación estaba uno que no era muy picante por estar confeccionado con pan bizcochado rallado, aceite, pimentón, ajos, etc., todo muy bien homogeneizado, el cual era menos papel de lija que los otros para la lengua y garganta.

En uno de estos días mi madre se enfrentó a un “puchero” canario, una especie de réplica u homologación del sacrosanto, para los madrileños, “cocido”, en el que no pocas de sus materias primas se guisaban por separado, aunque luego se sirvieran y comieran todas juntas, por lo cual cuando a mi madre le anunciaron que todas las de que se componía el “puchero” canario se cocían en el mismo caldero, fue algo que no pudo asimilar y cuando, además, vio en una fuente unas morcillas canarias fritas, porque a tío Pepe le gustaba mucho añadirlas a todos los componentes del puchero, como un coadyuvante más de los no pocos que integraban el “puchero” canario, entre los que se contaban y cuentan, si es que en la actualidad se sirve en alguna mesa canaria, piñas tiernas de millo y peras, mi madre no pudo contener más su sorpresa y exclamó:

—“Pero, ¿qué clase de *chorizo negro* es ese?”, y entonces don Benito, muy cariñoso, le replicó:

—“No digas eso, Elisita. ¡Prueba ese plato de mi tierra y verás que te quedará encantada, pues es magnífico y exquisito!”.

Mi madre así lo hizo y, en verdad, quedó encantada y luego en nuestra estancia en “la Casa Grande”, de la Aldea de San Nicolás, sobre todo durante la crisis producida por la primera guerra mundial de 1914-18, salvó la papeleta de no pocos días, a base de morcillas y huevos fritos y arroz blanco con salsa de tomate, o también, en vez de arroz blanco, para variar, plátanos y papas fritas.

Igualmente le salvaron la papeleta de no pocos días toda la serie de potajes ca-

narios que por primera vez comió en casa de don Benito y que sus hermanas Concha y Carmen le enseñaron a confeccionar y que en la Aldea de San Nicolás y con las consecuencias de penuria producida por la guerra mundial, le vinieron de perilla, porque, aunque se repitieran toda la semana, también hay que tener en cuenta que las ganas de comer, de lunes a domingo, tampoco dejaba de tenerse y, como decía muy bien Sancho Panza, “a falta de pan buenas son tortas”...

También recuerdo que en la tarde de un domingo se puso para merendar leche caliente en tazas, que venía humeando en su correspondiente jarra con bizcochos lustrados, galletas, “lenguas de pájaro”, y gofio de millo muy tostado que venía en un recipiente como en el que estaba el azúcar, y entonces a mi madre se le ocurrió probar el gofio con la leche caliente de su taza y tomó unas cuantas cucharadas de aquél, lo puso en un platito y luego con su cucharilla lo cogió y directamente se lo iba a poner en la boca, para tragarlo, como si se tratara de un polvorón, lo cual visto por don Benito, que había venido al comedor por tratarse de la tarde del domingo y no tener la tertulia de sus amigos en su gabinete de trabajo, acudió rápido en auxilio de mi madre, y le advirtió:

—“¡No hagas eso que te *añulgas* entonces con el gofio! Tienes que poner un poco en la cucharilla y luego metiéndola en la leche coges en ella un poco de leche caliente con azúcar y *entreveras* la leche con el gofio para que entonces lo puedas poner en la boca y tragarlo sin dificultades y *añulgamientos* de ninguna clase!”.

Mi madre se quedó como el que ve visiones. ¿Qué era aquello de no *añulgarse* y *entreverar* la leche caliente azucarada con gofio para evitar un *añulgamiento*? Seguramente su rostro debió expresar su total desconcierto, aunque hiciera fuerzas para que no se le notara, porque una hermana de don Benito, no recuerdo si *mamá* Carmen o tía Concha, acudió en su ayuda y le dijo:

—“Mira, fíjate, es muy sencillo: ¡tienes que hacerlo así!” y entonces le hizo ver cómo lo hacía ella y mi madre, imitándola “*ad pedem literae*”, comió su gofio de millo muy tostado con leche caliente azucarada sin *añulgarse* y quedó muy satisfecha por haber superado la prueba con éxito y por gustarle mucho, también, el gofio canario en tal forma.

Para remachar el clavo tío Pepe, dirigiéndose a mi madre, con su sorna isleña, le dijo:

—“Elisita, vale más *maña* que *geito*”, con lo cual creo que mi madre se debió quedar por dentro echando chispas, pues la sorna pachorruna con que tío Pepe constantemente solía reaccionar, la sacaba de sus casillas...

Pero yo muy tranquilo e indiferente a los comentarios que pudiera hacer tío Pepe metí mi cucharilla en el platillo donde mi madre tenía el gofio que se había servido e hice lo que le había visto hacer y me tragué unas cuantas cucharadas de gofio entreverado con la leche caliente azucarada que tenía en mi taza guardando un resto para mojar mi bizcocho de rigor lustrado y unas cuantas galletas o chucherías propias de la ocasión.

Otras tardes tuvimos ocasión de merendar con una taza de café y leche, pan bizcochado moreno de Agüimes, que le enviaban a don Benito sus familiares de la casa de la calle Cano en cajas de galletas muy bien cerradas, y queso ahumado relativamente tierno, no como el “curado”, con su costra de aceite y pimentón, que era duro como una piedra y bastante picón y que decían en casa de don Benito que en su tierra canaria se usaba, sobre todo, en la mesa de las

clases trabajadoras, como *conduto*, o sea, para comer platos de potaje amasado con gofio o éste amasado simplemente con agua y unos granos de sal, con escudillas de café y leche para la cena. Era muy sabroso; pero había que partirlos casi con un cuchillo de cocina y un martillo. Decían en casa de don Benito que en los hogares de los habitantes de los pueblos del interior de la Isla no faltaba en ninguna mesa, como “*conduto*” siempre y aun en casos extremos para utilizarlo con gofio *espolvoreado*.

Lo que no pude pasar desde que me la dieron a probar fue la leche *agria* de Gran Canaria, que las hermanas de don Benito confeccionaban algunas veces para tío Pepe, que le gustaba muchísimo, porque decía que era muy digestiva y que se podía tomar como postre con o sin hacer uso del azucarero; pero yo ni de una ni otra forma la podía pasar. En cambio mi pirraba por el dulce de “cabello de ángel” que le enviaba desde Las Palmas su familia a don Benito en unas orzas de barro cocido que decían se vendían procedentes de Mallorca en la ciudad, desde donde venían llenas de varios kgs. de dulce de “cabe-



Galdós, por el escultor Pablo Serrano. Las Palmas de Gran Canaria.

llo de ángel”, cerradas sus gruesos cue- llos superiores con unos amplios tapones de corcho, que en el lugar de su partida se lacraban cuidadosamente para evitar durante el viaje la entrada de aire. Era un dulce magnífico y decían las hermanas de don Benito que era de una confección casera sencillísima al alcan- ce de cualquiera que tuviera la calabaza con la que se confeccionaba que en Ca- narias se producía sin problemas en los bordes de las acequias que servían en los campos para conducir el agua necesaria para regar los diferentes cultivos de su tierra generosa o para conducirla permanentemente desde su nacimiento hasta los embalses donde se guardaba hasta ser utilizada en la forma que los culti- vos la fueren precisando para su pros- peridad y dar los frutos o productos deseados por los agricultores del campo canario.

También tuve ocasión de probar pan de millo bizcochado enviado también en cajas de galletas, muy bien cerradas, y me pareció estupendo; y luego en la Al- dea de San Nicolás tuve la oportunidad de consumirlo tierno y como pan de ha- rina de trigo, aunque su mayor uso era para tomarlo en desayunos, meriendas, con potajes, con queso o mermeladas, pero no con comidas de carnes y pesca- dos con salsas y grasas, pues es un poco dulce.

En casa de don Benito tenían todos los utensilios para hacer queso tierno en casa, a base de *cuajar* la leche que se iba a utilizar poniéndole la cantidad ade- cuada antes del *cuajo* obtenido de no re- cuerdo qué órgano del estómago de un *baifito* de los que se sacrifican para co- merlos en diferentes preparados de la co- cina canaria, y le decían a mi madre que era facilísimo hacer queso tierno en ta- les circunstancias para el consumo de las casas que lo desearan que se podía consumir como lo quisiera el consumi- dor; pero a mi madre y a mí, *mamá Car- men* nos lo dio a probar una tarde escachado con miel de caña auténtica de Cuba y resultaba delicioso. Nos dijo que a don Benito le gustaba a rabiarse al día siguiente de hecho. De este producto de la cocina canaria *mamá Carmen* me sir- vió un buen trozo, porque dijo que era de muy fácil digestión y también otra tarde me dio a probar un plato de *tum- bos* que eran los trozos o partículas pe- queñas de la leche *cuajada* que se escapaba del recipiente de metal en for- ma de un círculo que se sujetaba con un hilo acabado de hervir y que discurría con el líquido que soltaba por los agu- jeros de dicho círculo de metal para apretar con el puño de la mano la leche



Alcoba de don Benito, Casa-Museo Pérez Galdós, Las Palmas de Gran Canaria.

cuajada y hacer el queso tierno, cuyo lí- quido se recogía en un recipiente que se ponía en la ranura que tenía la quesera por donde discurría el *tabefe* que luego se cocía y servía para beberlo como leche o mezclarlo con gofio, pero en el fondo quedaban los llamados *tumbos* que eran unos grumos como requesones que pasados por un colador para apar- tarlos del *tabefe* se podían consumir con pan o con gofio o con azúcar, miel de abeja, de caña, mermelada o, simple- mente, con ganas de comerlos y sabo- rearlos.

En “la Casa Grande”, de la Aldea, años más tarde, tuve oportunidad de consumir queso tierno todos los días y *tumbos* hasta hartarme de ellos.

Don Benito, siempre que tenía una de estas novedades de la cocina de su tierra, al entrar a saludarlo a su despacho, si estaba solo, o al despedirnos, si esta- ba solo, también, o con contertulios de su intimidad o paisanos, anunciaba con gran alborozo la *novedad* culinaria ca- naria con que aquella tarde nos obse- quiarían sus hermanas y, al saludarnos, le decía cariñosamente a mi madre y con gran interés la novedad con que nos iban a obsequiar y luego si nos había gusta- do, terminando siempre:

—“¿Verdad, Elisita, que te gustó mu- chísimo el plato que te dieron a probar esta tarde mis hermanas en la merien- da? ¡Tienes que aprender a hacerlo!”.

Y dirigiéndose a mí me preguntaba: —“¿Y a ti te gustó?, a lo cual respondía de todo corazón: —“¡Muchísimo, don Benito!; pero por el temor a las conse- cuencias de parecer un chiquillo dema- siado *afado*, me tragaba lo que se me quedaba siempre a medio *gaznate*:

—“Pero dígame a sus hermanas que me sirvan sin tantos recortes y anuncios

de tremendos males si se les va la mano un poco”.

Me callaba porque una vez que le dije a mi madre que las hermanas de don Be- nito eran demasiado tacañas al servir- me aquellas deliciosas creaciones de la cocina de Canarias, que yo quería co- mer de ellas sin tantos malditos recortes y tenebrosos augurios, me dijo mi madre, de forma terminante:

—“Que no se te vaya a ocurrir seme- jante atrevimiento porque entonces no te vuelvo a llevar a casa de don Benito!” y como dice el refrán que a la fuerza ahorcan, me tuve que callar mis ganas de decir a aquellas respetables señoras que se dejaran de tantas negras preven- ciones de catástrofes estomacales y que me sirvieran de aquellos manjares unas cuantas cucharadas más y que Dios les pagaría tan buena obra...

Los apuros de don Eladio Moreno Durán ante don Benito.— Por su perma- nencia en Madrid, por razón de sus es- tudios en la Facultad de Medicina de la Universidad del que luego sería el gran poeta canario Tomás Morales, autor de su obra cumbre “Las Rosas de Hércu- les”, frecuentaba la tertulia de la casa de don Benito en Hilarión Eslava y por tal circunstancia cuando su amigo don Eladio Moreno Durán fue nombrado en 12 de abril de 1917 profesor de dibujo de la Escuela de Comercio de Las Pal- mas, llevó a su amigo a casa de don Be- nito para presentárselo y comunicarle su inmediato viaje a Canarias para hacer- se cargo de su indicado destino.

Don Benito recibió muy afectuosa- mente a don Eladio Moreno y le felici- tó por su destino, pues ya veía lo mucho que le iba a gustar Las Palmas y lo sa- tisfecho que se hallaría por el acogi- miento cariñoso y cordial que encon- traría entre todos sus naturales.