

apodo, en tal forma que llegan a ser más conocidos por el apodo que por su nombre, si es que este último no es olvidado completamente.

También a sus empleados les ponen apodos y en algunos casos les cambian el nombre por completo. Por ejemplo: Si una empleada se llama Carmen, le dicen Lucrecia. Llega ella a acostumbrarse tanto a que la llamen Lucrecia que cuando va de visita a su pueblo alega que no se llama Carmen sino Lucrecia. Este cambio de nombre tiene siempre alguna conexión con los recuerdos y las semejanzas. Si el patrón o la patrona conocieron en una época lejana a alguna persona llamada Lucrecia que se parece en alguna forma a la empleada, entonces el cambio de nombre es justificado y perfecto

Los descendientes de Don Emilio Benard Doude son en total 167 sin contar los cónyuges y sus hijos, (séptima generación) Sobra decir que este extenso grupo es suficiente para llenar un salón de fiesta de tamaño grande. La familia Benard es extraordinariamente unida, y con culto especial a sus parientes. Siendo una prole tan numerosa se creía que no tienen necesidad de confraternizar fuera de ellos mismos, sin embargo, no es así. A como es de grande la familia, son de numerosas sus amistades, y de todas las escalas sociales. Confraternizan igual con el pobre que con el rico. Son estrictos con sus hijos, y gustan hacer matrimonios de alcurnia, pero al mismo tiempo son generosos y buenos con sus semejantes. De profundas raíces Católicas las mujeres Benard son caritativas y piadosas y al mismo tiempo hacen el mejor uso posible de su dinero

No se conoce a un Benard malo o deshonesto, o que sea odiado por alguien. En pocas palabras, esta familia es amada y respetada por todos

Tanto hombres como mujeres gustan de las delicias de la comida buena, y de las fiestas alegres y deslumbrantes, en donde adoran al dios Baco con libertad

Por convicción e ideales, más que por tradición, han pertenecido siempre al partido conservador de Nicaragua y varios de sus miembros han tenido una actuación descollante dentro del partido. Don Emilio Benard Doude murió siendo Ministro de Hacienda durante el gobierno del Gral. Joaquín Zavala después de haber desempeñado el mismo cargo durante el gobierno del Gral. Pedro Joaquín Chamorro cuando fué pre-candidato a la Presidencia de la República para el siguiente período, por deseos de muchos amigos y del mismo Don Pedro Joaquín. Don Adolfo Benard Vivas y Don Emilio Chamorro Benard, fueron contrincantes políticos de los Generales José María Moncada y Anastasio Somoza García, en las elecciones de 1928 y 1950, respectivamente

Permítanme decirles que en 1942 la revista "Selecciones" publicó un artículo en donde decía que las mujeres más bellas de Centro América provenían de Granada, Nicaragua. Esto sin duda alguna se refería a la sexta generación de Benares. Lo afirmo así, porque si buscamos en el árbol genealógico, el noventa por ciento de las familias prominentes de Granada llevan el apellido Benard. Aunque desde ese tiempo acá la mayoría haya emigrado a Managua.

Hablando en pasta, la cosecha de mujeres bellas de la sexta generación es famosa. En si los Benard son famosos en todo Nicaragua por su sensibilidad, sus pintorescas fascetas y sus virtudes

UNA CUCHARA CON MONOGRAMA DE FAMILIA

Fue costumbre inveterada de numerosas familias granadinas el continuar la tradición europea de mantener la mesa de su casa, no sólo bien servida y atendida, sino también exquisitamente variada. En tiempos de la Colonia, durante todo el Siglo XIX, y todavía a principios del Siglo XX, era común y corriente, entre las familias que se contaban por principales en esta ciudad de Nicaragua, el agasajo constante y señorial de las mismas hacia otros miembros de aquella sociedad, que se traducía en recepciones, fiestas y banquetes, en los que se hacía gala y derroche de hospitalidad y buen gusto. Parte de la herencia que legaran nuestros antepasados españoles, entre quienes descollaban los andaluces por su trato amable y cortés, fue la costumbre, por demás arraigada, de aparecer como perfectos anfitriones, y de saber brindar además de amistad y cortesía, los deleites de una buena mesa

Establecidos en Granada en 1829, los progenitores de esta familia, cien por ciento franceses, vinieron pues a encontrar establecidas en el Nuevo Mundo, una serie de costumbres españolas —entre las que destacaba con preponderancia el buen comer—, emanadas de antepasados que conocían los secretos de la buena mesa, como manera de agasajar y sostener relaciones sociales. Un hidalgo español se preciaba y cuidaba tanto de su honra y de su vestido, como de las excelencias de su mesa y en esto último era en extremo puntilloso

Los franceses no le iban a la zaga a los españoles en ésto y cultivaban el buen comer en escala tan apreciable como aquellos, y tanto unos como otros ponían énfasis especial así en la calidad como en la cantidad de la comida, según los usos y costumbres de sus antiguos dominadores, los romanos. Todavía hoy es algo natural en Francia y en España, el hacer cinco tiempos de comida en el día, en lugar de los tres que se usan actualmente. Desayuno temprano, en la cama, entre 6 y 7 de la mañana, consistente, por lo general, en una taza de chocolate humeante y espeso, acompañada de panecillos de Brioche con mantequilla. Almuer-

zo —lo que nosotros llamamos desayuno—, alrededor de las 10 de la mañana. La comida del mediodía, fuerte y abundante, rociada de buen vino, entre 2 y 3 de la tarde. Una cena ligera, a eso de las 7 p.m., para poder resistir hasta la medianoche. Y, entre 11 y 12 de la noche, la última comida del día, la principal de todas, con abundancia de entremeses, pastas, carnes, aves, pescados, legumbres, postres, vinos, quesos y licores. Han hecho época algunos de los banquetes servidos por los últimos reyes de Francia y sus Ministros. En uno de ellos, el Cardenal de Richelieu, Ministro de Estado del rey Luis XIII, agasajó a sus invitados con más de CIEN platos diferentes y una enorme selección de vinos, servidos a unos mil comensales, quienes comieron todos en vajilla de oro macizo. Es de imaginar el costo de tales banquetes, igualados, solamente, por los ordenados por los más suntuosos Emperadores Romanos.

Así pues, Don Martín María Benard, si bien hombre que carecía de grandes recursos económicos, trajo no obstante a Nicaragua, algo del sibaritismo francés de la época. Y al llegar a estas tierras encontró que el hábito de la buena mesa no sólo no iría en contra de las costumbres imperantes en su nueva patria, sino que vendría más bien a reforzarlas, por así decirlo, y en lo sucesivo, su mesa se vio surtida de todas aquellas delicadezas que él, quizás, creyó para siempre perder al salir de Francia y que el tesón e iniciativa de los comerciantes granadinos lograba proporcionarle.

Sin embargo, el paladar de Don Martín no estaba hecho para asimilar el fuerte condimento y sazón de la cocina española, que encontrara entronizada en Granada, mucho menos el de la cocina criolla, y poco a poco fue mostrando preferencia por los manjares de sabor más refinado que le proporcionaba la cocina francesa. Y fue así como el gusto fuerte y acentuado de los platos españoles, fue suplantado, en la casa de Benard, por el más delicado y sutil de los del menú francés. Y el jamón dulzón y tierno de Francia, pasó a ocupar, en su mesa, el lugar del más recio y ahumado de Extremadura, las blandas butifarras de Normandía, desplazaron el punzante y astringente chorizo de Rioja, el pavo y la perdiz, reemplazaron al capón, el Camembert y el Gruyere, dominaron sobre los más fuertes quesos castellanos, y los vinos dobles y aromáticos de Málaga y de Rioja fueron sustituidos por los Claret y Chateaux de la zona de Burdeos y por los deliciosos vinos del Rin, no faltando, desde luego, a su mesa, ni el exquisito Champagne, ni los ardientes Cognacs y licores digestivos, a los que son tan adictos los franceses. Don Martín guardó siempre la muy sana costumbre, heredada por sus primeros descendientes, de rociar sus comidas con buen vino. Para ellos, el agua servía únicamente para asearse, nunca para digerir los alimentos. Y, al igual que sus antepasados en la madre patria, ellos supieron siempre glo-

rificar aquella famosa sentencia francesa de que "una comida sin vino es como un día sin sol".

Este buen gusto en el comer, esta abundancia en los menús, fue luego heredada por los descendientes de Don Martín, quienes tuvieron buen cuidado de permanecer fieles a la tradición de la buena mesa. Fueron todos los antiguos Benard, —los hijos y nietos de Don Martín María—, personas que pusieron siempre especial atención en la complacencia y deleite del paladar y para ellos constituía como una especie de ritual sagrado la elaboración del menú para un banquete, un recepción, o incluso una comida íntima, el que era discutido, aumentado, corregido y reemplazado varias veces, antes de su aprobación final. Y aún se mencionan en Granada las fiestas y banquetes con que algún miembro de la familia Benard solía obsequiar a la sociedad. Las recepciones de los Pellas, del Dr. Juan José Martínez, de Don Adolfo, Don Martín Benard y de Doña María Benard de César, se recuerdan, entre otras muchas, sobre todo, la excelencia del buffet, preparado, decorado y presentado, no por algún cocinero internacional de renombrada fama, de los que hoy pueblan nuestros clubs sociales, sino por la mano experta de las esposas e hijas de estos caballeros, quienes, a base de dedicación y práctica, solamente, resultaron ser insignes cocineras y anfitrionas.

La afición por la buena mesa y los placeres de la comida, no se ha extinguido aún entre los últimos descendientes Benard. Pero, ciertamente, pueden éstos clasificarse hoy en dos ramas diferentes: aquellos que se mantienen fieles a la tradición francesa de un menú delicado, o elaborado con exquisita maestría, pero de sabores apacibles, platos más o menos sanos y de fácil digestión, y los que prefieren platos fuertes, con un cierto sabor definido, preparados a base de mucha especie y condimento, a veces muy picantes y de dura digestión. Estos últimos se inclinan más hacia la comida típica o nacional y a la española, que a la francesa, aunque sin menospreciar nunca esta última, sencillamente encuentra aquella más a tono con su paladar nativo.

En la primera rama pueden incluirse la mayoría de los descendientes de Don Martín, tanto hombres como mujeres, quienes se mantienen apegados a la tradición familiar de no herir el paladar con sustancias muy aromáticas o especies de sabor muy pronunciado. Son todos ellos, damas y caballeros, personas de refinado trato social y así de refinado son también su paladar y sus costumbres gastronómicas. A pesar de tener buen apetito, no entienden mucho de complicaciones culinarias y para ellos no existe manjar más delicado que un buen jamón magro, sin mucho tocino, o un paté de foie gras truffé, o un pavo bien horneado, acompañado de algunas legumbres sanas, como petit pois o puré de papas. Cuidan mucho del estó-

magos y de las consecuencias que puedan derivarse de una comida "pesada". A veces comen carne asada, siempre que no esté muy condimentada y en el restaurante piden siempre que supriman la mostaza y otros condimentos al prepararles la comida. Su peor enemigo es la pimienta y consideran como un salvaje a quien la usa.

En la segunda rama van incluidos los que podríamos llamar la "nueva ola" de la familia Benard. Son los rebeldes del paladar, los que, sin dejar de reconocer la alta calidad de la "cuisine française", han roto las cadenas que les ataban a "La Tour D'Argent", en París y no temen en atacar un buen plato de "vigorón" o en comprar una porción de "baho" o de "frito" en una esquina, o incluso un servicio de iguana en el mercado. Para ellos, la comida sin condimento no tiene razón de ser y cuanto más fuerte mejor. Usan de la pimienta y del chile indiscriminadamente y no temen a ninguna indigestión. Aceptan el pavo, el jamón y el vol-au-vent, como una variación en el menú, pero, realmente, prefieren lo típico y el plato fuerte español, a las sutilezas de la cocina francesa.

Exponentes de esta rama plebeya del paladar de los Benard —por llamarla de algún modo— son los descendientes varones de Adolfo, Luis y Carlos Benard Vivas, con una que otra excepción y, asimismo, alguna que otra de las descendientes mujeres. Se han hecho famosos, aquí en Managua, los almuerzos con que Don Adolfo Benard hijo obsequia a sus amistades, servidos en manteles de lino o bordados y en bandejas de plata, pero a base de platos tales como "iguana en pinol", "tortuga del lago", "ajiacó", "carne en baho", "indio viejo" y demás y los que, preparados por las manos expertas de su señora esposa Doña

Evita, resultan, por lo visto, más apetitosos para ellos que jamones, pavos, truchas y perdices, y en los que, a la par de los mejores whiskys escoceses, corren también abundantes los más humildes, pero no menos sabrosos "Chila" y Flor de Caña y aún cierto Blanco Extra-Fino, saturado de caña o de ciruelas, reminisciente de los famosos amontillados españoles o del no menos popular "eau de vie" francés, y, para rematar el convivio, cantidades generosas de un excelente Borgoña, muy apropiado para disipar, pero no para borrar completamente, ese sabor tan especial de los platos típicos nicaragüenses.

Para concluir, es preciso reconocer en justicia que una gran parte del éxito de los Benard a su mesa, ha sido debido a los diversos enlaces de esta familia con la familia Guzmán, cuyas mujeres se dedicaron siempre, con toda habilidad y alegría, al sublime arte culinario. Esta pasión por la cocina ha sido tradicional en las Guzmanes y la fama de su "cuchara", ha subsistido a través de los años.

Ciertamente, las señoras Benard —nietas de Don Martín María— fueron damas muy cultas, finas y distinguidas, pero de la cocina no entendían más que la crítica. Los verdaderos "gourmets" fueron sus hermanos, los señores Benard, quienes tuvieron la suerte de unir sus destinos con tres miembros de la familia Guzmán, especializados en los secretos del paladar. Y de estas uniones han resultado auténticos "Cordon Bleu", como Don Adolfo Benard hijo, Don Julio Vivas Benard y Doña Angélica Benard de Vivas, quien actualmente prepara un libro con más de mil recetas de cocina nacional e internacional, fruto de más de 50 años de dedicación al difícil arte de la confección y presentación de la comida.

EL REY DEL AZUCAR VISTO POR UN VIEJO NORTEAMERICANO

"Parecíanos muy natural ver ahora —después de todo lo que habíamos oído hablar de las antiguas y acaudaladas familias conservadoras de Granada, dueñas de latifundios y comercios— que nuestro pequeño coche "Pullman" en viaje de Managua a Granada, fuese casi repleto de un muy pomposo grupo de granadinos de tipo *mondaine* que regresaban por vapor de San Francisco, rebosantes de los grandes aires de la gente familiarizada con los camarotes de lujo y habituada, en fin, a gozar del "ideal soñado" de la vida"

¡Oíales a menudo soltar palabras y frases en in-

glés. Venían con ellos varias lindas señoritas, dos caballeros calvos de mandíbula cuadrada, y un joven de elegantísima planta que atormentado por el calor, ya al llegar a la ciudad natal donde sabía los esperaba un recibimiento, pidió a una de las bellas su polverita con espejo y comenzó a acicalarse cara, cuello y nuca"

"En esta faena estaba cuando se oyó de pronto el tronar de cohetes, de triquitraques y de bombas, más el rebullido de una banda y enseguida apareció un gran arco de flores con las palabras en característi-