

# TRIBUNA DE LA VANGUARDIA

## Los días navideños **CUANDO EL NIÑO NACE EN UNA ISLA**

PERMITANME que les recuerde un pasaje de la «Navigatio Sancti Brendani», del texto que cuenta las navegaciones de San Brendan por el mar océano, en busca del Paraíso Terrenal. Navegaba Brendan con sus monjes hacia la isla de los Pájaros, que ya había visitado en otra ocasión. Sabían que estaban cerca de ella, porque en el polvo de nácar de la bruma matinal, antes de que la isla surgiera ante sus ojos llena de luz, escuchaban el dulce canto de los pájaros y el batir de sus alas de cristal. Fue durante esta segunda estancia en la isla de los Pájaros, cuando a Brendan le fue advertido por aquella ave que con él había dialogado en otras ocasiones, cuáles eran sus obligaciones que podemos llamar litúrgicas, mientras estuviese el santo gaélico en el mar: «Cada siete años, ¡oh fieles de Dios!, volveréis a este lugar para nuestra alegría y delectación. Cada año, el día del nacimiento del Señor Jesús celebráis el oficio de la Natividad en el monasterio de la isla de San Albán, la Cena en la isla de las Ovejas y la Pascua Florida en el lomo de Jasconius». Es decir, aquella enorme bestia que yace en el fondo del océano, sobre la que ya Brendan había oficiado la santa misa del día de la Resurrección del Señor y hecho comida para sus monjes; cuando el fuego fue encendido en aquella que los monjes creyeron ser isla, y era el lomo de la gran bestia Jasconius, ésta se desesperó, se sacudió el fuego y se puso en movimiento, y los monjes rodaron hasta las olas, de las que Brendan los salvó, explicándoles que no era tierra aquella isla a la que habían abordado, sino la espalda del mayor de los peces vivientes, tan grueso, tan largo, que desde el comienzo del mundo busca en vano levantarse del fondo del mar y enroscarse sobre sí mismo, juntando la punta de su cabeza a la punta de su cola. Pero no lo logra, tan pesado es su vientre y tan largo su cuerpo. «Así, dijo Brendan, es el símbolo de la Eternidad. Su nombre es Jasconius. No os extrañéis, pues, que ninguna hierba creciese allí...»

Brendan y los suyos dejaron la isla de los Pájaros para continuar sus navegaciones, y fue en esta singladura cuando hallaron «la columna de jacinto, cuya base es de zafiro, y se hunde en lo más profundo del mar». Los comentaristas de la «Navigatio» dicen que se trataría de un iceberg, aunque otros, como Creston, oficial del famoso «Pourquoi Pas», creen que esta columna preciosa que emerge del mar puede ser ese islote solitario, que emerge entre las olas, Rockall, a doscientas millas al noroeste de Irlanda, islote compuesto en su ochenta por ciento de una roca que solamente allí ha sido hallada, la «rockallita». En la columna de jacinto, Brendan y los suyos hallaron un palacio de oro macizo, y la nave se adentró en él, navegando durante tres días por su interior, admirando las paredes de piedras preciosas y el altar de esmeraldas, en el que dijeron la misa. Salieron, al fin, de nuevo al mar, y «nada llevaron de las riquezas del palacio, excepto un cáliz de cristal con el pie de oro y piedras preciosas, para celebrar los oficios de Navidad y de Pascuas».

Así, pues, Brendan y sus monjes habrían ido a la isla del monasterio de San Albán para celebrar la Navidad, permaneciendo allí hasta la octava de la Epifanía. En San Albán no hace falta encender los cirios, que a la hora en que es necesario una flecha de fuego entra por un ventanal, y se marcha por donde ha venido tras dejar en llama los pabilos. Los cirios no se consumen nunca, porque, como el abad de San Albán explicó a Brendan, «no es una llama de fuego la que arde en lo alto de estos cirios, sino una llama inmortal como aquellas que el Espíritu Santo hizo descender sobre la frente de los Discípulos». Sobre el altar, en un cierto momento de los oficios, aparece una bola de luz, en la que los que están sin pecado pueden ver al Niño, que acaba de nacer, y lo más parecido que hay al Niño es una sonrisa de niño que se hubiese quedado en el aire cuando ya el Niño no estuviese allí. Terminados los oficios,

la bola de luz, es decir, el Niño Jesús, sale en un calmo vuelo al mar, y se aleja, mecido por las ondas. Hace años, muchos, que leyendo yo de esto escribí la letra de un villancico que decía:

San José tenía miedo  
de que el Niño le saliese  
marinero,  
y se fuese por la mar  
en un velero...

Imaginaciones infantiles que propician los días navideños, en los que el alma se aligera. Si, como Ernesto Hello decía, «la historia sagrada es la actualidad de la Historia», y Jesús nace cada año, el alma parece pedir para el pesebre una isla perdida en el mar, y no un Belén erizado de bayonetas. Pero es precisamente en ese Belén, y en la confusión terrible del siglo, donde el Señor nacerá. Sigue reinando Herodes, y sale de su boca la voz que ordena la degollación de los Inocentes. Y en su día, los Inocentes son degollados. En mi país gallego, en algunos bosques, en caminos montañeses, suele ser visto en los días siguientes a la Navidad un forastero, vestido de moda extraña que camina rápido. Dicen que es Herodes que va a llegar al Finisterre la orden de la degollina. Cuando llegue al océano, será acaso Jasconius quien oficie de mensajero del decreto real. Pero no osará acercarse a la isla del monasterio de San Albán, ni a la isla de los Pájaros, ni a las de las Ovejas: esas islas las pusieron los celtas en el mar como prueba de la hermosura de la paz, y algún día serán tomadas en sus manos por los ángeles, y serán sembradas, como grano cereal, en la tierra firme. Porque algún año será un año de paz, y la Sonrisa vendrá desde donde las olas la acunan.

Alvaro CUNQUEIRO

## FRENTE A PANTAGRUEL **LA MESA Y SUS ALEGRIAS**

ES una forma más de concupiscencia. No en balde los moralistas de antaño la colocaron en la lista de los pecados capitales. «Gula» la llamaban. Por supuesto, la «gula» comienza con el exceso, o, mejor dicho, con el «desorden». Ocurre con el comer como con todo lo demás: se convierte en conducta «viciosa» cuando rebasa unos límites medianamente razonables. Lo «pecaminoso» no es, desde luego, ingerir alimentos: las restantes «concupiscencias», en principio, tampoco lo son. Pero hay un «orden», más o menos claro, cuyas fronteras deben ser respetadas, según los criterios establecidos. Los «abusos» siempre resultan antieconómicos, y parece lógico que la sociedad tome sus medidas para evitarlos o reducirlos. Con la amenaza del infierno o con la de la cárcel. En el caso de la «gula», la primera imagen «desordenada» es la del «glotón»: el zampabollos insaciable, el voraz empedernido, el tragaldabas, que típicamente sería un individuo gordo, con churres en las comisuras, regüeldos a punto y mandíbula batiente. Acostumbramos a descuidar al «refinado»: al que come poco, o no mucho, pero que «abusa» en la selección del manjar. Al exceso de la cantidad hay que añadir el exceso en la calidad. De hecho, esta última especie de «gula» es la que, desde el punto de vista social, merece menos indulgencias: representa un despilfarro bobo, a fin de cuentas. Sólo que, aparte de ir vinculada al honrado negocio de la hostelería, ha dado pie a todo un arte: el de la cocina. Y eso también cuenta...

pestes diezmadoras, prosperaban precisamente al incidir sobre una población desnutrida. La «comilona» ha sido, por lo general, una excepción en los usos de la gente. Bien mirado, la simple, sencilla, higiénica «dieta» de la supervivencia sana era ya una excepción. Las multitudes se resignaban a comer poco y mal: o sea, lo que tenían a su alcance. Cuando los escritores antiguos —y hasta los de hace cuatro días— redactaban el elogio de un pueblo y ponderaban su «sobriedad», uno sabe a qué atenerse: los indígenas elogiados eran parcos por necesidad. No comían «más» ni «mejor» porque no tenían de qué, y el hábito resignado podía parecer una virtud. La experiencia demuestra que las «austeridades» dejan de serlo en el mismo momento en que se presenta la ocasión de renunciarlas. Nadie se chupa el dedo. Y cuando hay «ocasión», se aprovecha: una Navidad, un domingo, un cumpleaños, una fiesta cualquiera. Los números rojos del calendario facilitan el consumo de comestibles. Es la excusa: una conmemoración, una alegría, una cana al aire. Después se regresa a la «sobriedad»: al hervido cotidiano, al caldo prolongable, a la fécula abruptamente satisfactoria. El hambre, en cantidad y/o en calidad, se perpetúa.

Desde el paleolítico superior cuando menos, sólo ha «comido» a su gusto un tanto por ciento insignificante del censo. Esta minoría tuvo que inventar el «aperitivo», para mayor inri o choteo. Inventó los «entremeses»: «entremets», cosillas a masticar entre «mets» y «mets», y valga la fantasía etimológica, que puede que no sea tan fantástica. Pero el resto de la muchedumbre hubo de contentarse con el material próximo: un cerdo de cría doméstica, unos cereales o unas legumbres de cultivo familiar, el pescado capturado en la jornada, la caza eventual. En cada sitio, la opción era distinta. Las «cocinas tradicionales» son tributarias de los recursos de la localidad. Y, también, del «comercio». Del «comercio», sobre todo, dependía

la cocina de los ricos: de quienes podían comprar especias, carnes lejanas, peces exóticos, hortalizas que los franceses aún llaman «primeurs», confituras raras. La evolución del «comercio» —y de las industrias, extractivas o no, que lo aguantan— ha decidido nuestra manera de comer. No sólo la de los poderosos sino incluso la de los menudos. En nuestras mesas y en nuestro paladar, la sal es un condimento básico: una pizca al menos, en la salsa, en el frito, en el guiso, en el asado. Hace cuatro siglos —y no es mucho—, lo importante era la miel, el azúcar, la canela. En el «Art de Coc» compuesto por el maestro —«diligent mestre»— Robert de Nolla, publicado en Barcelona en el año 1520, son pocas las recetas que no exigen un par de cucharadas de dulce... El salto es considerable.

La historia de la cocina nos remite a otras historias más vastas y complejas. Cosas «inexplicables» —escandalosas, si conviene hablar como Dios manda— para nosotros, eran «regulares» para los bisabuelos de nuestros bisabuelos. Sin salir de la familia, las presuntas «rutinas» han sufrido rupturas que apenas logramos comprender. Lo del azúcar y la sal todavía puede pasar: los menús conspicuos y algunos folklóricos siguen admitiendo la contribución dulce, con la atenuada mediación de las pasas, las ciruelas o el boniato rural de mi comarca. Pero ¿qué decir de un plato titulado «gat rostít»? Robert de Nolla fue cocinero del Serenísimo Señor Don Ferrando, rey de Nápoles, y sus fórmulas eran más «cortesanías» que «plebeyas». Comer gato, así, de entrada, resulta una proposición aberrante: sugiere repugnancias infinitas. Que coman gato los chinos, que comiesen gato los sitiados en una fortaleza medieval, podemos admitirlo. Sin embargo... «E après, quan courà, unta'l ab bon all e oli, e quan sia untat, bat-lo bé ab una verga, e açò faràs fins que sia cuit...» El maestro Robert sólo pone una objeción: no hay que comer la

cabeza del animal, pues quien lo hiciera «per ventura tornaria orat». Esto a un lado, el plato quedaba perfecto: servible al rey de Nápoles y a sus invitados. «E veurà la vianda singular...», añade el libro. Y tan «singular», desde luego. Para los «gourmets» recordaré que el «Art de Coc» aconseja que «l'all e oli sia destemprat ab bon brou, de manera que sia ben clar». Es una hipótesis a resucitar.

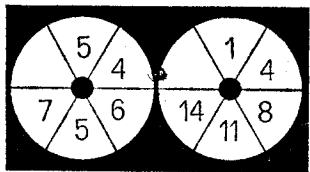
Pero no nos hagamos ilusiones. Dentro de poco, ni siquiera habrá gatos comestibles, como no sean gatos de granja. Ya disponemos de un apunte de lo que será la cocina urbana del futuro. Pollos, truchas, caracoles, ranas, bueyes, falsanes, tortugas, todo es prefabricado, pura industria: a menudo, se trata de pastillas o de polvos solubles, que dan al comensal su ración de vitaminas y la ilusión de un sabor determinado. La estabulación y la química permiten democratizar ciertos alimentos, y hay que agradecerlo a quien sea: técnicos o fabricantes. La ciudadanía de hoy come pollo un par de veces a la semana, cuando sus progenitores sólo conseguían comerlo un par de veces al año, si había suerte. Entre un pollo y otro casi no hay una relación que tenga un mínimo de entidad de cara a las papilas gustativas. Pero el pollo es pollo, mito de pollo, y vamos tirando. El gato del «diligent mestre» cataláunico-napolitano no figura en las expectativas manducatorias del vecindario: los últimos gatos del asfalto son ya criaturas mimadas, de lujo, como el periquito, el canario o el perro de aguas. El gato comestible es pre-neocapitalista: prácticamente, pre-capitalista. Como lo es el pavo ritual de estas fechas. O el capón. O la bestia que sea... La «gula» pierde terreno. Como lo pierde la lujuria, la avaricia o la pereza: asistimos a una descapitalización de los pecados capitales. Frente a Pantagruel está el médico, además...

Joan FUSTER

### fich instituto

Le ofrece sus cursos de **INFORMATICA**

- \* 'TEST' GRATIS DE APTITUD
- \* Horarios compatibles
- \* Garantía de enseñanza
- \* Plazas limitadas
- \* 14 años de experiencia en el mundo - 8 en España
- \* REALIZACION DE TRABAJOS CON ORDENADOR



BARCELONA PLAZA URQUINAONA, 1, 3º, 2ª - Teléf. 222 35 74

INFORMACION: MADRID LEGANITOS, 9-11 - Teléf. 248 75 24

BILBAO ELCANO, 14 - Teléf. 24 39 59

### COLEGIO DEL REDENTOR

(Av. Tibidabo, 27 Barcelona. Informes de 10 a 1)

Anuncia la ampliación de veinte nuevas plazas de internado

### Canon

CAMARAS Y TOMAVISTAS

### JUGUETES

Comerciantes dispongan de locales supercomerciales obtendrán juguetes en depósito. T. 222-59-57. Sr. Conde

¿NO VE VU BIEN?



### QUINCOCES

MUEBLES Y DECORACION

Desea a sus clientes y proveedores unas Felices Fiestas de Navidad y Año Nuevo

\*\*\* REVEILLON - AÑO NUEVO

### HOTEL GRAN SOL, EN SAN POL DE MAR

Calefacción central - tenis - frontón - piscina climatizada - Forfait especial:

Cena especial y tradicional Reveillon de Fin de Año con orquesta, incluyendo pensión completa hasta almuerzo del domingo con hab. doble con baño compl. y terraza al mar (todo comprendido): 2.115 pesetas por persona.

Reserva de plazas e Información: Barcelona, Tel. 232-31-79. San Pol de Mar. Tel. 52