

TRIBUNA DE

LA VANGUARDIA

HACIA 1976 (I)

CAMBIO DE GENERACION

Un poco por todas partes se habla de este año de 1975 como de un año de tránsito, cambiante, sin un perfil demasiado definitivo. Pero entonces, ¿cuál es el horizonte del otro año, de 1976? ¿Hacia dónde vamos? Esta es la cuestión apasionante que Julián Marias examina en la serie de artículos, cuya publicación comenzamos hoy.

CREO que en 1976 se va a iniciar una época considerablemente distinta de la que está terminando. Frente al pensamiento inercial de los que cuentan con que las tendencias presentes y, sobre todo, aparentes van a «seguir», cada vez se me impone con más fuerza la convicción de que se va a producir un cambio global en el mundo, de tal manera que casi todo lo que parece «actual» va a quedar rápidamente anticuado.

Importaría mucho prever hacia dónde se dirige el mundo. Lejos de creer que todo está «escrito», comparto la fe occidental en la libertad del hombre y en la necesaria innovación de la historia. Más bien diría, como Antonio Machado: «Ni está el mañana ni el ayer escrito», porque siempre podemos reobrar sobre el pasado y modificarlo, cambiar, su sentido y su significación para nuestra vida.

No se trata, claro está, de profetizar, sino de analizar la realidad presente y los también presentes factores de cambio. Y, por supuesto, la posibilidad de error es esencial y no simplemente de hecho: no es que «pueda» equivocarme, sino que es absolutamente seguro que «puedo» equivocarme, porque el azar, de un lado, la libertad, del otro, dejan el futuro constitutivamente abierto.

Las razones que me llevan a situar en 1976 el comienzo de una variación sustancial, de un periodo histórico, son muy varias, y quisiera examinarlas con lo que más falta hace en nuestro tiempo: calma, holgura. Van desde las estructuras formales de la historia hasta ciertos azares que en sí mismos serían insignificantes, pero que por su «situación» pueden ser altamente significativos. Se trata solamente de intentar que esta variación nos sorprenda con los ojos abiertos; es decir, que nos sorprenda lo menos posible.

Hay que proceder con rigor, lo cual quiere decir, en las cosas humanas, no con exactitud. (Hace unos días encontré, a la

entrada de un encantador pueblecito andaluz, una placa con este mirífico texto: «A 103 metros, Guardia Civil.» Pensé: será el primer guardia, porque el segundo estará ya a 104 metros... Los «acontecimientos» acontecen cuando Dios quiere; no coinciden forzosamente con las articulaciones de la historia; cualquier acto individual, la muerte de un hombre, la publicación de un libro, pueden suceder un poco antes o un poco después, o no suceder; estos hechos han de tomarse, por tanto, como «agrupaciones» significativas, no de otro modo que un tirador hace agrupaciones de sus blancos. Lo primario y decisivo son los cambios estructurales, las fases en que se alojan los «sucesos».

Esto es lo que significan las generaciones históricas. Cada quince años, aproximadamente, se produce un cambio global del mundo —usualmente pequeño, en nuestra época no tanto, por la aceleración del tiempo de la historia—. Una investigación minuciosa, desde hace muchos años —desde que en 1949 escribí El método histórico de las generaciones— me ha llevado a establecer una serie hipotética (hipotética, pero bien fundada), válida para España y, en los dos últimos siglos al menos, para Europa occidental; y como esta unidad es de capital importancia para todo el mundo, tal serie condiciona incluso a los países cuyas escalas pudieran ser diferentes.

Pues bien, para no remontarnos demasiado y reducimos a un siglo, las fechas de estos cambios generacionales serían las siguientes: 1871-1886-1901-1916-1931-1946-1961. Y, por tanto, 1976. ¿Qué significan estas fechas?

En 1870 termina el Concilio Vaticano, el primero, y se proclama el dogma de la infalibilidad pontificia. Roma es incorporada al Reino de Italia, y se completa la Unidad italiana. Estalla la guerra franco-prusiana, y unos meses más tarde, en 1871 exactamente, el segundo Imperio francés es derrotado, se inicia la Tercera República, se logra la Unidad alemana y se inicia en el Palacio de Versalles el Imperio alemán, el II Reich. Es decir, termina el proceso de nacionalización de los grandes países de Europa, iniciado en 1474 con España.

En 1886 no sucede nada tan espectacular. Pero en esas fechas acontece el dominio de África por las grandes potencias europeas, sobre todo Inglaterra, Francia, Alemania, Bélgica e Italia; es una fase decisiva del imperialismo, el africano. Si

se añade que en 1886 se publica el volumen II de Das Kapital de Karl Marx (y se traduce al inglés el I), no parecerá fecha desdeñable.

Todavía más significativa parece la de 1901. Es, nada menos, el final de la Era victoriana. La guerra de los Boers es el final de las guerras coloniales de Inglaterra. Si en 1886 había comenzado en España la Regencia de María Cristina, ahora, a comienzos de 1902, se inicia el reinado de Alfonso XIII. Es cuando empieza la acción histórica de la generación del 98. Y desde 1900 empieza la publicación de las Investigaciones lógicas de Edmund Husserl; es decir, el comienzo de la fenomenología, con la que se abre una nueva época filosófica.

El asesinato del archiduque de Austria en Sarajevo en 1914 fue sin duda un acto particular y como tal azaroso, y el que la Guerra Europea comenzara en esa fecha pertenece a la contingencia de lo histórico. Pero es en 1916 cuando se inician los movimientos revolucionarios en Rusia, que culminan en 1917 con el establecimiento del régimen soviético. Y a fines de 1916 es elegido Woodrow Wilson presidente de los Estados Unidos, que a los pocos meses, en abril de 1917, declaran la guerra a Alemania e intervienen, por primera vez, en Europa: dígame si estos dos sucesos no significan el comienzo de una nueva época.

No es menos reveladora la constelación en torno a 1931. La caída de la Monarquía y el establecimiento de la República en España; la extensión a Europa de la depresión iniciada en 1929; el predominio del nacionalsocialismo en Alemania, que conducirá al triunfo total de Hitler a comienzos de 1933; todo esto abre la época de la tensión fascismo-antifascismo, que llevará a los sucesos de Etiopía, guerra civil española, ocupación por Alemania de Austria y parte de Checoslovaquia, Pacto germanosoviético, II Guerra Mundial. La fisonomía de una generación (1931-46) no puede ser más clara; mejor diría más oscura, más tenebrosa.

¿Y después? Al acercarse al presente, conviene proceder con mayor cuidado todavía: nos importa demasiado ver las cosas como son.

Julián MARIAS

LOS SABORES NATURALES

PARECE que está llamando la atención el hecho de que tres o cuatro restaurantes de París, y de notoria categoría, tratan de introducir graves novedades en las costumbres de su clientela. La operación, según mis noticias, consiste —nada menos!— en excluir de sus respectivas «cartas» los platos precisamente «propios» de la llamada «cocina francesa». Está por ver en qué acaba la cosa, desde luego. Pero el proyecto, en sí, no deja de suscitar una cierta curiosidad. Durante dos siglos, la «cocina francesa» ha pasado por ser la más refinada de Occidente. Era, de entrada, una cocina básicamente «cult», y a ese nivel carecía de equivalentes en el resto de Europa. Las proposiciones gastronómicas de los demás países, e incluso del mismo Hexágono, pertenecían a otro orden de planteamientos: suelen ser tan sabrosas como se quiera —algunas, objetivamente, lo son—, pero responden a recetas más bien sencillas y de origen tradicional. Una buena «bouillabaisse», quizá genial, no pasa de ser una confección folklórica: «inculta». Lo que entendemos exactamente por «cocina francesa» deriva de fórmulas complejísticas, de un cálculo sutil, en las cuales el ingenio de los «gourmets» y de los «chefs» se combinó para lograr delicias palatales inéditas, y siempre artificiosas. Contra eso se aspira a reaccionar. Y como me lo cuentan lo cuento.

Por supuesto, esta cocina de voluptuosidades egregias sólo pudo ser viable en las casas de los ricos. Los platos en cuestión, en efecto, resultaban, resultan caros: por la índole de las materias primas a emplear, por el trabajo —horas y habilidad— que exigía su elaboración, por el exotismo o la rareza de algunos de sus ingredientes. Fueron inventos aristocráticos o de la gran burguesía, que luego, mucho o poco, pudieron divulgarse a través de variantes simplificadas. Quien haya leído el texto clásico de

Brillat-Savarin sabrá a qué me refiero. Pero llegó un tiempo, en que incluso a este rango menor la «cocina francesa» empezó a ser literalmente imposible. Las familias acomodadas tropezaron con la dificultad material de disponer de cocineras diestras, y las madres de familia ni siquiera se aventuraban a empeñarse en salsas, sofritos y cochuras que exigirían muchas horas ante el fogón y el mortero. Los precios del mercado, además, también incidían en la circunstancia. En los últimos años, el problema ha adquirido amargas proporciones. Las clases inferiores se apañaban de otro modo, naturalmente. En todo caso, ya se había producido una situación clara, en el mismo París: para comer «cocina francesa», las verdaderas «obras maestras» del género, sólo existía la opción del restaurante. En los domicilios, sin descartar los conspirativos, la gente se alimentaba en términos menos ambiciosos.

No nos hemos de engañar: tampoco todo se reduce al obstáculo económico. Contra lo que algunos comentaristas imaginan, el «retroceso» de los platos de alcurnia se debe, más que nada, a los escrúpulos dietéticos, cada vez más espantadamente asumidos por la ciudadanía. Los «mets» en cuestión acostumbra a ser un tanto indigestos, y, en particular, atentan directamente a la salud del comensal, sea en sus arterias, en sus glándulas de secreción interna o en cualquiera de sus delicadas vísceras esenciales. La gente hace «régimen». Y ahora piensan en la gente que puede pagarse el lujo frecuente de la comilona. Las apetitosas combinaciones de la alta «cocina» son puro veneno. También las de la baja «cocina», por poco plausible que sea: un sencillo pedazo de cerdo a la brasa, un guiso de anguilas o de tripas con el condigno picante, un elemental pedazo de salazón, pueden ser letales, en opinión del médico. Y no seré yo quien dude del dictamen del

facultativo. La historia de la gastronomía, culta o popular —gastronomía culta, gastronomía popular—, tropieza con este drama final. Echar una cana al aire, de vez en cuando, es el último reducto que le queda a la «cocina». La «cocina» pertenece, moralmente, al área del pecado de la gula. La virtud, más higiénica, recomendaba abstinencias y menús vegetarianos: los ascetas, estadísticamente, «duran más» —llegan a viejos...

Pero, si no he entendido mal la anécdota, lo que intentan los industriales aludidos al principio tampoco va por ahí. Su argumento es otro. No pretenden salvaguardar la «salud» de sus clientes: se da por entendido que los que acuden a un restaurante van a alegrar su vientre, como los que frecuentan —valga la exageración del paralelismo— una «maison close» iban a alegrar el bajo vientre. Las excusas no importan. Ni importa, de momento, el grado de abuso. Estos matices se me escapan: yo no soy un moralista. Y decía que el argumento es otro. Los platos de la «cocina francesa» —y no sólo de ésta, de toda cocina «cult», y ahí está, por ejemplo, el manual de Robert de Nolla, «coco» del rey de Nápoles— se inscriben en la duda de la calidad de las carnes, los pescados y las verduras disponibles. Josep Pla puso el dedo en la llaga cuando hizo correr la voz de que echarle limón a las bestias marinas comestibles es una infamia, «si» —el condicional es decisivo— tales animalitos son frescos: el sabor propio de dichas criaturas de Nuestro Señor no necesita aditamentos. O mal asunto si los necesitan, porque significa que ya han entrado en un vago estado de descomposición. Esto es cierto: ciertísimo, y ustedes perdonen. Las salsas han estado promovidas, desde sus principios, para dar «gusto» a algo que no lo tiene. No siempre, porque también una salsa, en sí, con independencia del soporte, puede ser

apasionante. Pero la afición a desvirtuar el «sabor» primigenio de lo que es «sabroso» por definición, es una estupidez. Y no me olvido de que «de gustibus non est disputandum».

Devolver a las tragaderas sofisticadas por la «cocina francesa» la inocencia de los sabores originales es una tentativa encomiable. Sólo que... ¿Qué carne, qué pescado, qué verdura son asequibles a escala «natural»? Supongo que en los tres o cuatro restaurantes de París donde se inicia la «recuperación», los precios serán prodigiosos. Un simple muslito de pollo sencillamente asado, no es lo mismo si emana de una granja industrial o de una masía rupestre, ni es lo mismo una trucha o un salmón pescados como Dios manda, y sus homólogos «estabulados». El ejemplar auténtico es «costoso». Más costoso que la propia «cocina francesa», incluso. Una salsa será laboriosa de preparar, pero más lo es un pavo, un lenguado, una merluza, un cabrito, un palomino, una ternera, «en estado natural». O un cardo: no se ven cardos, en los platos de los restaurantes, ni siquiera en los caros. Y un piñón cuesta un riñón. ¿Y la nuez moscada? ¿Y...? La lista sería interminable. Las multitudes sobrecogidas por la mera «subsistencia» se resignan a los caldos químicos, a los congelados, a las latas de conserva. El «pot-au-feu» —cocido o escudella—, los arroces típicos, las sopas clásicas, se deterioran. Sólo en los posteros reductos rurales o marineros perdura la posibilidad de una deglución honesta y satisfactoria. Lo demás es una tomadura de pelo eminentemente química. O el muestrario del «snack-bar». El futuro va por ahí. La «cocina francesa» se bate en retirada. ¿La alternativa?

Juan FUSTER

OPEN TENIS CLUB

HAGASE SOCIO SIN PAGAR ENTRADA

Por sólo una cuota mensual de 600 Ptas. y ningún pago adicional por uso de las instalaciones.

NUMERO LIMITADO DE SOCIOS.

INAUGURACION: 1 de Febrero de 1975

INSTALACIONES TERMINADAS:

20 pistas de tenis, 8 frontones, 2 piscinas, 3 campos de voleibol, 10 campos de petanca, parking infantil, local social, snack bar, parking para 400 coches

Para inscripciones dirigirse a las instalaciones del Club, Autovía de Castelldefels, km.8, o, a trav. de Gracia, 15, 2º, tel. 218 00 69. Barcelona.

LINEAS INTERNACIONALES A
PARIS
LYON
LONDRES
TODOS LOS DIAS CON
IBERBUS
VERGARA, 2 - TEL. 318-57-46
Y AGENCIAS DE VIAJE

¿NO VE VD. BIEN?
COMPRE SUS GAFAS EN



CLARAMUNT
PINO 6
GAFA PERFECTA Y ECONOMICA

TELEVISION EN COLOR

TELEFUNKEN

ADQUIERA HOY MISMO SU DEFINITIVO TV. EN COLOR

2.183 PTAS.

- Abonamos hasta 15.000 ptas. por su TV. actual (según modelo)
- Al contado, los mejores precios del mercado.

Con la seriedad y garantía del
CONSORCIO ESPAÑOL DE RADIO Y TELEVISION, S.A.
Córcega, 474 (esquina Nápoles)