

Hoy les sugerimos....

Distancias

La distancia es el espacio que separa dos *algos* palpables, estén ambos estáticos o en movimiento, o uno sí y el otro no. Es cuantificable dentro de nuestro sistema decimal, en metros, sus múltiplos o sus divisores, pudiendo ésta ser enorme y no poderse apreciar a simple vista, acudiendo entonces a métodos topográficos de medición o, por el contrario, ínfima, sólo apreciable mediante instrumentos microscópicos de gran aumento. Pero la distancia también aparta otros elementos inmateriales de nuestra vida, difícilmente mensurables, como puede ser el pensamiento, las creencias o el tiempo, especialmente desde la presunta muerte de las ideologías, o la asunción de la teoría de la relatividad, para el último.

El tiempo pasa, de la forma lineal tradicional, segundo tras segundo, sin posibilidad de vuelta atrás, y con su paso todo está sometido al envejecimiento, tanto las cosas materiales que sufren deterioro y desgaste, como las metafísicas, que evolucionan en cualquier sentido. Si miramos hacia atrás con afán intrahistórico, vemos como las costumbres, tradiciones, modos y formas de realizar las actividades de la vida cotidiana, han cambiado de manera significativa en los últimos treinta años.

En los usos semanaseros, la tradición, al estar influida por fundamento en bases religiosas católicas, el cambio o evolución es difícil y lento, ya que la dogmática de la Iglesia no cambia, o lo hace inapreciablemente. Para constatar realmente ese cambio en las actitudes de la gran masa, hay que auxiliarse de la sociología y superar el ámbito cerrado de la propia fe, inamovible o de exiguo movimiento, para trasladarse al espacio más amplio de lo cultural, donde sí se aprecian los vaivenes en una u otra dirección. Hay dos fuerzas diferenciadas que tiran en sentido contrario: una se retira hacia un conservadurismo inmovilista, muy en la línea oficial de la Iglesia, con salidas de tono ultramontanas en dirección a Trento; otra avanza superando el estilo *taranconiano* hasta asentarse en planteamientos de las teologías de corte liberador, tolerantes en cuanto a la praxis doctrinal y a su vez arrollada por desarrollos veloces hacia el librepensamiento, sin duda tildadas por la jerarquía de heréticas.

En lo que a nosotros compete, la gastronomía, la sincronía de la evolución es claramente apre-

ciable, no solamente condicionada por la propia creencia y su práctica fiel, sino por la relación de la alimentación, un ejercicio diario, con las actividades vitales permanentes, fuera del campo de dominio religioso. La apreciación visual directa, con seguimiento estricto de los productos del abastecimiento afines a la temporada, antes, en las tiendas de barrio, era más entrañable y demostrable; hoy no lo es tanto con los supermercados de las grandes superficies, donde los productos entran y salen con total asepsia estadística en todo tiempo, y únicamente sensible en los apartados de los garbanzos y el bacalao que muestran una mayor acumulación, o el pan especial para torrijas que aparece en los estantes de la panadería.

Los guisos tradicionales de Cuaresma, siguen gozando de predicamento, con especial atención de los fieles practicantes que respetan fechas y prohibiciones de alimentos no aptos en según qué momentos, pero se nota el desvío de intención en un número importante hacia el sentido tradicional, de hondo componente familiar, de arraigo cultural. En público, en los años anteriores a las fechas citadas, era reprochable públicamente el consumo de cualquier alimento cárnico a la vista, tachado como escándalo. Hoy son más que hace veinte años los que el mismo día de Viernes Santo, almuerzan sus buenas hogazas rellenas de chorizos, lomos, tocinos y jamón, sin sonrojo y con ostentación. Aunque en muchos bares siguen con la costumbre edificante del pincho no cárnico los viernes cuaresmales, eso sí, ahora sin absolutismo como antes, compartiendo espacio con ellos en el expositor, por si alguien no cree o no guarda, o incluso no le apetece el sacrificio.

En donde si se ha notado un aumento de interés es en la afición al resoli artesanal. Cada vez son más la gente que se preocupa de rescatar recetas antiguas de la tradición familiar, ponerlas en práctica y degustar el resultado. Una revitalización de la antigua tradición conculse de la cata del resoli por los distintos establecimientos, en que cada uno elaboraba el suyo y entraba en el concurso tácito. Hoy se hace por las casas y no por los bares.

a manos



llenas