

Con la colaboración de
UNIVERSIDAD PONTIFICIA
DE SALAMANCA

SE179502

SUPLEMENTO
Vida Nueva

EDITORIAL

El gusto

Hemos pensado que en estas fiestas navideñas nos vamos a dedicar, a través de este segundo número de la serie de los cinco sentidos, al gusto, a la cocina, al comer juntos, al compartir y a la armonía. Ed Enzo Bianchi, famoso cocinero y fundador de una nueva comunidad monástica, gran intelectual y erudito, nos ha regalado una preciosa receta navideña. Entre los cinco sentidos, a simple vista, el gusto puede parecer el más simple, el más material, en cierto modo el más tosco, pero la lectura de los textos que hemos escogido da testimonio de todo lo contrario. Y no sólo por la tradición cristiana, sino también por la judía y la islámica. La complejidad y la riqueza del tema de los sentidos es puesta de relieve por Bianchi: “Todos nuestros conocimientos se desarrollan a partir de los sentidos, desde los más elementales a los más refinados. ‘Sentimos’ a través de los sentidos, pero una enorme carga simbólica se inserta en el ejercicio de los sentidos”.

La cocina significa entrar en una relación directa con los productos de la naturaleza, requiere un conocimiento de los colores, sabores y fragancias que luego se procesan y se transforman siguiendo a menudo complejos y antiguos códigos culturales. Tradiciones que nos remiten al pasado de un pueblo o de una tierra, a sus creencias religiosas que transforman los alimentos en símbolos de pureza e impureza, de fiesta y penitencia, que marcan el tiempo sacralizando el paso de las estaciones. A esta riqueza ligada a códigos culturales compartidos, se añade la experiencia humana ligada a la comida, a la degustación conjunta, a la oferta de comer, a la donación de alimentos, signo de vida y solidaridad, de momentos compartidos de celebración, de pacificación, de amor. Las experiencias humanas relatadas por Stefania Giannotti o encontradas en el cine por Catherine Aubin, se transforman en complejas tradiciones culturales transmitidas, como signo de identidad, de una generación a otra generación, tal y como narran Margherita Pelaja, Anna Foa y Arianna Tondi. Hoy en día el sabor también es engañado por falsos mitos, como el del “kilómetro cero” explicado por Carlo Triarico, quien identifica la distancia excesiva entre el agricultor y el consumidor como uno de los males de nuestro tiempo.

Cada vez que decimos “degustar” queremos decir mucho más, porque degustar significa también discernir a través de la experiencia, comprender con la implicación de nosotros mismos, y por lo tanto la cocina allana el camino para la experiencia espiritual, para el “gusto” de Dios. (*Lucetta Scaraffia*)

DONNE CHIESA MONDO

Suplemento mensual
dirigido por LUCETTA SCARAFFIA

En redacción
GIULIA GALEOTTI
SILVINA PÉREZ

Consejo de redacción
CATHERINE AUBIN
MARIELLA BALDUZZI
ELENA BUIA RUTT
ANNA FOA

MARIE-LUCILE KUBACKI
RITA MBOSHU KONGO
SAMUELA PAGANI
MARGHERITA PELAJA
NICLA SPEZZATI

Esta edición especial
en castellano
(traducción de MÓNICA
ZORITA) se distribuye de forma
conjunta con VIDA NUEVA y
no se venderá por separado

www.ossevatoreromano.va



La comida es un camino fácil y abreviado para dar y compartir, para comunicar



Se cocina, se invita y se come para estar con los demás

DE STEFANIA GIANNOTTI

Mi primer recuerdo es una cocina bastante modesta. Había el típico armario celeste de madera, una mesa, cuatro sillas, un fregadero de piedra y los olores de la cocina de casa. En los fogones está mi abuela y detrás de ella mi madre, yo en la silla alta en la mesa con los cuadernos. Con el tiempo fui ganando el derecho a algunas tareas que no implican el uso de cuchillos: amasar, agitar, mezclar... Es en esa cocina donde el hilo genealógico entre nosotras tres se extiende y me llega. La comida será desde entonces y para siempre el momento más alto y feliz de la relación con mi madre.

La comida, el alimento, de donde pasaba también el placer que ella sabía dar. La cocina será el lugar de la autoridad de mi madre, la autoridad que fui capaz de reconocerla, la misma que su madre, mi abuela, recibió de ella. Esa cocina era el lugar del conocimiento que circulaba entre nosotras.

La alimentación es un vínculo. Un vínculo entre cuerpos. Lo experimenta la criatura recién nacida al tomar la leche y la madre al darla. Nutrir, preparar la comida y hacerlo comestible son parte de una experiencia, de un conocimiento que concierne especialmente a las muje-

res. La cocina es el trabajo de siglos de civilización femenina, civilización del don, de la vida y del placer. Pasa de madre a hija, comienza con una pequeña niña que mira a una mujer grande, se transmite y se aprende sin libros ni programas, en un cuerpo a cuerpo que marca la relación. Al principio es un tartamudeo como en el aprendizaje de la lengua materna, en el que no hay reglas sino el misterio de la pertenencia de dos cuerpos y un paso inconsciente del mayor de los conocimientos: el lenguaje.

Todas las fases de la preparación de los alimentos involucran al otro/a. Los comensales están ya mudos e invisibles a tu lado desde el principio y esperando, todo el tiempo. Y luego está la mesa: se reparte, es hora de compartir, y si la comida ha dado un buen resultado, será más probable que se entablen relaciones.

La comida es un camino fácil y abreviado para facilitar la comunicación. Es un placer dar y compartir, además un placer del cuerpo, fuerte pero también practicable y prescindible con ligereza. En este sentido, es más que un mero alimento y va mucho más allá de su función y cuidado. Entra en la gratuidad de la relación. Nombrar el valor simbólico y de intercambio le da un significado extra. Esta es la cocina relacional.

“Queréis unos espaguetis?” es la frase más importante que conozco. Es dolorosa, es hermosa, y lo asocio con casos extremos. Ella va directamente al otro y se acerca a él. Reconstruir puentes donde todo se derrumbó.

Mi madre la pronunció. Cuando tuve la pesada tarea de decirle que su hijo había muerto, mientras temía por su salud y un posible malestar repentino, ella se hizo más bella, la piel

de su rostro estaba lisa, sus ojos verdes y pálida como una piedra, y con una calma hierática me preguntó: “¿Quieres unos espaguetis?” Esa fue su primera frase. En la pérdida no había otra cosa que dar, ni que tomar. Ella se iba muy lejos en su mente, pero los fogones la servían para quedarse con nosotros, conmigo.

Un destino no benéfico me golpeó años después con el mismo dolor irrecuperable. Y luego una amiga. Los tres nos volvimos hacia la comida como si fuera algo sagrado, hacia los fogones como si fueran el tabernáculo.

La comida y la muerte van de la mano. La nutrición repara la muerte. La obediencia pasa por allí. Obediencia que nadie requiere. Obediencia para vivir. La obediencia como un alivio. No hay nada que no puedas llenar, ni un dolor que no quieras solucionar. Pronto aprenderás que el dolor puede acompañar tu existencia y que el buscar que desaparezca viene solo. Cuando no lo buscas, es cuando está lejos, hay muchos trucos. Uno es cocinar.

En el nada de la pérdida, de la falta y de la ausencia, una nada que no hay manera de llenar, cuando la rebelión es inútil, la resignación imposible, el olvido peligroso y la elaboración un sinsentido, queda la obediencia y un gesto de resistencia pacífica: cocinar la comida. Y hay una habitación secreta donde puedes traer ese gran silencio por el que es necesario retirarse: la cocina. Aquí se oye el sonido del agua que lo cubre, del fuego, de los cuchillos que cortan, de los utensilios de cocina que se hacen oír. Ahí es donde se coge el camino que lleva a los otros para permanecer con los pies en la tierra. Ahí es donde la vida gana, sobre todo.

La nutrición es un gesto de sustracción de la muerte y su atracción en casos extremos. La comida, la fuerza de la vida y el poder de la vida, aquí se contraponen.

Cocinar significa oponerse a aquel nada que no se puede llenar con un movimiento. Esos gestos rápidos, forzados, atentos para evitar la catástrofe siempre al acecho como en la vida, la salsa que en un minuto se pega, la pasta que se escurre, demasiada sal, esos gestos que traen de vuelta a la realidad que se escapa, ponen los pies en el suelo. Las dosis, los procedimientos, la receta se convierten en la regla. Para no ser violado. Ejercicio de vida, regla de una vida que se escapa.

Cuando cocino, me parece que la vida es eterna. Para todos. Al nutrirla, la encarrila. Y finalmente alguien va a comer esa comida. Y la relación será completa.

Cocina de ensueño

DE ANNA FOA

Incluso en situaciones extremas de la vida como la de los campos de concentración nazis, cuando se moría literalmente de hambre, la mente siempre recuerda alimentos de una vida pasada, sabores perdidos. En aquel entonces las mujeres compartían recetas, hablaban sobre la mejor manera de prepararlas... Los hombres recordaban el olor de la comida familiar, los platos que llegaban a la mesa los días festivos. Allí, en el campo de concentración donde se mezclaban prisioneros de todos los rincones de la Europa ocupada, se comparaban las tradiciones culinarias de los diferentes países. Incluso en Theresienstadt, el que era el campo de concentración modelo para Hitler que en realidad era un término medio entre un gueto y un campo de tránsito a Auschwitz, se rescató un libro de cocina salvado milagrosamente de las drásticas prohibiciones de los carceleros y de la destrucción de los hombres y el tiempo.

Este manual nos dice muchas cosas: la voluntad de resistir, de dejar algo de uno mismo después de la muerte que se avecina, la nostalgia de la vida anterior, las mesas puestas, los ingredientes cocinados con amor. El kosher no siempre se veía de la misma manera entre los judíos checos y bohemios encarcelados en Theresienstadt. Las recetas estaban escritas clandestinamente y sin tener comida presente, era sólo un recuerdo del pasado. Pero aun así era una esperanza de futuro para quien

está más ligada que en otros lugares a la práctica religiosa, ya que las reglas del kosher hacen que muchos platos sean especiales por la prohibición de la carne de muchos animales y a la necesidad de evitar mezclar leche y carne. El libro que se encontró en Theresienstadt, que no es el único recetario encontrado en un campo de concentración, fue escrito por una anciana judía checa, entregado a otro deportado antes de que se la llevaran a Auschwitz. Con mil dificultades y décadas de retraso, este libro llegó a manos de su hija superviviente del Holocausto que vivía en los Estados Unidos.

En el libro de cocina durante el hambre más terrible, fue un acto de creación libre. Como la poesía de Ilse Weber, la música de Viktor Ullmann y los extraordinarios dibujos de niños, que se pueden ver hoy en el Museo Judío de Praga.

En Auschwitz nada de esto fue posible, incluso para aquellos que no fueron llevados inmediatamente a la cámara de gas. Aunque a pesar de la ausencia de papel, lápiz o colores, también había memoria. Como Primo Levi cuando recita la canción de Ulises en Auschwitz.



La eucaristía como alimento es una experiencia central de la fe

La sabiduría es un ejercicio del gusto

DE ENZO BIANCHI

De todos los sentidos, el gusto requiere no sólo mirar y sentir lo que está fuera de nosotros, sino introducirlo en el cuerpo, hacer que se adhiera lo más posible a la cavidad bucal, destruirlo masticándolo y finalmente discernirlo. Lo que se introduce en la boca primero se mira y se huele, pero luego se prueba y se juzga con el paladar.

La boca es un orificio, un lugar de comunicación más que cualquier otro, pero de una comunicación que a menudo no se percibe conscientemente... Con la boca se habla, se besa, se muerde, se come, se bebe y se respira. La boca te hace participar en el proceso de transformación del cosmos en sus componentes minerales, vegetales y animales, un proceso que se debe al trabajo humano, a la producción, al mercado, a la cocina, a la mesa, al masticar y la digestión: "Somos lo que comemos", según el conocido aforismo de Ludwig Feuerbach, comemos la tierra y así vivimos, pensamos y amamos.

Nadie memoriza así porque sí el aprendizaje del gusto. Es algo que ha ido sucediendo y fue un proceso largo y complejo. Hemos entrado en un sistema gustativo a través de los alimentos de la cocina familiar, especialmente a través de la de la madre y la abuela, y hemos aprendido a identificar los sabores, a juzgar los buenos o los malos (jahí es donde nace el juicio moral!). Así aprendimos a comparar la cocina de casa con las demás, tuvimos que discernir el alcance de la comida y luchar contra la bulimia o la anorexia, patologías que acechan en nuestro crecimiento y amenazan el arte de degustar; y aprendiendo los sabores elementales, también aprendimos el sabor de la vida, la capacidad de saborear el mundo.

Los alimentos, con sus sabores, dan forma a nuestro gusto; entonces la vida nos hace interpretarlos de manera muy personal, la historia y los lazos emocionales que hemos experimentado los cargan de infinitos significados. Por ejemplo, no carece de importancia el hecho de haber comido alimentos en compañía de una persona o de otra: puede que no nos guste un alimento porque lo hemos compartido con alguien que preferimos no recordar... El alimento, con su sabor, puede reconciliar, fomentar el amor, pero puede encender la antipatía o incluso la violencia. Cada uno de nosotros conoce estas posibilidades: basta con analizar las comidas vividas en familia, o en comunidad, ¡para conocer la gracia o la desgracia de la "degustación"!

La palabra está ligada al ejercicio del gusto: una palabra que se intercambia en la mesa, un lugar donde se puede disfrutar no sólo

de la comida, sino también de los demás, de todos los que comparten una comida con nosotros. Una comida sabrosa se construye con el arte de cocinar, pero también con la calidad de los huéspedes, y se convierte así en una celebración común, una fiesta compartida en la que la comida que nos reúne hace compartir a la gente, crea al compañero (del cum-panis, con el que comparte el pan: cf. Salmo 41, 10). Si no hay sabor, poco a poco el disgusto acaba prevaleciendo y reinando; si no hay sabor, se come por necesidad y ni siquiera se conoce la gratuidad que proporciona una bebida como "el vino, que alegra los corazones de los hombres" (Salmo 104, 15).

No se presta suficiente atención a una verdad elemental: todo nuestro conocimiento se desarrolla a partir de los sentidos, desde el más elemental hasta el más refinado. Nosotros "sentimos" a través de los sentidos, pero una enorme carga simbólica se inserta en el ejercicio de los sentidos. Prueba de ello son las palabras que utilizamos, aunque sean abstractas, revelan un origen situado en el espacio de la sensibilidad. La "sabiduría" —por citar uno de los casos más evidentes— ¿no deriva tal vez del verbo "saber", es decir "saborear"? Sí, la sabiduría es un ejercicio de gusto...

Podemos seguir adelante, sin dicotomías esquemáticas, para considerar el gusto como un "sentido espiritual". La reflexión sobre este tema podría hacerse desde el punto de vista de la sabiduría humana en general. Desde este punto de vista, ¿cómo no recordar la sabiduría de la mesa vivida por el hombre Jesús? En la mesa conversaba con facilidad con amigos, aceptaba las discusiones que pudieran surgir. Estar en la mesa para Jesús era una señal, una parábola del sentido de su propia misión: llevar la presencia de Dios al mundo, acercar el Reino a los pecadores, a los que se sentían excluidos y alejados de Él.

Esta breve contribución me gustaría detenerme en cómo se desarrolla esta cuestión en la tradición cristiana, que conoce una meditación secular sobre el tema de los sentidos espirituales. Basta recordar un texto de Orígenes: "El alimento sólido es propio de los adultos, de aquellos que por la práctica tienen la sensibilidad adiestrada para discernir entre el bien y el mal" (Hebreos 5,14), Cristo es tomado por cada sentido del alma. Por eso se llama "luz verdadera" (Jn 1, 9) para iluminar los ojos del alma, "palabra" (Jn 1, 1) para ser escuchada, "pan de vida" (Jn 6, 35) para ser saboreado. Asimismo, se le llama "aceite" (Cantar de los Cantares 1, 2) y "nardo" (Cantar de los Cantares 1, 12; 4, 13-14) porque el alma se regocija del perfume del Verbo; es "la Palabra



hecha carne" (Jn 1, 14), palpable y tangible, para que la mano del hombre interior pueda tocar algo del Verbo de la vida" (Comentario al Cantar de los Cantares II, 9, 12-13).

Continuando con el concepto del gusto, en la Biblia hay numerosas imágenes que permiten vincular el gusto con la Palabra. Dios da a Ezequiel un libro para comer, muy dulce para la boca y el paladar (cf. Ezequiel 3:3); Juan, el contemplativo del Apocalipsis, tendrá la misma experiencia, pero para él la Palabra se revelará amarga en el estómago (cf. Apocalipsis 10:9-10). Y el salmista canta: "¡Qué dulce es tu palabra para mi boca, es más dulce que la miel!" (Salmo 119, 103). "Comer palabras" es más que escucharlas y acogerlas: es incluso —según los antiguos monjes— "rumiarlas", tomar la Palabra consumida y remendarla, hasta que se convierte en cuerpo con ella. Así, en un metabolismo maravilloso, la Palabra nos moldea, nos forma, nos da de comer para apoyar nuestra búsqueda con sentido. Está escrito: "No sólo de pan vive el hombre, sino de todo lo que sale de la boca del Señor" (Deuteronomio 8, 3; cf. Mateo 4, 4). Y al creyente se le pide que aprenda a "gustar la buena palabra de Dios" (cf. Hebreos 6,5).

Hay una experiencia central de la fe cristiana que debe ser mencionada con respecto al "gusto espiritual": la experiencia eucarística. En el apogeo de la liturgia se come pan y se bebe vino. Esto es lo que nuestra oralidad percibe, pero en la fe probamos el cuerpo de Cristo, lo que nos embriaga es su sangre. Con los sentidos espirituales experimentamos la vida divina que nos invade y nos hace el cuerpo y la sangre del Señor Jesú: ¡un metabolismo espiritual extraordinario! Guillermo de Auxerre, teólogo del siglo XIII, trató de expresarlo: "De este pan se afirma verdaderamente que lleva en sí mismo todo deleite: deleita la mirada espiritual con su belleza (cf. Salmo 45,3); deleita el oído espiritual con su melodía (cf. Cantar de los cantares 2,14); deleita el olfato espiritual con su perfume (Cantar de los Cantares 1, 3), se deleita en el gusto espiritual con su dulzura (cf. Cantar de los Cantares 1, 2; 2, 3; 5, 16); se deleita en el contacto espiritual con su suavidad (cf. Cantar de los Cantares 4, 10)". (Summa aurea IV, tr. 5, c. 1, f. 16/bc). Y en el misal se lee una espléndida oración tras la comunión: "Que la acción de tu don celestial, Señor, posea nuestras mentes y nuestros cuerpos, para que en nosotros preceda siempre a su efecto y no el nuestro sentimiento". Todas las variaciones sobre la interpretación en clave eucarística de un versículo de los Salmos, dentro de la gran tradición cristiana: "¡Gusten y vean qué bueno es el Señor!". (Salmos 34, 9). Así como la Eucaristía es la síntesis sacramental de toda la vida de Jesús, gastada y entregada por amor, así, con el gusto espiritual vigilante y entrenado por la meditación de su vida, el creyente cristiano puede gustar y ver la bondad del Señor, buscando la inspiración para su propia existencia.

Receta de ravioli a las tres carnes

Monferrato es una zona del sur de Piamonte (Italia) que limita con la zona de colinas de las Langhe y que es parte de ellas. Es tierra de viñedos y también de buena mesa. Es mi tierra, pero también la tierra del Papa, cuyos abuelos vivían en un pueblo a unos veinte kilómetros del mío. La comida más sagrada por excelencia, la de Navidad, la preparada su abuela Rosa y nunca faltaba, después de los numerosos aperitivos, el "plato rey", es decir, los ravioles o agnolotti, conocidos en las Langhe desde el siglo XVI. Me piden la receta y me alegra poder darla, con los deseos de una Navidad llena de epifanías de afecto y encuentros.

Para el relleno de los raviolis se utilizan tres carnes. En primer lugar, la ternera, espaldilla por ejemplo o una parte que no sea grasa pero tampoco muy seca. Se dora en una olla con ajo, aceite, romero y dos hojas de laurel. En otra olla, se prepara el sofrito para el guiso del conejo. Se sofríe un poco de tocino dulce con cebolla, zanahoria y apio. Se deja asar un poco, no demasiado porque si no es muy pesado de digerir. Luego se ponen los trozos de conejo, se doran bien, se añade un buen vino tinto por ejemplo un Barbera, unas cucharadas de salsa de tomate y se cuece durante una hora y cuarto si el conejo está tierno, si está duro, una hora y cuarenta. Cuando esté listo, se saca y se pone en un recipiente. Por último, se toma un poco de lomo de cerdo, se corta en trozos como si fuera un guiso, se fríe con un poco de aceite, vino blanco y hierbas aromáticas.

A continuación, mezclar las tres carnes, pasárlas por la picadora y añadir un 25 por ciento de borraja, una planta aromática que es un tipo de espinaca con un sabor muy similar al de la salvia, que está muy extendida por Piamonte y Liguria y muy utilizada en la cocina de allí. La borraja tendrá que haber sido previamente hervida y cortada antes de mezclarla con la carne. Si no se encuentra borraja, también sirve un poco de col, siempre en las mismas proporciones, pero sólo las hojas exteriores que son más verdes. Poner todo junto, agregar los huevos que sean necesarios y un poco de un buen queso parmesano. Despues, el toque final lo da la mejorana, que en mi opinión es la planta aromática por excelencia, parecida al orégano. A continuación, se prepara la masa de la pasta, sólo con huevos, en el caso de que se quiera una pasta más fina se le añadirá un poco de agua. Por último, se corta la masa para dar forma a los raviolis y agnolotti, para después rellenarlos con la mezcla de las carnes. Las salsas que han quedado de los tres guisos de las carnes se mezclan, se pasan por un colador por todas las hierbas y se usan para sazonar los raviolis.

¡Feliz comida de Navidad a todos los que la preparan y a los invitados para que compartan la comida en fraternidad y alegría!



El filme “El festín de Babette” evoca el banquete de la eternidad



UN ALMUERZO DE PELÍCULA

El sabor de la salvación

DE CATHERINE AUBIN

Para entrar en la película *Babette's Lunch* (*El festín de Babette*), se necesita sentarse, tomarse tiempo para verla y saborear lo que estamos a punto de vivir. El título no habla realmente de un “banquete”, por lo tanto, será un almuerzo, o ¿más bien de una boda? El banquete tiene lugar en la segunda mitad de la película. Como si todo lo anterior fuera sólo un preludio para conocer a los personajes y disfrutar de ese almuerzo. El hilo conductor de toda la película es el gusto. Saborear la vida y la elección de los personajes, saborear la bondad, la gratitud, la sobreabundancia y el amor, saborear la salvación de Dios, y finalmente saborear la gracia y la verdad porque terminarán abrazándose unos a otros (cf. Salmo 84:11). El festín de Babette será el “lugar”, el

“momento”, en el que el apetito físico entra en armonía con el apetito espiritual; ese banquete se convertirá en una verdadera historia de amor.

En la primera escena se ve el mar infinito con los colores de los países escandinavos. Este paisaje volverá regularmente a lo largo de la película. Como un horizonte que no hay que perder de vista. Estamos en un pueblo de Dinamarca, en la costa de Jutlandia, en el siglo XIX. Allí viven dos hermanas, Martine y Filippa, hijas de un pastor protestante. Su padre, además ha fundado una pequeña secta protestante. Para él, sus dos hijas son “su brazo derecho y su brazo izquierdo”. Sus tres existencias se desarrollan según sus principios de vida: servir, acoger, orar y amar. Las dos hermanas han decidido, a pesar de haber tenido propuestas de matrimonio y de carrera, permanecer en su pueblo junto con su padre, incluso tras de su

muerte. Su elección de vida es sencilla: servir a los pobres, alimentarlos, acoger a los miembros de la secta del padre y repartir la palabra, el “verbo”. Son hermosas, tienen esa belleza que revela la bondad de su corazón: la puerta de su casa permanecerá abierta para los que vienen de cerca o de lejos.

Otros tres personajes se verán confrontados con esta vida evangélica. En primer lugar, el húsar Lorens, que se quedará tres meses cerca del pueblo de las dos hermanas. Se enamora de Martine. Asiste a los encuentros del pastor con la secta y ante lo que le parece inalcanzable, es decir, la gracia personificada de Martine, elige una carrera brillante y vuelve a su vida de oficial. Luego viene Achille Papin, cantante de ópera que se enamora de la voz de Philippa. Le enseña a cantar porque, en su opinión, es una estrella. La propia Philippa le pedirá a su padre que despida a ese hombre que es demasiado entrometido. Y finalmente, durante una tormenta que parece una inundación, aparece Babette. El pastor ya ha muerto, así que son las dos hermanas las que la reciben, gratuitamente, porque para Babette lo importante es quedarse y vivir allí. Si la rechazan, muere, dicen ellas.

Y Babette nos conducirá por un camino de salvación: su relación con los demás es conmovedora y todo lo que prepara es delicioso. Ella hace de su vida diaria un regalo discreto, gratuito y pensado. Y, sin nada que prediga tal regalo, llega la gracia: una gran suma de dinero ganada en la lotería. Hará un regalo desbordante de generosidad: para celebrar el centenario del nacimiento del pastor, ofrece a las dos hermanas el almuerzo para los once miembros restantes de la secta que, con el paso del tiempo, se han vuelto “rancios”, amargados y agrios.

Durante la fiesta vemos lo que podría ser el banquete de bodas que nos espera en la eternidad. Babette, que en su día fue “la” prestigiosa chef del Café Anglais de París, prepara con cuerpo y alma un banquete para reyes y reinas. En el último momento participa también el húsar, que ya se había convertido en general y será el duodécimo invitado. Ese almuerzo se convierte en el argumento de la salvación y ese banquete, en el lugar de la reconciliación: los paladares saborean y las lenguas se funden.

El general Lorens disfruta, saborea, goza y da las gracias por la gracia que se le da, porque ésta “se da sin condiciones, es infinita y se recibe con gratitud”. Aquel que parecía perdido por la superficialidad de sus opciones profesionales, está donde le esperaba la gracia del amor, aquél de Filippa, a quien declarará el amor eterno.

Incluso para Babette que prepara, compone y sirve, es hora de conocerse a sí misma y encontrarse con su genio culinario. Ofreció ese banquete para hacer felices a quienes lo saboreen, “porque un grito que fluye del corazón del artista resuena en todo el mundo” (dijo Achille Papin). Babette, como bautizada por el diluvio del día en que llegó, va más allá de los límites de la conveniencia, da y se da en este banquete y comparte todo: su dinero, su vida, su corazón, su dignidad y su gratitud. Durante la comida permanecerá en la cocina, sin esperar ningún agradecimiento. No lo hizo por eso. Y para terminar la oferta de su servicio, sumerge sus manos en el agua para lavarse la cara. Los once miembros de la comunidad, son, sin saberlo, las felices y graciosas “víctimas” de ese banquete. Ese momento se convierte para ellos en sonrisas intercambiadas y redescubiertas de fraternidad, profundas reconciliaciones y perdón ofrecido. Terminarán la noche bailando alrededor del pozo del pueblo.

“El festín de Babette” es una enseñanza sobre el sabor de la vida y la salvación de Dios porque según el profeta Isaías “toda carne verá (y gustará) la salvación de Dios” (cf. Isaías 40,5 y Lucas 3,6). Aquellos que se creían cercanos a la salvación se maravillaron porque se les ofrecía una cercanía aún más bella e intensa, y los que estaban lejos, incluso que la rechazaban, saborearon lo inédito y lo desconocido de la gracia y de la verdad. El pastor había repetido dos veces: “Los caminos del Señor atraviesan los mares donde el ojo humano no ve el camino”.

Vengan a tomar agua, todos los sedientos, y el que no tenga dinero, que venga también! Coman gratuitamente su ración de trigo, y sin pagar, tomen vino y leche.

¿Por qué gastan dinero en algo que no alimenta y sus ganancias en algo que no sacia? Háganme caso, y coman buena comida, se deleitarán con sabrosos manjares. (Isaías 55, 1-2).

El plato de Bonifacio VIII

DE MARGHERITA PELAJA

Justo delante del magnífico pórtico del Palacio Municipal de Anagni – a unos 50 km de Roma- un antiguo letrero indica el acceso a un restaurante.

Desde hace 350 años, los carteles y los restaurantes son guardianes y testigos de una historia tan larga como la de la zona de Ciociaria. Las murallas de una de las atalayas medievales construidas para el avistamiento de enemigos fueron adquiridas en la primera mitad del siglo XIV por Thiers d'Hiricon, un caballero francés que llegó a Anagni para participar en la conspiración contra Bonifacio VIII. La “casa del Gallo”, así es como llamaban los lugareños a la morada que fue utilizada durante los siglos siguientes para proteger a las mujeres de la ciudad de la violencia de los mercenarios españoles del Duque de Alba, que a mediados del siglo XVI saquearon la zona durante la “guerra de la sal” entre Felipe II de España y el Papa Pablo IV.

Después, este lugar fue la casa de la princesa Juana de Aragón, madre de Marco Antonio Colonna, y allí fue donde se firmaron durante una reunión secreta los preliminares del “Tratado de la Cave”, que puso fin a la disputa con España.

El destino final de la Casa del Gallo fue una estación de paso para alojar y alimentar a los viajeros y sus caballos, en tránsito a Fiuggi o Roma y otros centros del Estado Pontificio. Una familia adquirió la propiedad y el funcionamiento del local, que constaba de un comedor en la planta baja y de amplios dormitorios comunes para dormir en la primera planta. Se fue pasando la gestión de generación en generación, saciando a conciudadanos y

desconocidos con los platos típicos de la tradición anagnina. En el siglo XIX, el propietario y posadero Vincenzo inventó un nuevo plato para las fiestas, que rompió los moldes y dio lugar a leyendas y conflictos: fetuccini amasados en casa, bien condimentado con una salsa de carne enriquecida con misteriosos olores y “blindados” con lonchas de jamón antes de ser puesto en el horno. Así nace el plato que Vincenzo llamará “a la Bonifacio”, el papa más famoso de esta ciudad.

El plato fue un gran éxito y la receta fue pasándose de padres a hijas con respeto y cuidado. Eran las mujeres de la familia quienes transcribirían las dosis y los ingredientes en sus libros de cocina, teniendo cuidado de no completar nunca la descripción completa dejando así un secreto revelado sólo verbalmente, para cocinarlo según la tradición familiar.

A finales del siglo XX fueron las mujeres de la familia las que dirigieron el restaurante, hasta que llegó la última que sólo había tenido dos hijos varones. A ellos les confió el secreto de Bonifacio. Así es como Vincenzo, uno de sus hijos, dejó de viajar por el mundo para entrar en la cocina a preparar el guiso de su familia. “Ha sido como si siempre lo hubiera hecho”, dice. Y

habla del espíritu de la antigua sabiduría familiar que se cierne con benevolencia en las instalaciones, protegiéndola e inspirándola.

Ahora todos los cabos se han ido atando y las paredes de la sala están flanqueados por viejas fotos de familiares y nuevas composiciones. Las caras y poses de la última generación se superponen a las de bisabuelos y tíos abuelas.

En la era de la globalización y de la información, el plato de Bonifacio se ha convertido en una pequeña estrella de la gastronomía internacional, tema de tesis de graduación y artículos en revistas. Muchos cocineros y restaurantes están poniendo el plato en el menú y se declaran inventores, mientras que en Internet hay innumerables recetas, todas llamadas con el fatídico nombre.

En 2016, Vincenzo decide poner fin a esta confusión y devolver oficialmente a su bisabuelo el honor de su creación. La marca del “Timballo alla Bonifacio” (el plato de Bonifacio) está registrada y nadie, excepto el restaurante de Anagni, puede llamar así un plato en su menú. Es la primera vez que pasa algo así, asegura Vincenzo con orgullo por la sabiduría de sus antepasados y por su plato dominical protegido con los derechos de autor.



Cuestiones de buen gusto

La comida también es una de las mayores bendiciones divinas en el islam

DE ARIANNA TONDI

Estad en silencio, porque las almendras praliné y el mazapán están en oración; el mazapán invoca a Dios, el turrón dice "Amén".

Jalal al-Din al-Rumi

El arte culinario ha marcado muchas áreas de la vida social, cultural y religiosa en el mundo islámico, donde la comida trae consigo siglos de cultura, arte y tradiciones populares. Una cocina forjada por una historia turbulenta, cuya comida contiene los triunfos, las glorias, las derrotas, los amores y los dolores del pasado. El principal factor que ha marcado la evolución de la gastronomía en la zona que va de Marruecos a Irán ha sido la difusión del islam: la comida es una de las mayores bendiciones divinas y una civilización teocéntrica como la musulmana, fue objeto de reflexiones religiosas y místicas, además de representar el eje de una cultura material basada en la exaltación del placer de los sentidos. La cultura del gusto es el resultado de la confluencia de diferentes tradiciones y sugerencias; la complejidad, el refinamiento y la cordialidad son sus principales componentes. El encanto de las combinaciones de sabores, tal y como lo define Farouk Mardam-Bey, editor sirio e ingenioso escritor de historia de la cocina árabe, en su obra el Tratado de los garbanzos, que devuelve a una de las legumbres más maltratadas del Mediterráneo, su dignidad histórica y popular.

En el mundo musulmán medieval, la asamblea encarna el lugar donde la comida estimula el entendimiento, una manifestación de la sabiduría compartida que une el espíritu y el cuerpo. La ilustre historia de la cocina árabe, que tanto influyó en la cocina europea, tuvo su apogeo en el imperio abasí, cuando asimiló nuevos ingredientes durante la era de la dominación andaluza y se enriqueció con la mezcla de pueblos y etnias de diversas creencias incorporadas al imperio otomano. Cocinar podía ser una profesión notable: según las crónicas históricas, “el fundador de El Cairo era un pastelero”. En el Bagdad abasí, centro mundial de refinamiento y cultura, las reuniones y los banquetes opulentos eran una manifestación de la rica vida de la corte y de un estilo de vida que lo hacían uno de los principales lugares de

placer terrenal, un placer legitimado por la palabra de Dios. Esta cocina era el producto de tradiciones culinarias heterogéneas, como la griega, la persa y la india, absorbidas a lo largo de las dominaciones, con mercaderes procedentes del Mediterráneo y del Lejano Oriente con sus productos y sus especias. El apogeo de la historia culinaria árabe entra en

un mundo internacionalizado y cosmopolita, abierto al conocimiento y al intercambio, cuya creatividad para combinar los ingredientes quería provocar al paladar y al entendimiento: la gastronomía se convirtió en un arte literario, hasta el punto de que la literatura culinaria más rica del mundo es la árabe medieval.

La comida era un objeto de interés para las clases altas de la sociedad abasí. Los califas ordenaban inventar nuevos platos, dedicar poemas a la comida y cantar sus alabanzas en encuentros que se volvieron legendarios, como el que contaba el polígrafo al-Mas'udi en el siglo X. Un día el califa al-Mustakfi pidió a sus cortesanos que recitaran versos dedicados a diversos tipos de exquisitez, haciendo servir de vez en cuando todo lo que se estaba alabando, hasta llegar a ponderar versos sin pensar más en el sabor de la comida, sino sólo en las palabras.

*Toma, conocedor de la comida fina, dos hogazas de pan de grano,
del tipo que nunca he visto igual, y quita el borde de cada canto,
hasta que no quede nada más que la miga tierna, y en una de ellas pones rebanadas
de carne de pollo y gallo, y alrededor sirope con aliento fino.
Y filas de almendras por encima, alternando con
filas de nueces,
Y puntos diacríticos con queso y aceitunas, menta y
trocitos de estragón.*

Qué suntuosa es esta descripción de un bocadillo, obra del poeta Ibn al-Rumi, cuyo relleno fue arreglado con tal habilidad que recuerda la fina caligrafía árabe, la más alta expresión del arte sagrado musulmán. Las recetas presentadas en los libros de cocina están animadas por una filosofía de vida cuyos fundamentos fueron el descubrimiento de nuevos ingredientes, el cuidado y el equilibrio en el sabor y el consumo. En el islam medieval, el gusto es el placer supremo: es sólo durante un banquete que los cinco sentidos parecen unirse en un proceso vital. El acercamiento al banquete, visto como una experiencia sensorial y cognitiva completa, estaba impregnado de una filosofía humanista en la que había un equilibrio entre la comida y el habla: es raro encontrar una tradición que haya hecho de la comida el tema inspirador de la palabra lírica como la palabra árabe.

La exquisitez y la variedad de sabores que Dios pone a disposición del ser humano, también han estimulado el apetito de los místicos, para quienes la comida es un don y una expresión del amor divino. Dhawq, el término árabe que indica el gusto, es decir, la sensación de degustar un sabor o en un sentido más amplio, un concepto que en los tratados sufíes indicaba la intuición mística, es decir, el conocimiento directo de Dios y lo invisible a



través de la experiencia sensorial. El sufí está llamado a pasar de la exterioridad de las formas de la experiencia personal al “sabor” de la realidad divina, fuente del verdadero conocimiento. Los sabores de esta realidad caracterizan el menú místico propuesto por el poeta persa del siglo XIII, Jalal al-Din al-Rumi, cuyos platos son una metáfora del fuego ardiente del amor divino: “De mi corazón desbordante de gemidos, exhala el olor del asado”, o incluso: “Mi rostro se ha vuelto tan agudo como los encurtidos después de que la amada se haya ido! Metáforas de dudoso romanticismo a los ojos del lector occidental, pero llenas de sentido en una cultura en la que el acto de comer es un símbolo de alimento espiritual y el acto de cocinar lento y mesuradamente, hace que el adepto esté a punto de acercarse a Dios.

Una expresión que se utiliza hoy en día en árabe para definir a una persona con buenos modales es - traducido literalmente- “eres todo buen gusto”, lo que revela que los buenos modales son, ante todo, una cuestión de buen gusto. En el mundo musulmán medieval, el conocimiento del arte culinario y de cómo entretenir a los invitados durante un banquete, no podían ser pasados por alto por el hombre de los buenos modales. La revolución culinaria abbasí fue también una revolución en las costumbres y tradiciones: la gastronomía, el arte de poder atender con clase y de ser un comensal adecuado, entró en el mundo de las buenas maneras para que los musulmanes pudieran ser educados y refinados. Se empieza a difundir entonces el filón religioso y literario de los libros de protocolo en la mesa, inspirados en la idea de que el comportamiento apropiado hacia la comida y el buen comportamiento en la mesa son considerados formas de gratitud y devoción, ya que la comida refleja la dependencia del hombre de Dios. Uno de los mayores exponentes fue al-Ghazali, teólogo sufí del siglo XI y autor del tratado de protocolo más famoso del mundo musulmán. Según al-Ghazali, el ejemplo del Profeta se debe seguir también en la mesa. Comer debe ser una experiencia comunitaria y la hospitalidad es un deber del buen musulmán; además, según un antiguo proverbio árabe, el hambre es infiel. Los huéspedes deben ser tratados con toda la reverencia posible, por ejemplo, es preferible que el propietario proporcione sillas cómodas en lugar de poner más comida. Incluso hoy en día, este protocolo forma parte del código de conducta musulmán y es la verdadera alma de la cocina árabe. Alabar con bendiciones y halagos a la anfitriona es parte del ceremonial del huésped: “Que tus manos sean bendecidas”, para agradecer a quienes prepararon la comida, “Tu respiración para la comida es especial”, sugiriendo la idea sufí del aliento vital que se manifiesta en este caso, en lo que se ha cocinado; “que tu mesa sea siempre próspera” y “que vivas mucho tiempo”, nutriendo, una vez más, tu cuerpo y tu espíritu.



Para eliminar el hambre, los alimentos deben poder circular y llegar a los países con justicia



En contra del mito del kilómetro cero

DE CARLO TRIARICO

Podemos estar seguros de los alimentos que comemos? El comercio de alimentos dominado por las grandes multinacionales que determinan las políticas y los precios, reubica los alimentos tratándolos como materias primas anónimas gracias a las largas cadenas de producción industrial. Los grandes viajes y las imprecisas rutas comerciales que van desde el campo hasta la mesa, donde demasiados actores ganan dinero, reducen las garantías concretas de calidad, trazabilidad, control y seguridad, alejando a los dos puntos extremos del comercio, los agricultores mal pagados y a los ciudadanos desnutridos. Para eliminar el hambre, los alimentos deben poder circular y llegar a los países donde y cuando se necesitan, con normas transparentes y justas. Los reglamentos de los gobiernos en materia del comercio internacional no están preparados para contrarrestar un fenómeno que no es de circulación, sino de reubicación mundial de los alimentos y de su producción. Un fenómeno que está provocando nuevas hambrunas y nuevos conflictos, también por la feroz retirada de los alimentos de los mercados, en ausencia de reglas, para utilizarlos donde se gana dinero con dinero.

El hambre ha aumentado en decenas de millones en pocos años

y la calidad nutricional de muchos alimentos ha disminuido. En correlación a estos fenómenos, ha crecido el mercado de agricultores, los grupos de compras solidarias y los restaurantes con comida local. Pero en la otra cara de la moneda también están los astutos rastreadores, cocineros que gritan a los cuatro vientos que se benefician del kilómetro cero -el producto comprado directamente al agricultor, sin intermediarios- pero que en realidad lo compra sólo un par de veces al año, a bajo precio, y aprovecha para lanzar mensajes engañosos de su origen, como el "made in Italy". Los alimentos calificados como "de origen noble" se compran a precios injustos, explotando el trabajo de los agricultores y perjudicando a los locales. La creciente demanda de alimentos de kilómetro cero a veces lleva a olvidar que el verdadero origen de los alimentos está en el agricultor. En realidad, para los agricultores el kilómetro cero significa que es imposible intercambiar los alimentos necesarios con otras poblaciones, y esto ha sido una de las causas históricas del hambre. Los alimentos son siempre una combinación y cuando un poder externo o acontecimientos no controlados han impuesto régimes autárquicos a la comida, los campesinos han sido los primeros en pagar el precio: los agricultores siempre han intercambiado sabiamente los productos propios de su territorio con los de otros lugares y culturas. La sabiduría era

literalmente el acto de degustar, ser consciente de los sabores de la propia tierra y unir las distancias conociendo los productos de los demás. La difusión de los alimentos locales debe ir acompañada de la promoción de una sólida cultura alimentaria popular, que también emancipe al consumidor de la dependencia y lo convierta en un sabio aliado del agricultor. El método de la producción ecológica y la contribución de la agricultura orgánica y biodinámica juegan un gran papel en esto, pero también todo lo que realce el valor del agricultor y devuelva a la agricultura a la base de sus procesos.

No creo en los alimentos de "kilómetro cero" porque podrían estar contaminados, tener una mala calidad, esconden largas cadenas de producción, que esclavizan al agricultor,

patentes sobre semillas, dependencia de los medios de producción y contratos antiliberales. Por otra parte, sé que también hay un alimento lejano,

que es precioso porque no se puede producir en todos sitios y porque proviene de poblaciones pobres de

las que representa la única riqueza que se puede intercambiar. Un alimento que es una abominación robar con precios que aniquilan las economías y las vidas humanas de regiones enteras.

Debemos insistir en reducir los pasos y el enriquecimiento injustificado a lo largo de las cadenas de valor y, apuntar por la cadena corta que une a ciudadanos y agricultores. Es una

autarquía mortal crear un kilómetro cero sin una cadena de suministro corta, privado de proximidad y alianza.

En nuestra imaginación se presentan dos corrientes de vida, una reproductiva y otra nutricional. La corriente reproductiva genera vida, representa el vigor de las fuerzas, es lineal y viene de generación en generación, de padre a hijo. Según algunos neurocientíficos, la repetición lineal de las largas genealogías de los textos sagrados se debe a que hemos comenzado a adquirir las facultades de conexión lógica. Del padre proviene el hijo, un tercio está excluido. Es exclusivo y determinista por lo tanto este camino masculino, que, sin embargo, trae vida donde todas las especies corren sobre líneas paralelas y no pueden cruzarse y mezclarse. Luego está la línea nutricional. Incluye la nutrición, la corriente por la que todas las vidas entran unas en otras convirtiéndose en alimento en las cadenas tróficas. Está dando generosidad a la oferta. Así como la reproducción parte de la exclusión para generar vida, así la comida presupone la muerte para unir todo en todo.

La alimentación es la bondad del sacrificio, como nos recuerdan los ritos de acción de gracias de los comedores, y es una corriente femenina. Aunque hoy en día la nutrición está oculta por el falso kilometraje cero, por la cultura del despilfarro y por la podredumbre de los abusos, incluso si se enfrenta a estructuras lineales deterministas de comercio sólo con palabras libres y está bien representada por cocineros "machos alfa", la alimentación encuentra su fundamento en nuestro carácter femenino que la preserva y la propaga.

Respecto a las cadenas de suministro exclusivas que arrebatan identidad, dignidad y valor al agricultor y al consumidor, prefiero la circularidad inclusiva, que acoge y distribuye alimentos en un pacto entre los que los producen y los que se alimentan de ellos. Una elección urgente para ganar la lucha contra el exterminio por el hambre, en la que el mundo debe ahora ser llamado a cobrar, para que pueda ser recogido.

Fue generado

MATEO 1, 1-17

En el tiempo de espera que puede despertar y purificar nuestro deseo, miremos la Navidad del Señor escuchando de nuevo la primera página del Evangelio según Mateo. Se abre con una serie de nombres, algunos aparentemente impronunciables, que descubren historias lejanas, pero que están ahí para preguntarnos, para pedirnos que entremos en la comunicación con nuestra historia, para que cada historia pueda ser inscrita en la historia de la salvación.

Con la encarnación de Jesús de Nazaret se cumple el tiempo: "Cuando llegó la plenitud de los tiempos, Dios envió a su hijo, nacido de una mujer" (Gálatas 4, 4). El Adviento (que significa "venida") nos invita a vivir la expectativa del cumplimiento de nuestras promesas, a renovar la expectativa del Reino que viene haciéndonos vigilantes.

"Genealogía de Jesucristo, hijo de David, hijo de Abraham" (Mateo 1,1). En Jesús, el Hijo, se resume la historia, cada uno es reconocido como una "estirpe de Dios". La genealogía tiene la función de resumir, en forma extremadamente condensada, toda la historia de salvación del pueblo de Israel, desde Abraham hasta Jesús, pasando por los descendientes reales de David.

En el Evangelio según Lucas (que como Mateo relata en los primeros capítulos los "Evangelios de la infancia") encontramos una genealogía que va de Jesús a Adán

para llegar a Dios (cf. Lc 3, 23-38): el universalismo de Lucas subraya que es precisamente en su humanidad donde Jesús es Hijo de Dios.

Mateo escoge la expresión griega bíblos ghenéseos, modelo de aquella judía sefer toledot, "libro de las genealogías", y luego también "historia": de la memoria de los que le precedieron, y en espera, comienza la historia de Jesús que será contada en el Evangelio, historia que es Evangelio, buena noticia.

"Libro del Génesis de Jesús Mesías hijo de David, hijo de Abraham" (Mateo 1, 1). Jesús es reconocido como el hijo de Abraham, como todo judío, heredero de las promesas hechas a los padres. Y es el hijo de David, cuyo título de "rey"

se especifica (Mateo 1, 6): el apóstol Pablo alude al "linaje de David según la carne" (Romanos 1, 3), los profetas pensaban que el Mesías era "la simiente de David" (Isaías 11, 1; Jeremías 23, 5), y en la última página del Apocalipsis se dice a Jesús: "Yo soy la raíz y la descendencia de David, la estrella resplandeciente de la mañana" (Apocalipsis 22, 16).

La genealogía se divide en tres períodos de catorce generaciones cada uno: de Abraham a David, el ascenso del reino davídico; de David al exilio babilónico, la caída del reino; del exilio en Babilonia a la restauración mesiánica. Si consideramos que catorce son los días de la fase lunar media, reconocemos la primera fase ascendente, seguida de la fase menguante (exilio), y final-

Dios lleva la historia a la plenitud. En formas que no conocemos, trae también el bien de nuestros pliegues oscuros. ¡Hagámosle espacio en nosotros!





El gusto de Dios

DE AMADEO CENCINI

Sin los sentidos, la fe es razonar sobre Dios; con los sentidos es una experiencia de Dios. La fe implica toda la vida y la persona, pasa a través del cuerpo y sus lenguajes que son los sentidos: las orillas del corazón y las ventanas sobre lo invisible.

El gusto es uno de ellos. Abarca un campo de experiencias muy amplio: desde la comida hasta todo lo que nos permite saborear la vida; pero también es discreto, ya que no se impone, sino que debe ser educado y desarrollado. Es material y se refiere a los instintos elementales (hambre, sed, garganta), pero también espiritual, porque se puede saborear un ideal, o Dios mismo. Es más, hasta que no alcanzamos la capacidad-libertad de saborear a Dios, la fe sigue siendo pobre y superficial.

La Escritura adopta este lenguaje: "Los juicios del Señor son (...) más dulces que la miel, más que el jugo del panal" (Salmo 19, 11), mientras que la invitación del salmista se dirige a cada uno: "¡Gusten y vean qué bueno es el Señor!" (Salmo 34, 9). Y Eclesiástico: "Vengan a mí los que me desean y sáciense con mis productos. Porque mi recuerdo es más dulce que la miel y mi herencia, más dulce que un panal. Los que me coman, tendrán hambre todavía, los que me beban, tendrán más sed." (Eclesiástico 24, 19-21). Jesús utiliza la metáfora de la comida para hablar de su relación con el Padre: "Mi comida es hacer la voluntad de aquel que me envió y llevar a cabo su obra" (Jn 4, 34). Y Jesús siempre define al creyente como alguien que vive no sólo de pan, sino "de toda palabra que sale de la boca de Dios" (Mateo 4, 4).

En la historia de la espiritualidad, el vocabulario del gusto ha servido para designar la experiencia íntima y

profunda, el conocimiento experimental de Dios y también el hambre y la sed de él, la nostalgia de su rostro y el deseo de la *dulcedo Dei*. Esta es la verdadera sabiduría, en el sentido latino de sabor y saber. Gusto, se: *gustare, hoc est intelligere* (Guillermo de Saint-Thierry). Entre los muchos textos sobre el tema, mencionamos el famoso himno de Bernard de Clairvaux *Jesu, dulcis memoria*: "Jesús, dulce recuerdo, fuente de verdadera alegría del corazón; más que miel y todo lo demás tu presencia es dulce (...) Quien te prueba no está saciado, quien te bebe tiene todavía sed (...) Jesús, tu eres para el oído un dulce canto, en tu boca maravilloso panal de miel, en tu corazón excelente bebida". Hay un punto preciso en el que el gusto de las realidades espirituales se supera, va más allá del fenómeno de la sensación placentera, por sincera e intensa que sea, y se convierte en algo más verdadero y profundo, mucho más que una sensación, porque cambia y transforma a la persona. Esto sucede cuando el Señor Jesús no es sólo *dulcis memoria*, sino que se convierte en alimento Él mismo, dado a nosotros en la Eucaristía, alimento que nos alimenta. Allí sucede algo grande y extraordinario, impensable-incomprensible en el plano humano y sólo concebible en el de la gracia: "El alma se transforma en lo que come" (Guillermo de Saint-Thierry). Es el punto más alto de nuestro sentido del gusto, o nuestra vocación más elevada, el convertir nuestros gustos para tener los del Señor. Como decir: la Eucaristía provoca la transformación del creyente en Cristo, de sus propias atracciones y tendencias gustativas a imagen de las de Cristo. Es todo el hombre, el que es acogido e insertado en una realidad que lo perturba y transforma en los sentidos externos e internos de Jesús, en su sensibilidad y afectividad, en su modo de vivir y morir. Cuando yo sea levantado en alto sobre la tierra, atraeré a todos hacia mí (cf. Juan 12,32) para que viva de nuevo en toda persona viva. ¿Y qué es eso de ser atraído por el Crucifijo sino una transformación del gusto interior?

Vemos un par de indicaciones sobre la formación del gusto (en realidad ignoradas en nuestras *rationes forma-*

tionis). Primero, para evangelizar el gusto es necesario educarnos y educarnos en la belleza, es decir, aprender a reconocerla en nosotros mismos y en nuestro alrededor, especialmente en aquel cuyos sentimientos estamos llamados a revivir, en su palabra y estilo de vida, en lo que nos da y nos pide. Como Dios es bello y dulce, es alabado y por bello tienen que ser también el templo, la liturgia, el vivir juntos en su nombre, el servir al prójimo y a los pobres. ¿Qué sentido tiene la oración si no es una experiencia de belleza, si el que ora no comprende que es simplemente hermoso estar ante Dios, escuchar su palabra, "perder el tiempo" en la adoración? ¿Qué sentido tiene la vida cristiana si no es la de ser una experiencia que nos hace ser gentiles, pacientes, misericordiosos, constructores de paz, pobres y puros de corazón, que es hermoso y da felicidad, y no debe ser vivido como un deber? ¿Cómo puede atraer la vida consagrada si no es testigo de belleza? ¿Qué Dios anunciamos si no podemos decir que el Padre de Jesús y el nuestro, no busca soldaditos obedientes sino hijos felices, con el paladar de las Bienaventuranzas y el gusto evangelizado? La otra indicación pedagógica para convertir el gusto, y no rechazarlo o quitarlo, es el ayuno, o "la forma con la que el creyente confiesa su fe en el Señor con su propio cuerpo" (Bianchi) o en que el cuerpo, voluntariamente privado de alimento, se convierte en signo del hambre de toda palabra que sale de la boca del Padre, el verdadero alimento (cf. Mt 4, 4). Un cuerpo en ayuno se convierte en oración verdadera, porque está hecho por el hombre consigo mismo, incluso con su estómago (vacío). Privarse del alimento material que alimenta el cuerpo facilita una disposición interior a escuchar a Cristo y a alimentarse con su palabra de salvación. Nos muestra cómo debemos sentir la necesidad de Dios. Y cómo Dios puede convertirse en el alimento que satisface y alimenta. "Con el ayuno y la oración le permitimos venir a saciar el hambre más profunda que experimentamos en nuestros corazones: el hambre y la sed de Dios" (Benedicto XVI). El ayuno es un antídoto para la reducción intelectual de la vida espiritual o para su confusión con la dimensión psicológica o con el sentimiento agradable, y no también sufrido, de lo divino.

Si por un lado el ayuno nos hace discernir cuál es nuestra hambre normal, de qué vivimos y comemos, adónde van nuestros gustos, cuáles son nuestros sabores familiares y qué tiene el poder de hacernos sentir llenos o hambrientos; por el otro lado esto regula nuestra oralidad, siempre tentada por la tentación del acaparamiento y la voracidad, no sólo con respecto a la comida, sino con respecto a las cosas, a los demás, incluso a la experiencia espiritual. Hasta el punto de ordenar nuestros apetitos en torno a lo que realmente es lo único necesario: Dios y su voluntad, como alimento que saciará para toda la vida. ¡Para ser disfrutado por toda la bendita eternidad!

Por eso el ayuno es un signo de amor y Jesús pide que se haga sin tocar la trompeta ni entristecer el rostro, sino con espíritu alegre, en la interioridad y en secreto (cf. Mt 6, 16), como algo hermoso en sí mismo, delante del Padre. El amor es discreto, no busca el consenso y los aplausos, sólo necesita el gusto para hacer las cosas por amor. Ese mismo sabor es la recompensa del Padre. Lo que da una alegría que hace que la vida sea hermosa.

El feminismo de san Pablo

¿Era el apóstol un chovinista?

DE ROMANO PENNA

El tema del papel de la mujer en las cartas de San Pablo ha despertado gran interés en los últimos años, con una bibliografía que al menos documenta su complejidad. Algunos casos han sido tratados en este periódico con magistral competencia por una decena de autores sucesivos, a los que me referiré más adelante.

Me propongo recordar los principales datos sobre el "feminismo" de Pablo documentados en sus cartas auténticas, aparte de los de la tradición paulina posterior, donde en verdad cambia el tono sobre el tema (como en 1 Timoteo 2, 9-15). Es probablemente sobre la base de estos otros textos que alguien definió hace años a Pablo como "el hombre más chovinista de todos los tiempos". Pero ya en el siglo IV un representante de primera orden de los padres de la Iglesia como San Juan Crisóstomo, comentando el pasaje de la Carta a los Romanos en el que se habla de María "que tanto ha trabajado por ustedes" (Romanos 16, 6), escribió en términos inequívocos: "Una vez más, Pablo exalta y señala a una mujer como ejemplo, y nosotros los hombres nos sentimos abrumados por la vergüenza. O, mejor dicho, no sólo nos sentimos abrumados por la vergüenza, sino que también nos sentimos honrados. Nos sentimos honrados, de hecho, porque tenemos a esas mujeres entre nosotros, pero nos sentimos abrumados por la vergüenza, porque estamos muy lejos de ellas".

Las declaraciones controvertidas no sólo no dejan huella, sino que despiertan un sentimiento de pesar por el malentendido que hay detrás de ellas. Y entran ganas de ser como Diógenes el Cínico que, viendo a un arquero incapaz de dar en el blanco, se sentó junto al objetivo diciendo: "Lo hago para que no me dé". Después de esta metáfora, es realmente mejor ponerse del lado de Pablo para no ser golpeado por aquellos que intentan golpearlo, ¡ya que lo hace innecesariamente con un blanco equivocado! El hecho es que una serie de pasajes epistolares revelan un feminismo interesante.

Tal relativización. En la base está la declaración más elocuente y sorprendente que Pablo hace en su Carta a los Gálatas, donde establece un principio fundamental: "ya que todos ustedes, que fueron bautizados en Cristo, han sido vestidos de Cristo. Por



lo tanto, ya no hay judío ni pagano, esclavo ni hombre libre, varón ni mujer, porque todos ustedes no son más que uno en Cristo Jesús". (Carta a los Gálatas 3, 27-28). Así, se eliminan todas las diferencias, o los contrastes: culturales, sociales e incluso sexuales. En este último caso, el apóstol ciertamente no tiene la intención de afirmar que entre los cristianos existe la superación del dato de criatura de la distinción de géneros (bien establecido en Génesis 1, 27). Sobre esta distinción en Israel se fundó una afirmación de superioridad del hombre sobre la mujer, como leemos en Flavio Josefo: "La mujer, como dice la Ley, es en todo inferior al hombre" (Contra Apio 2, 201), mientras que el Talmud de Babilonia decreta que en la sinagoga "una mujer no debe leer la Torá por respeto a la asamblea" (Meguilá 23a), aunque otras afirmaciones parecen atenuar el juicio como leemos en un midrash: "Si un pobre dice algo, se le presta poca atención; pero si un rico habla, enseguida se le oye bien; sin embargo, ante Dios todos son iguales: las mujeres, los esclavos, los pobres y los ricos" (Éxodo Rabá 21, 4).

Queda el hecho de que en Pablo la perspectiva no es sólo la de una mera igualdad ante Dios, sino la de una igualdad de funciones a nivel de la comunidad. "No afirma que en Cristo ya no hay más hombres y mujeres, sino que el matrimonio patriarcal y las relaciones sexuales entre hombres y mujeres ya no son constitutivas de la nueva comunidad en Cristo. Sin tener en cuenta sus capacidades de procreación y los papeles sociales que conllevan, las personas serán miembros de pleno derecho del movimiento cristiano en y a través del bautismo", (tan acertadamente Elisabeth Schüssler Fiorenza). No en vano toda la frase paulina se inscribe en el contexto de una reflexión sobre el bautismo, y este rito, a diferencia de la circuncisión practicada en Israel, pone de relieve precisamente la igualdad entre hombres y mujeres.

Un velo incierto. En 1 Corintios 11, 2-16 Pablo habla de un velo que las mujeres deben usar durante las asambleas litúrgicas. Las razones de la petición, aparte de la práctica de la necesidad de la prenda cubierta en los momentos de culto (tal vez sea una parte de la toga o del peplum: recuerde que según la costumbre romana, normalmente los propios hombres podían participar en el culto del *capite velato*, de dos tipos. La primera consistiría en el hecho de que, dada la mención de los ángeles en 11, 10 ("la mujer debe tener en su cabeza una señal de autoridad a causa de los ángeles"), hace eco aquí a la idea judía de respeto por su presencia durante la oración (como en Qumran). Es posible que Pablo estuviera preocupado por una cierta emancipación femenina, considerada desprejuiciada con la asunción de un peinado no apropiado para la mujer; de hecho, en 1 Corintios 11, 15 él incluso identifica el velo (*peribolaión*) simplemente con el pelo femenino largo (*kōme*). En cualquier caso, esta disposición sólo afecta a las mujeres cuando hablan abiertamente durante la asamblea litúrgica, lo que se considera una práctica indiscutible.

Silencio accesorio. Un texto muy conocido es el de 1 Corintios 14, 34-35, que parece contradecir cualquier declaración de igualitarismo: "Las mujeres en las iglesias callan (...) Es indecente de hecho que una mujer hable en la asamblea". Esta frase ha sido a menudo una

batalla dentro y fuera de la Iglesia para demostrar el antifeminismo de Pablo, tanto para compartirlo como para condonarlo. La interpretación de hoy evita estas hermenéuticas opuestas y entiende la afirmación del apóstol en términos positivos, aunque con posiciones diferentes. Por una parte, hay quienes creen que estas palabras no pertenecen al texto original de la carta, sino que fueron insertadas más tarde en el curso de la tradición manuscrita como una glosa, sobre la base de un pasaje deutero-paolino (cf. 1 Timoteo 2, 11: "La mujer aprende en silencio con toda sumisión; no permito que ninguna mujer enseñe o dicte la ley al hombre; mejor que se quede tranquila"). Pero, si este último texto es inequívoco, hay que reconocer que manifiesta una actitud posterior y deteriorada hacia la mujer en la Iglesia. El Pablo histórico, documenta una manera completamente diferente de ver las cosas. Lo que es problemático, es el hecho de que el apóstol da por sentado que las mujeres pueden intervenir libremente en público, sin ponerles ningún velo, como lo indica el uso del verbo *profetēuein* que se usa para referirse a ellas exactamente igual que a los hombres (cf. 1 Corintios 11, 4-5).

Sobre lo que Pablo escribe en 1 Corintios 14, 34-35, si se toma en sentido restrictivo. Por ejemplo, en Esquilo se lee que "fuera de casa le esperan las cosas al hombre. No cuidar a la mujer, sino quedarse en casa y no hacer daño (...) Te corresponde a ti callar y quedarte dentro de la casa" (Los siete contra Tebas 200-201 y 232); por su parte Plutarco escribe: "No sólo el brazo, sino también la palabra de la mujer virtuosa no debe ser para el público, y debe tener la modestia de la voz como si asintiera con la cabeza" (Preceptos maritales 31). Pero las palabras de Pablo pueden servir como una simple y banal amonestación a las mujeres corintias para que no hablaran durante la asamblea litúrgica. Por otro lado, Pablo estableció que los que no se hicieran entender bien tenían que tener un intérprete (14, 28: "Pero si no tiene, esté callado en la iglesia"), se puede pensar que el apóstol prohíbe platicar a las mujeres, hablar en otra lengua o de otra manera, en el 11, 5 asumió que podrían conversar abiertamente como profetas, es decir, de tal manera que pudieran ser entendidas en la edificación de la comunidad.

Diversas responsabilidades reconocidas. En otras cartas se documenta la participación activa de las mujeres, incluso mencionadas individualmente por su nombre, en el ejercicio de un compromiso que concierne tanto a la fundación de las iglesias como a los ministerios dentro de ellas. En el último capítulo de la Carta a los Romanos, 16, 1-16, contiene gran una documentación sobre el tema. Para saber a cuántas personas alabó Pablo aquí por su compromiso evangélico en relación con la comunidad, vamos a recorrer la gran lista de nombres de personas a las que se dirigen los saludos: tenemos siete nombres de mujeres (Priska, María, Giunia, Trifena, Trifosa, Perside, Julia); se podría añadir el nombre de Febe calificada en el versículo 1 como "hermana" y sobre todo diáconos de la Iglesia del Cenre, pero al ser la portadora de la carta, Pablo no se dirige a ella (cfr. las aportaciones de Rosalba Manes y Andrea Taschl-Erber) a quien se le suman dos anónimas (13 la madre de Rufo y 15 la hermana de Nereo), y diecisiete nombres de hombres (Aquila, Epeneto, Andronico, Ampliato, Urbano, Stachi, Apelle, Erodione, Rufo, Asincrito, Flegonte, Erme, Patroba, Erma, Filologo, Nereo, Olimpas). A nivel estadístico, hay que señalar que las mujeres comprometidas con el Evangelio superan a los hombres por siete (Prisca, María, Giunia, Trifena, Trifosa, Perside, la madre de Rufo) a cinco (Aquila, Andronico, Urbano, Apelle, Rufo). Además de Febe, notamos el nombre de Prisca (incluso antes del nombre de su marido Aquila; cf. el artículo de Chantal Reynier), que acoge a los cristianos en su propia casa, ambos calificados por Pablo como sus "colaboradores"; luego vienen los nombres de María "que ha trabajado muy duro por vosotros", de Giunia, asociada a Andrónico, siendo ambos "distinguidos entre los apóstoles" y, por lo tanto, apóstol por sí misma (cfr. el artículo de Carmen Bernabé), luego Trifena y Trifosa "que trabajaron para el Señor" (cf. el artículo de Dominika Kurek Chomycz), y finalmente Perside definida como "muy querida", de la cual se repite que ella trabajó para el Señor. Esta página epistolar en sí sería suficiente para negar a los que escribieron sobre un supuesto antifeminismo de Pablo.

Otras menciones. En otras cartas, aparecen otros nombres de mujeres involucradas en sus comunidades.



Andrej Rublev
«Icono de san
Pablo» (1407)
Abajo,
Catacumbas
de Domitilla
(Roma)

La Carta a Filemón, citada sólo con el nombre del destinatario masculino, se dirige en realidad "al muy querido Filemón, nuestro colaborador, a la hermana Affia, a Archippo nuestro compañero" (1-2), donde la mención de la mujer entre dos hombres, probablemente esposa del primero, muestra cuán digna sea dentro de la comunidad; por otra parte, en las antiguas cartas de papiro es muy raro que entre los destinatarios haya una mujer.

Los nombres de Evodia y Sintiche, instados a llevarse bien (en Filipenses 4, 2), son también los de dos mujeres con funciones especiales dentro de la comunidad de Filipes (cf. el artículo de Marta García Fernández).

Y no hablamos de los nombres de Lidia (en Hechos 16:14-16; cf. el artículo de María Pascuzzi), de Cloe (en 1 Corintios 1,11), y luego de Tecla (en los Hechos apócrifos de Pablo y Tecla). En estos casos, Pablo honra a toda una serie de mujeres por su compromiso de responsabilidad activa en la vida de las Iglesias. Aparte, debemos recordar también el derecho que él podría pretender tener, no una mujer creyente (como la Biblia de la Conferencia Episcopal Italiana traduce *adelfēn gynāika* en 1 Corintios 9,5) sino una creyente como esposa (a Christian wife de acuerdo con la Nueva Biblia Católica Americana).

En conclusión, se puede considerar que en las Iglesias paulinas las mujeres ejercían funciones que no existían en el tiempo de Jesús, aparte de su presencia significativa en la cruz y en el sepulcro vacío. Su responsabilidad eclesial sólo puede ser mencionada en el período posterior a la Pascua y específicamente en las Iglesias paulinas, ya que no tenemos noticias de mujeres activas en las Iglesias judeocristianas (a menos que consideremos las de las Cartas Pastorales como tales, en las que se da un papel particular al grupo de viudas en 1 Timoteo 5, 3-16, sobre las cuales se ve en el artículo en Nuria Calduch-Benages).

En todo caso, no está fuera de lugar reconocer que de todo fluye una lección importante, también para la Iglesia de hoy.



El autor

Romano Penna es profesor emérito de Nuevo Testamento en la Pontificia Universidad Lateranense y profesor invitado en la Pontificia Universidad Gregoriana, en la Facultad Teológica de Florencia y en la Universidad de Urbino, así como en el Studium Biblicum Franciscanum de Jerusalén. Sus intereses se centran en Pablo de Tarso, las cristalogías del Nuevo Testamento y la inculturación del cristianismo primitivo.



FORMACIÓN DE EXCELENCIA A TU MEDIDA

UNIVERSIDAD PONTIFICIA DE SALAMANCA | Campus en Salamanca y Madrid



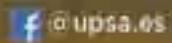
WWW.UPSA.ES



DESCÁRGATE
LA APP
DE LA UPSA



@upsa



@upsa_salamanca

DOBLES GRADOS

- ✓ Ingeniería Informática + ADET
- ✓ Periodismo + Comunicación Audiovisual
- ✓ Publicidad y RR.PP. + Marketing y Comunicación

ESTUDIOS: Administración y Dirección de Empresas Técnicas /
CC. de la Actividad Física y del Deporte / Comunicación Audiovisual /
Derecho Canónico / Enfermería / Filosofía / Ingeniería Informática /
Logopedia / Maestro en Educación Infantil / Maestro en Educación
Primaria / Marketing y Comunicación / Periodismo / Psicología /
Publicidad y Relaciones Públicas / Seguros y Finanzas / Teología.

