



Conferencia "La gastronomía en el Camino de la Lengua Castellana". Gonzalo Capellán (izq), Antonio Alvar (centro) y Maite Ciriza (dcha).

Jornada Gastronómica 2003

La Fundación pensó en completar la inauguración de la muestra fotográfica en Logroño con una Jornada Gastronómica que tuvo lugar el mismo día, el 1 de diciembre de 2003. La Jornada Gastronómica se centraba en los alimentos de ayer y hoy a lo largo del Camino, trataba de dar a conocer el Camino de la Lengua Castellana a través de su gastronomía. Al igual que la exposición fotográfica, pretendía acercar al público, de una forma distendida, al Camino de la Lengua Castellana. En esta ocasión, uniendo la historia y la gastronomía. La Fundación contó con la colaboración de la Obra Social y Cultural Ibercaja, que cedió sus instalaciones y colaboró publicitando el acto.

El evento se dividió en tres actos:

- Presentación del libro "La Gastronomía en el Camino de la Lengua Castellana"
- Conferencia "El Camino de la Lengua Castellana a través de su gastronomía"
- Degustación de un menú elaborado con productos típicos del Camino de la Lengua Castellana

El libro ofrece recetas de platos de los seis hitos del Camino de la Lengua Castellana, curiosidades y citas literarias en las que aparecen esos alimentos.



Conferencia. Público.



Degustación. Cocineros preparando el menú.

La conferencia, impartida por el catedrático de la Universidad de Alcalá de Henares, D. Antonio Alvar tenía por título “El Camino de la Lengua Castellana a través de su gastronomía” y realizaba un recorrido a través de los alimentos de ayer y hoy a lo largo de los seis hitos que jalonan el Camino. Trataba también el tema de cómo algunos alimentos de otros países se han ido introduciendo en nuestra gastronomía.

Al finalizar la conferencia tuvo lugar una degustación en la que se ofrecieron productos típicos del Camino. El afamado cocinero riojano Francisco Carretero, se encargó de organizar y cocinar los platos de la degustación. Se diseñó también un bodegón en el cual aparecían recogidos más alimentos del Camino, además de los degustados. La entrada fue libre hasta completar aforo.

El menú que se ofreció fue el siguiente:

Menú Camino de la Lengua Castellana

- *Jamón de Guijuelo (Salamanca)*
- *Queso de Burgos (Santo Domingo de Silos)*
- *Sopa Castellana (Castilla y León)*
- *Pimientos rellenos al estilo La Rioja (San Millán de la Cogolla)*
- *Duelos y Quebrantos (Alcalá de Henares)*
- *Leche frita (Valladolid)*
- *Yemas de Santa Teresa (Ávila)*



*Degustación.
Responsables y público.*



LA GASTRONOMÍA EN EL CAMINO DE LA LENGUA

por Antonio Alvar Ezquerro

CATEDRÁTICO DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

Logroño, 1 de diciembre de 2003

Desde el principio mismo de mis palabras, quiero agradecer de corazón a los responsables de la Fundación “Camino de la Lengua” la gentileza que han tenido para conmigo al invitarme a hablar en esta ocasión señalada. Y quiero asimismo anticiparles a todos Vds. que acepté encantado la invitación no por considerarme capaz de afrontar el reto con sabiduría y talento, sino sobre todo porque tocó la fibra muy sensible de mi gran inclinación por fogones y pucheros. Hace, en efecto, muchos años que conjugo por igual el arte de la cocina, desde la modestia propia de quien siempre será un aficionado del montón, y la docencia e investigación universitarias en el ámbito de la Filología Latina, y deben crearme si les digo que soporto medianamente bien que otros critiquen mis latines, pero llevo muy mal que invitados y familiares dejen de alabar mis capacidades culinarias cuando a mi mesa se sientan. Vaya, pues, desde ahora mi público reconocimiento y mi más incondicional solidaridad hacia tantas mujeres, amas de casa o no, que guardan en silencio silencios y desaires. No podríamos hablar hoy de lo que nos ocupa si no fuera por su milenaria constancia y por sus soterrados pero maravillosos talentos. Gracias a todas ellas. Gracias de corazón y también, si se me permite, de estómago.

No esperen Vds., sin embargo, que en los minutos que siguen –y en los que deseo disfruten como de una buena comida- vaya yo más allá de hilvanar unas cuantas puntadas al hilo del tema propuesto y naturalmente desde mi perspectiva académica más que desde mis conocimientos en el oficio de cocinar, pues muy osado sería proceder de otro modo ante un auditorio como éste en el que han de abundar excelentes cocineras y cocineros y en el que, sin duda, todos se sienten excelsos expertos en el arte del buen yantar.

Vayamos, pues, y ya sin más dilaciones por justificadas que sean, a la cuestión que aquí nos entretiene, “La gastronomía en el Camino de la Lengua”. Y, ante todo, déjenme que rompa una lanza de una vez por todas a favor del arte culinario, una de las más sublimes manifestaciones culturales del hombre, y de la que participan a su modo todas las civilizaciones que han sido, son y serán, hasta el punto de que en buena medida iden-

tífica radical y categóricamente a los miembros de una misma civilización, al tiempo que los separa de otras. Cuando se clama tanto por que se introduzcan en el currículo escolar otras artes, como la educación viaria o la educación medioambiental, a mí me gustaría proponer que también y de paso se introduzca la educación gastronómica, en su doble aspecto teórico y práctico, pues de ella depende no sólo la propia supervivencia sino también algunas de las formas más habituales de nuestras relaciones con los demás y el descubrimiento siempre apasionante de saber por qué somos como somos.

La gastronomía es, pues, y me ahorro más prolijas argumentaciones por entender que están todos Vds. de acuerdo conmigo, una manifestación cultural de primer orden. Y habida cuenta de que “El Camino de la Lengua” se ha configurado como una iniciativa múltiple de cohesión e identidad cultural, merece la pena prestar atención no sólo a lo que nos une por la boca –la lengua común, el español hermosísimo- sino también a lo que nos une por haber pasado a través de ella –nuestro acervo gastronómico, riquísimo de variedades y de sabores-. Otras coincidencias de paisajes naturales –estepas amarillas, tierras rojizas, montañas cubiertas de soledades y pinos, cielos de azules sin fin- o de paisajes urbanos –catedrales y monasterios, castillos e iglesias, palacios de nobles y humildes moradas de gentes sencillas, universidades y escuelas- subrayan nuestra común identidad que no se afirma contra nadie sino pura y simplemente porque nos gusta sabernos con otros en el solitario peregrinar de nuestras existencias. Y a todos abrimos de par en par nuestras puertas para que conozcan y, si es el caso, gusten de nuestros mismos gustos.

La palabra “gastronomía” registra, según el DRAE, dos diferentes acepciones: 1.- “Arte de preparar una buena comida”, y 2.- “Afición a comer regaladamente”, pues, en efecto, de acuerdo con su etimología es una palabra compuesta por dos palabras griegas, *gastér* ‘estómago’, y *noméin* ‘regir, gobernar’, es decir, traducido al román paladino algo así como “reglas para el buen gobierno del estómago” y ya se sabe que la mejor de las reglas para cuidar el estómago no consiste en tomar medicinas sino en comer bien. Y al hilo de esta consideración, debo constatar sin embargo, con cierta decepción ahora, que en España aún se considera sinónimo de “comer bien”, “comer mucho”, pues están muy clavados en la memoria histórica los obligados ayunos de épocas afortunadamente ya pasadas. Los cambios de costumbres, ahora más sedentarias, provocan la aparición cada vez más frecuente de curvas de dudosa felicidad. La contemplación de añejos daguerrotipos y su comparación con los tipos humanos de nuestro entorno bastan para descubrir cuánto ha cambiado la morfología del español y de la española medios, gracias a una alimentación sobreabundante. Pero es hora de ir sacudiéndose esos fantasmas y de ir prestando –como ya por muchos se hace- más atención al verdadero significado de las dos acepciones del diccionario, que debieran fundirse, en mi opinión, en una sola pues la verdadera gastronomía constituye un todo desde la elección del menú hasta el ambiente en que ese menú debiera consumirse, pasando naturalmente por una cuidada selección de las materias primas y por una acertada elaboración de los diferentes manjares que



han de degustarse. De eso debiera ocuparse la buena “gastronomía” y a eso debiera atender el buen “gastrónomo”.

Los hitos que jalonan El Camino de la Lengua son también hitos de una cierta manera de entender en qué deba consistir el arte de comer. Y, como ocurre en cualquier saber de raigambre popular, esa arte ha sido conformada paciente y sabiamente con el lento discurrir de los siglos, de modo que sucesivos ensayos, a base del conocidísimo método empírico de prueba y error, han precipitado una muy peculiar cocina, como es natural, ceñida a los recursos y a las posibilidades del entorno tanto como a las necesidades energéticas de sus consumidores.

¿Cuáles son los signos identificadores de esa arte gastronómica? En este punto, creo que el mejor método de acercamiento ha de consistir precisamente en la contemplación de la cocina de nuestra tierra desde una perspectiva más amplia –para ver mejor es preciso, en este caso, alejarse un poco- y compararla con los usos culinarios de otros espacios más o menos cercanos al nuestro. Saber, en definitiva, es comparar y la manera mejor de definir, en su sentido etimológico de ‘establecer límites’, es descubrir los límites que separan esencialmente esta cocina que, por comodidad en este momento, llamaré castellana (y que me perdonen los riojanos, pues con razón la suya no es esencialmente una comida castellana) de la de otras tradiciones culinarias, incluso españolas, que en modo alguno pueden considerarse similares. Precisamente esa inmensa diversidad es una de las grandezas de nuestro país.

Una comida, base obvia de cualquier aproximación gastronómica, se compone de unos ingredientes y de una fórmula para prepararlos, a la que llamamos “receta”. Luego son importantes también la forma de presentación –el “emplatado” que dicen los expertos-, pues no es lo mismo servir unas sopas de ajo en una escudilla de barro que en un tazón de porcelana de Limoges, y las circunstancias –fundamentalmente, el espacio y el tiempo- en que deba degustarse la creación culinaria.

Vayamos por partes. Los ingredientes. Sabido es de todos que la cocina del Camino de la Lengua, como cocina de tierras interiores de duros inviernos y secos veranos, no se ha adornado con demasiadas florituras, de modo que vive con sobrios ingredientes nacidos de sus estepas cerealísticas, de sus pastos avaros y de sus ásperos montes. Sorprende descubrir cómo la sabiduría secular ha sabido desarrollar a partir de esas escasas posibilidades un abanico deslumbrante de creaciones, en cuya base con harta frecuencia están los hidratos de carbono que proporcionan las harinas –sin duda, las reinas de la alimentación de procedencia vegetal- y las legumbres –garbanzos y lentejas, ante todo-, conjugadas por activa y por pasiva con las proteínas que garantizan las carnes de pasto –carne de pequeñas reses, cabritos y corderos, que las grandes apenas encontrarán la hierba que les agrada, salvo en las tierras de Ávila y en las dehesas salmantinas-, y las carnes de caza –de pelo, conejos y liebres, y de pluma palomas bravas, codornices y per-





dices, y, si acaso, jabalíes y venados-. Esa parva cesta de la compra se acreció, gracias a los productos de unas huertas que saben a bendición cuando se dispone de ellas, y de unos corrales en los que son dueños y señores pollos y cerdos, éstos en fresco o convertidos en una sinfonía deliciosa de chacinas y salazones; y gracias también al comercio que traía a estas tierras productos de fácil conserva, como las especias de perfumes diversos, las aceitunas verdinegras, un poco de aceite de oliva y pescados en salazón—preferentemente bacalao o abadejo, pero también arenques- o en aceite —como el atún codiciado-. No, no nos olvidamos de huevos ni de leche y quesos. Naturalmente, las grasas tradicionales se obtenían de estos mismos productos y en particular del cerdo, ese regalo que Dios hizo al hombre para que creyera en él y que precisamente por eso lo rechazan herejes y renegados. Todo ello regado con los caldos bravos de la tierra, que sólo se suavizan por estas tierras riojanas gracias a la tempranillo y a la garnacha con las cuales se opera ese milagro al que llamamos vino, no en vano la bebida que prefirió Cristo para hacerla su sangre, por lo que tampoco de ella quieren nada saber esos mismos herejes y renegados.

Nada pues de pescados frescos, ni grandes ni pequeños —excepción hecha de truchas, hoy de criadero (¡ay, las truchas, de las que se dice mataron al mismísimo cardenal Cisneros en Roa poco antes de su encuentro -vital para unos, temido por otros- con el nuevo monarca que venía de Flandes!)- ni otros frutos de mar —con cangrejos de río basta, y ya apenas se encuentran-. Nada o muy poco de verduras, ni frescas -¡qué maltrato tan frecuente a las lechugas y a las ensaladas, encharcadas de agua y aderezadas con vinagres horribles!-, ni guisadas -¡siempre insípidas y pasadas, como si comerlas fuera una bíblica maldición!-, nada de frutas —salvo las guardadas secas o en conserva- ni de otros dulces regalos, a excepción de los que pudieran obtenerse con harina, huevos y leche.

Comida, pues, de tierras adentro y, para el común de los mortales, de sobria composición. La misma que, en buena medida, nos es dado leer en los más antiguos textos que se refieren a las viandas de por aquí, los textos latinos por ejemplo de nuestro Marcial, criado en tierras de la Calatayud hispanorromana y a donde suspiraba con venir a pasar los últimos días que el destino le hubiera deparado evocando, entre otras cosas, sus manjares. Así invitaba a cenar a un amigo suyo (XI 52):

Cenarás bien, Julio Cereal, en mi casa. Si no tienes una invitación mejor, ven (...). Primero se te dará una lechuga, útil para mover el vientre, y tallos separados de sus propios puerros, después un atún recién nacido en conserva (...) no faltarán huevos cocidos en fina ceniza y queso cocido y ahumado y aceitunas que han sentido los fríos del Piceno. Esto bastará para los entremeses. ¿Quieres saber el resto? Mentiré para que vengas: pescados, mariscos, mamas de cerda, aves cebadas de corral...

Comida de tierras adentro y marcada por el ritmo de las estaciones, con todo su riquísimo calendario gastronómico, que desde la matanza del cerdo hasta las castañas de otoño dan polícroma variedad a lo que de por sí podía resultar monótono. Y resulta curioso observar que el tal calendario, si bien se rige por los productos de temporada –frutas en septiembre y setas en otoño, caza en invierno y algo de fresca verdura al ceder los rigores del frío–, está condicionado también por tradiciones a veces de difícil explicación. ¿Por qué esos dulces y el besugo en Navidad o las bolillas de Carnaval? ¿Acaso no en otros momentos?

Las fórmulas. Dicen los entendidos que la cocina española se divide en tres grandes áreas: el sur, que fríe; el centro, que asa; y el norte, que guisa. Como toda simplificación, también ésta resulta burda, por más que no esté falta de verdad, pues guisar se guisa por todas partes y asar también. Preparar los alimentos directamente sobre el fuego o hervidos en agua son, en definitiva, las más elementales formas de transformar lo incohibible en manjar delicioso. Otra cosa es freír, que exige una sabiduría superior, pues no es tan evidente que de la aceituna se saque el aceite y que éste sea el medio milagroso en que se puedan operar a diario los milagros más excelsos. Pero hay otras soluciones: los crudos, los encurtidos, las salazones, los ahumados... Y una tradición gastronómica nacida de una cultura secular, cual es el caso de la de estas tierras, sabe combinar en dosis sabias ingredientes tratados de diversas maneras para crear texturas y sabores diferentes.

Por los caminos de nuestra lengua se asa y se guisa. Ésa es la preferencia, condicionada por el medio. Y la memoria de esas preferencias en el tratamiento de los productos se hunde sin remedio en los tiempos en que los dioses bajaban a la tierra y mezclaban sus vidas con las de los mortales. La historia que les voy a narrar pudo haber ocurrido en cualquier lugar de por aquí. Cuentan (Ovidio, *Metamorfosis*, VIII) que en cierta ocasión Júpiter, el padre de los dioses, y su hijo Mercurio pusieron como peregrinos a prueba la hospitalidad de los hombres. Todas las puertas se les cerraron salvo las de una pareja de ancianos que habitaban una humildísima cabaña en el monte. Se llamaban Filemón y Baucis. Ignoraban quiénes eran sus huéspedes, pero en sus corazones habitaba el don escaso y deslumbrante de la generosidad:

Así pues, cuando los habitantes del cielo tocaron el modesto hogar y penetraron con su cabeza agachada bajo los humildes postigos, el anciano les ordenó relajar los miembros poniéndoles un asiento, sobre el que colocó Baucis, servicial, una ruda tela, y apartó la tibia ceniza en el fogón; aviva el fuego del día anterior y lo alimenta con hoja y corteza seca y con su soplo de anciana produce llamas, y bajó del techo teas y secas ramitas y las hizo astillas y las acercó a un pequeño caldero de bronce, y despojó de sus hojas una col que su marido había recogido del regado huerto; ella coge con una horquilla de dos puntas un lomo ahumado de cerdo que colgaba de una negra viga y de ese lomo conservado durante bastante tiempo corta un trozo pequeño y, una vez cortado, lo



ablanda en agua hirviendo (...). La anciana, con la ropa recogida y temblorosa, pone la mesa, pero la tercera pata era de menor tamaño; un tiesto la igualó; después de que éste, puesto debajo, quitó la inclinación, verdes ramas de menta limpiaron la mesa equilibrada. Se pone aquí el fruto bicolor de la casta Minerva y cerezas de cornejo otoñal bañadas en cristalinas heces de vino, y también endibias y rábanos y un trozo de queso fresco y huevos ligeramente pasados por una brasa no muy fuerte, todo en vajilla de barro; después de estas cosas se coloca un recipiente cincelado en el mismo tipo de plata y copas hechas de madera de haya y, por donde son cóncavas, untadas de rubia cera. La espera es pequeña y el hogar envió manjares calientes, y se trae a continuación vino no muy añejo y, retirado un poco después, deja sitio al segundo plato. Aquí hay nueces, aquí higos secos mezclados con rugosos dátiles y ciruelas y manzanas olorosas en anchos cestos y uvas recogidas de vides de púrpura; en el centro hay un resplandeciente panal; por encima de todo estaban presentes rostros de buen grado y una voluntad que no era ni inútil ni pobre.

En este texto de Ovidio se guisa berza con lomo de cerdo ahumado y se asa en el rescoldo del hogar; se degustan aceitunas y queso, frutos secos y miel. Es una modesta comida de fiesta, acompañada de un vino sencillo y, sobre todo, de amor, por humilde que sea el entorno. Un verdadero lujo. Y sin embargo, a muchos nos ha de resultar inquietantemente familiar. También celebra esa sencillez llena de calor Marcial en otro epigrama (XII 18):

Cuando me levanto, me acoge un fuego alimentado por un magnífico montón de leña del encinar vecino, que rodea con cantidad de ollas la mujer del granjero. Viene a continuación con sus presas el cazador (...) Así me gusta vivir, así morir.



Escudillas de barro, tazones de madera, guiso en pucheros, asado a la lumbre. Olor a humo de leña de pino y encina, olor a sarmientos que arden. Es nuestra tierra. Fuera hace frío pero hay dentro todo lo preciso para aguantar el invierno.

En ningún lugar del mundo se asa el cordero ni el cochinito como en tierras de Castilla, pues se aúna la mejor materia prima con la técnica mejor –basada, por cierto, en una increíble sencillez y naturalidad: agua rociada y sal, cazuela de barro, horno de leña- y en pocos se pueden degustar más contundentes y excelsos guisos de puchero, entre los que es rey y señor ese resultado de la alquimia que se oficia en las cocinas al que llamamos cocido madrileño, quintaesencia y resumen de todos los guisos de puchero que quepa imaginar; arte suprema en gastronomía al igual que el Réquiem de Mozart lo es en la música. Sólo la cuenca del Ebro a su paso por tierras riojanas alivia con sus verduras y hortalizas insuperables estas preparaciones tan imponentes.



Sin embargo, el curso del tiempo es implacable. Y desde hace tiempo nuestros hábitos culinarios se han visto condicionados por tres factores fundamentales.

El descubrimiento de América nos trajo nuevos ingredientes de los que a duras penas podríamos ya prescindir sin esquilmar nuestra despensa, en especial de patatas y tomates, pero también de pimientos, de judías y de chocolate. América dio otros espléndidos regalos que se destinaron a la alimentación animal, no a la de las personas, al menos por aquí, de modo que el maíz se convirtió en el pienso de lujo. Otras frutas frecuentes, como los cítricos (¡ah, los escabeches con piel de naranja seca!), las especias, que alegran los guisos, y el café que entibia nuestras entrañas para que acometamos las tareas del día, vinieron también de muy lejanas tierras, esta vez de Oriente.

El desarrollo científico, imparable desde el siglo XVIII, ha propiciado la aparición de nuevas variedades biológicas –botánicas y zoológicas–, que han mejorado casi siempre en rendimiento económico las que ya conocíamos (hasta el punto de que ni una lechuga de ahora es igual a la que comieron los abuelos de nuestros abuelos, y de que las gallinas de raza castellana han dejado ya paso a otras más productivas industrialmente, con grave quebranto de la biodiversidad); o a impuesto nuevas técnicas de manipulación de los alimentos, con el desarrollo industrial de conservas y ahora de congelados. La leche ya no es preciso consumirla recién ordeñada y se han olvidado enfermedades antes cotidianas. Nunca se ha comido mejor que ahora por más que los huevos ya no nos sepan igual que antaño y los pollos de corral sigan siendo un lujo pero por razones bien diversas a las de hace unas pocas décadas. Y por cierto, apunten Vds., entre los grandes descubrimientos del siglo XX y a pesar de todo lo que contra ello se diga, la crianza del pollo industrial, que abarató definitivamente la proteína animal y la puso al alcance de cualquier bolsillo, mejorando de este modo por el mundo entero la calidad de la alimentación humana, eso sí empeorando otras cualidades en que claramente le aventajaba el llamado por otros pagos “pollo picamierda”.

Por último, la globalización –incipiente de siempre y masiva de ahora– que propicia el comercio y la bonanza económica introducen en nuestras despensas cualquier producto de cualquier lugar en cualquier época del año. Se acabó el rito de la estacionalidad. Celebremos las Navidades con un postre de fresas y comamos unas habitas tiernas en septiembre. Nuestros mercados abundan en pescados hace poco desconocidos para las gentes de tierras adentro y hay frutas de Nueva Zelanda. ¿Acaso se crió la carne que acabamos de comer en la pampa argentina? En Meco, al lado mismo de Alcalá de Henares –el punto de la Península más alejado de cualquier mar–, se presume de tener una de las más prestigiosas marisquerías de España, surgida de viejos privilegios eclesiásticos. Ni siquiera es preciso cocinar. El abrelatas es ya el cacharro más útil en muchas cocinas y los platos preparados y las comidas de encargo llegan a casa en motocicleta. Da lo mismo que estemos en un pueblo de Estados Unidos o en Ávila. Nadie llama ahora a su colmado “tienda de ultramarinos” pues casi todas lo son y quizás ni lo sepan. A cambio, algunos





de nuestros productos más tradicionales ya no se encuentran. En efecto, cambian las costumbres y pasan las modas: aún es fácil encontrar en recetarios de nuestras tierras sugerencias culinarias como esta chanfaina de Burgos, premiada a lo grande en el concurso “El Buen Yantar” (vid. M. C. Conde Vivar, *200 recetas de cocina burgalesa*, Burgos, Ayuntamiento, p. 90):

Las patas de lechazo, envueltas en las tripas, se cuecen en un poquito de agua salada, con unos cascos de cebolla. Se secan y se rebozan en harina y huevo. Se pica y se rehoga la cebolla, añadiendo la telilla de cordero picada muy menudita, esperando a que se deshaga. A continuación, añadimos la asadurilla y la sangre...

Lo difícil es ya encontrar tales ingredientes, por tradicionales que hayan sido, y a quienes sepan manejarlos con éxito. Y aún así, ¿quién solicitaría tal guiso en un restaurante? Para el empresario, mejor ir a lo seguro y contentar con pocos platos los gustos de los más. Mientras tanto, las casquerías, antaño tan prósperas, van desapareciendo poco a poco, pues los cambios de costumbres gastronómicas se acompañan de vez en cuando con sobresaltos como el del “mal de las vacas locas”. La guerra contra sesos, asaduras, riñones, hígados y demás está a punto de concluir, obviamente con la desaparición de ese temible enemigo que durante tanto tiempo hizo las delicias en las mesas de los hogares más humildes y en los paladares de los exquisitos. Ni siquiera se ha de poner hueso de caña al cocido madrileño.

No causa esta situación ni pobreza ni igualdad. Es un signo de los tiempos y más vale saber adaptarse a ellos. Pero el verdadero progreso no estriba en barrer de cuando en cuando la casa y la despensa, pues el olvido nos desarraiga y nos deja a la intemperie del más poderoso. Aceptar lo mejor de lo nuevo, sí, pero desde el respeto inteligente de nuestra tradición, que ni siempre lo de fuera es mejor ni siempre es peor.

Y en este sentido, la iniciada modernización de la cocina castellana ha de proseguirse alcanzando también, para quienes no pueden disponer del privilegio de comer en comedor familiar atendido por una experta ama de casa, a los locales en donde tales regalos se degustan. Esos mesones que huelen a grasa refrita y que ostentan vanidosos mugre y años, adornados con mobiliario de escaso gusto y de formas adustas, deberían abrirse algo a los nuevos aires para propiciar ambientes en los que la televisión no fuera de consumo obligado y la comida se adaptara a las necesidades de la nueva vida. Fuera muebles industriales de helados y postres de dudoso gusto y de peor calidad. Aprendamos de monjas y frailes sus recetas de postres seculares, que ellos entendían y mucho de cómo suavizar el rigor de la regla con placeres gratos a Dios.

En el Camino de la Lengua hay mucho que comer y hay mucho que andar. También para mejorar.