

No soy de París, pero...

«Je ne suis pas Paris», pero sí diré, orgulloso, que estos días me siento más francés que nunca, no solo porque francés fuera uno de mis bisabuelos, sino porque todo el que esté orgulloso o siquiera cómodo de vivir la civilización occidental tiene mucho de francés o, al menos, debe mucho a Francia.

Reconozco que, gracias a un excelentísimo profesor de francés que tuve en el Bachillerato, don José Quintero, jamás albergué el menor rastro de esa desconfianza hacia lo francés tan extendida; al contrario, me enseñó a amar el idioma (lengua del amor, la diplomacia y la gastronomía) y la cultura francesa. A Francia, en una palabra. Luego ya me encargaría yo de hacer una profunda inmersión en esa parte de la cultura francesa que es la gastronomía.

Y hoy tengo que decir: gracias, Francia. Merci. Gracias por vuestro siglo XVIII, por la Ilustración, por esa Enciclopedia de Diderot y D'Alambert que este año he tenido el privilegio de tener en mis manos, en la biblioteca de mi amigo Tanis de la Quadra Salcedo. Gracias por Voltaire, por Descar-

tracena de occidente, mientras que por aquí abajo, como siempre, estábamos empeñados en luchas intestinas, entonces entre los partidarios de Rodrigo y los de Witiza.

Estamos en una columna gastronómica. Gracias, millones de gracias, por vuestra cocina. La cocina, con artículo determinado. Gracias por los restaurantes, hijos de la Revolución. Gracias por Escoffier y Montagné, por Chapel y por Point, por Guérard y Bocuse, por Robuchon, por Ducasse, por Bras, por Gagnaire, por Passard...

Gracias por el foie-gras con trufas. Gracias por la pularda medio luto. Gracias por el lenguado meunière. Y gracias, muchísimas gracias, por vuestra inmortal cuisine du terroir, que es la mejor cocina del mundo. Francia, que acogió vanguardias en todas las artes, se cuidó mucho de hacerlo en la cocina, quizá porque fueron los franceses quienes dieron a la cocina la categoría de arte mayor.

Quién no se ha reconfortado, en una fría noche, con una sopa de cebolla al estilo de Les Halles, con sus incómodos pero simpáticos hilos de queso entre la taza y la boca... Quién no ha disfrutado, en algún templo ostrero de Saint Germain des Prés, de una docenita de ostras con media botella de champaña. O, simplemente, se ha comido un biftec avec frites en una terraza soleada frente a la isla de San Luis. Saborear unas mollejas a la crema con morillas; un entrecote al tuétano; una de esas aves de Bresse que llevan en sí mismas la bandera francesa: cresta roja, plumaje blanco, patas azules. Probar unas impecables ancas de rana; gozar de un buey a la borgoña, de una sencilla blanquette de ternera. De una brandada de bacalao.

De una bullabesa, en el Vieux Port marsellés, una choucroute garnie en Estrasburgo, unos callos (tripes) en Caen o un cassoulet en Toulouse. Platos, todos ellos, du terroir. Un Camembert, un Roquefort, un Brie, un Vacherin, entre los cientos de quesos que se elaboran en Francia. Unas crêpes, una tarta Tatin...

Gracias, Francia, por Dom Pérignon y su descubrimiento, el vino de los vinos, el champaña; gracias por los vinos de la Borgoña, por los bordeleses del Medoc, de Pomerol, de Saint Emilion, de Sauternes; gracias por los vinos del Ródano, del Loira y del Rhin, Gracias por la nouvelle cuisine (la de los setenta), que ahí sigue, hasta en las casas. Gracias por la Guía Michelin, criticada y criticable, pero la más fiable. Y, ya puestos, gracias por Astérix y Obélix. Ah, y por hacernos soñar a todos con Julio Verne.

No, no soy París. Adoro París, eso sí. Y sé perfectamente por qué estos nuevos bárbaros atacan la capital de la libertad y la tolerancia, palabras cuyo significado desconocen: precisamente por eso. Pero si la cultura y la libertad europeas, o sea, París, que las simboliza, resistió a los bárbaros de toda índole que le pusieron cerco, resistirá una vez más. Para eso, todos tenemos que darle nuestro apoyo, que va más allá que poner una bonita foto en las redes sociales. Nosotros no somos París, pero París y todo lo que representa sí es parte de nosotros. Gracias, Francia. Merci, Paris.

Museos: una clase con arte

Ha pensado alguna vez que se puede aprender mucho sin buscar horarios de clases, ni sacar grandes enciclopedias de las bibliotecas?

¿Y se ha planteado que eso mismo puede hacerse también en Soria, por pequeña que sea la ciudad, pero usando los recursos gratuitos o prácticamente gratuitos que existen en la capital o en la provincia?

A veces una hora en un museo enriquece más que cuatro horas de clase. Imaginen los estudiantes de turismo que estuvieron dos horas en uno!

A los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior de Guías, Información y Asistencia Turística del CIPF La Merced de Soria, les vienen bien salidas como la realizada al Museo Numantino de Soria ya que, además de aprender conceptos, mitos, costumbres e historia de nuestro pasado, pueden también tomar referencias de la figura del guía, que será su futura profesión.

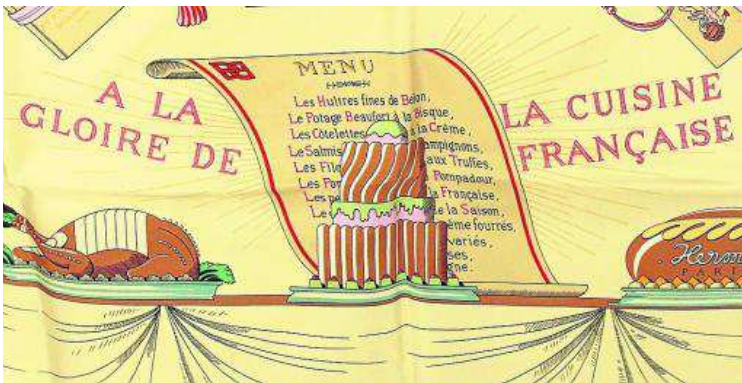
Durante su visita al museo Numantino de la capital, el arqueólogo responsable de las actividades didácticas supo adaptar las piezas que alberga este espacio, desconocido para muchos sorianos, a los conocimientos que el grupo tenía sobre historia del arte.

Con su explicación hizo posible que éstos identificaran las distintas etapas históricas, a través de la cronología estilística de las piezas repartidas por todas las plantas y pasillos de este museo arqueológico, convertido por un día en una galería de arte y en un lugar donde conocer nuestro pasado para ser capaces de manejar mejor nuestro futuro.

En el arte, a veces todo está inventado, conocer el origen de las piezas más antiguas permite entender aún mejor los distintos estilos arquitectónicos que se han sucedido a lo largo de la historia. Y un ejemplo lo encontramos en la sección celtibérica numantina del Museo, en una de las obras de cerámica que se puede observar: el vaso de Toro celtibero, que en su tiempo resultó una obra innovadora y llamativa al introducir la simulación de movimiento a través de la figuración de dicho animal.

Evidencias como estas pueden despertar en su mente un pensamiento a través de la relación con el recuerdo de las influencias picassianas que como hemos visto podían venir de tan lejos. El Gernika que ocupa un espacio privilegiado en el Reina Sofía pudo tener su origen en Numancia, si visitan el Numantino sabrán el motivo. ¿Se atreven?

Artículo realizado por los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior de Guías, Información y Asistencia Turística del CIPF La Merced de Soria



Gracias porque no sólo hicisteis la Revolución, sino porque fuisteis capaces de depurarla y quedaros con sus consecuencias más positivas. Gracias por la Liberté, Égalité y Fraternité. Gracias por ser la tierra de refugio de todos los perseguidos por las dictaduras. Gracias por el código napoleónico.

Gracias por aceptar y considerar de casa a personas como Picasso o Jacques Brel. Gracias por ser tanto tiempo escaparate de las vanguardias, desde el impresionismo al teatro del absurdo. Gracias por sentirnos orgullosos de vuestra bandera y uniros en el canto de vuestro himno en las duras y las maduras; esto, dicho con envidia desde un país en el que la bandera divide y el himno no tiene letra.

Gracias, yéndome muy atrás, por Carlos, llamado 'el martillo' (Martel), que en el año 732 paró la invasión sa-