

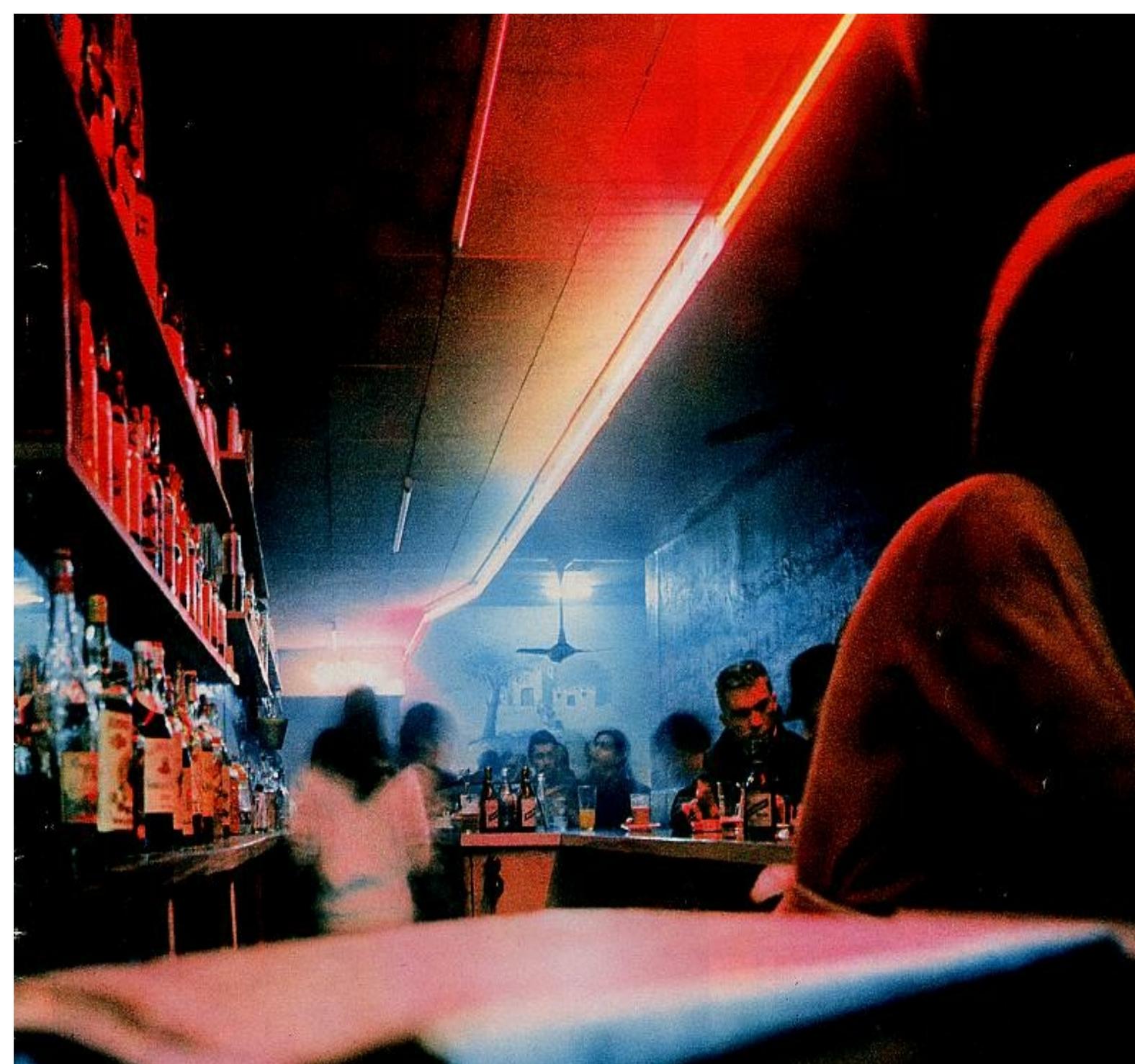
JILA

R DECT DANIE
COQ D'OR
TES BUEN HUMOR

CALLE DE ESCUDILLERS



La calle de Escudillers tiene su picaresca y su gracia, su nobleza y su denuncia, su alegría y su oscuridad secreta portal arriba, su olor y su color de día y su color de noche. Tiene su barcelonismo antiguo y su barcelonismo importado un poco «made in U. S. A.» y otro poco de folklorismo barato para gusto de visitantes de todo el mundo.



Por JULIO MANEGAT

BARCELONA, como todas las grandes ciudades, tiene mil rostros, mil matices que llegan desde la majestad al peligro, desde la más perfilada elegancia a la más baja de las ordinarietas. Barcelona está ahí, desde el Tibidabo al puerto pasando por Pedralbes, desde la alta ciudad señorial, a la ciudad portuaria y popular; bullanguera o aristocrática, soez y refinada. Para todos los gustos y para todos los acentos, para todas las alegrías y todas las penas, para todos los vinos y todas las sorpresas.

Una de estas sorpresas es la que se alberga en un casi perfecto cuadrado de su topografía: el que se forma y limita entre las calles de Fernando y, dándole la vuelta al litoral, las calles de Aviñó, Ancha y, finalmente, las Ramblas. Es un cuadrado pequeño, sinuoso en sus callejas de hoy que un día fueron señoriales avenidas de la vieja Barcelona. Es un cuadrado distinto, que nada tiene que ver con la Barcelona cercana del barrio de Ribera o con el lado derecho —camino de la mar— de las Ramblas y, mucho menos con la Barcelona que empieza en la Plaza de Cataluña. Es un cuadrado denso en olores y gris en perspectivas, un poco amargo de vinos mal digeridos y sonoro de fáciles alegrías de copazo de ginebra que inclina el fiel del

equilibrio cuando la madrugada tantea ya el silencio y el arrastrar de los pies hacia el descanso.

Y es, como la misma Barcelona, un cuadrado, un territorio de sorpresas y de contrastes, de bronca de mal vino y animales disecados en los escaparates, de viejos al sol de la Plaza Real y de chavales en busca de los colegios de turno, de jazz y de manzanilla, de whisky y de cerveza que acompaña a la gamba olorosa, de cabaretucho de medio pelo y de señorial librería de viejos títulos. Es la Barcelona de la calle de Escudillers, la que nace, Ramblas abajo, en la Plaza del Teatro, donde el bueno de Federico Soler, "Pitarra", no acaba de comprender qué es lo que hacen tantos marinos americanos al pie de su monumento que, un tanto púdicamente, vuelve la espalda al nacimiento de la calle de Escudillers para enfrentarse, de cara, al otro lado de las Ramblas, allí donde nace, o nacía, el Barrio Chino, con un mundo que se transforma y que, desde luego, no tiene la menor idea de quién ora él, solemne y solitario ahora, sobre su pedestal.

Para entrar en la calle de Escudillers es necesario olvidar un poco la Barcelona que, querencia de la montaña, se alarga Ramblas arriba, tal vez para darle la razón a aquellos que dicen que Barcelona vive de espaldas al mar. Es necesario

SIGUE

CALLE DE ESCUDILLERS

olvidarse de esa ciudad ancha y soleada, culta y literaria, cosmopolita y un tanto provinciana a un tiempo. Es preciso hacerlo porque la calle de Escudillers, siendo Barcelona, tal vez es lo menos auténticamente barcelonés de la ciudad, por lo menos hoy. Y digo esto porque esa calle, y las que con ella se comunican, tiene mucho de calle provinciana de otras ciudades españolas, por lo menos en lo que al vino y a la bebida se refiere. Pero vayamos despacio y no queramos apurar la copa al primer trago.

La calle de Escudillers, cuya verdadera ortografía es de Escudellers, se llamó antiguamente de «Trentacloaus», treinta clavos, porque a su extremo, donde hoy está la Plaza del Teatro, existía otra de las puertas del segundo recinto amurallado. Esa puerta era conocida, por los clavos que la adornaban, como la de «Trentacloaus». La calle también era denominada por el pueblo como la «Dels Ollers», de los que hacen ollas, nombre que es sinónimo de Escudellers, de donde viene la sabrosa y sólida «escudella catalana», uno de nuestros más populares recursos gastronómicos.

En aquella Barcelona que se prolonga en el tiempo hasta el pasado siglo, la calle de Escudillers era el lugar en el que se encontraban, primero, los artesanos alfareros y, después, las fábricas de cerámica y los almacenes de los que salían cargamentos para los navíos que llevaban estos productos a diversos países, sobre todo a Italia. Era la Barcelona artesana, trabajadora, que se construía a sí misma a fuerza de brazos y de sudores.

Algo mantiene todavía esta parte de Barcelona de su emplazamiento marítimo y comercial, y aún perviven algunas firmas navieras de transportes marítimos. Acaso por ello, por el recuerdo de un tiempo en que toda la vida ciudadana desembocaba al mar, ancho y comercial, la calle de Escudillers es una calle de ir y venir, de recalada y de tránsito, de irse a dar una vuelta por ahí y de regreso a otra seguridad y a otro color. Tanto es así que se diría que en esa calle no vive nadie y que las gentes que en ella se encuentran son vagabundas y provisionales, un poco turistas y curiosas para ver lo mucho que hay que ver si se afila un poco la mirada y el gusto por el espectáculo que es la calle, la vida en la calle que tantas puertas y ventanas tiene hacia dentro, como un cinematógrafo que anuncia fuera un mundo fantástico que, en realidad, luego acaba decepcionándonos.

De la mañana a la noche, la calle de Escudillers, el barrio que se centra en ese cuadrado de mundo aparte, se transforma radicalmente. Pero su verdad, su música y su qué, lo encuentra uno al caer la tarde cuando la noche pone en marcha las luces de colores y desaparecen las manchas grises de la sociedad y del abandono. Sociedad y abandono, callejas de miserables viviendas que, acaso, un día fueron nobles inmuebles de señorío y grandexa, y que hoy son lugar de paso para el tasqueo o para la sonrisa de la chica de la cafetería. La calle de Escudillers es como un quiebro que se da a la oscuridad y a la sordidez de gran parte de su barrio. Bastará que nos adentremos en él para que disminuya paulatinamente la iluminación y la anchura, el ruido y el cartelón que anuncia «Meals at any time». El barrio, entonces, recobra un aire pequeño y humilde, menestral y empobrecido, falta de oxígeno y de color, de fuerza y de alegría.

Pero regresemos a lo suyo, al mundo un poco barato de la calle, de los bares, de las pensiones de poco tono, de los rincones flamencos y de las tabernas que, inevitablemente, van desapareciendo.

Escudillers, Pasaje de Escudillers, Escudillers Blancs, calle de Obradors, de Còdols, de Serra, Nueva de San Francisco, Pasaje de la Paz... Hubo un tiempo de tabernas y vinos calientes del Priorato, del campo de Tarragona y del Ampurdán, de vinos rojos y fuertes que se bebieron en porrón o en vasos toscos para los labios. Hoy, apenas queda nada de todo ello. La tasca ha trocado toneles y barricas por mostradores de fornicación y vasos altos para el hielo, y ha echado casi del local al cliente de tertulias para acoger al de paso y aperitivo, o al bebedor solitario que se emborracha porque sí y busca acaso quien le acompañe con una palmada sobre su cansancio.

Para los barceloneses, para los catalanes en general, la taberna no ha sido lugar de descanso y de conversación. La taberna taberna, no el café de barrio y de casino pueblerino, ha sido emplazamiento de turbiedades y de ánimos broncos, de desaliento de alcohólicos y de tapete para las cartas con posturas que van desde un vaso de vino a las tierras más ricas que se heredaron. La taberna, por así decirlo, ha tenido aquí más prensa por muy importante que haya sido en una calle, en un barrio, o en el corazón de un hombre. La taberna ha desaparecido casi totalmente y las pocas que quedan con un aire de seriedad antigua, de rito y de calor, son peregrinaje de visitante que busca un poco de tipismo entre tanta cafetería y tanto plástico. Alguna será

SIGUE



Las noches de Escudillers no son largas, pero lo parecen. Y dan lugar para todo. Desde «el don de la ebriedad», como diría el poeta, hasta el folklore no demasiado riguroso, pasando por la juerga con canturreo inglés de «rock» y la vieja del compromiso, una humanidad abigarrada puebla esta calle cada noche.





De pronto, la lluvia.
Y la calle se
queda desierta. La lluvia
pone en Escudillers
su lustre melancólico,
como si con ella
bajara una triste verdad
que deja al descubierto
su vacío: el otro.



CALE DE ESCUDILLERS

posible encontrar en la calle de Escudillers y en las callejas que de ella parten o en ella desembocan, donde, se diría, se han refugiado hasta que llegue el momento de dejarse vencer, arrollar definitivamente.

La taberna se dejó desplazar por el bar y éste se bate en retirada ante la cafetería. También ha ocurrido esto en la calle de Escudillers y algunos establecimientos que nacieron en taberna no conservan ni rastro de lo que fueron. Otros bares, más dados al vino que a la coca-cola, han ido también transformándose o desapareciendo. «Cantero», «Bodega Al Tanto», «Casa Majó», «La Hostería del Laurel», «Los 4 Hermanos», «La Huerta», «El Charco de la Pava»... Fueron lugares de vinos finos o rudos, de pescadito frito y cartel de toros en las paredes porque la calle Escudillers y sus aledaños es un poco el barrio flamenco y andaluz de la ciudad. No, claro está, porque en él vivan andaluces, sino porque es barrio de puerto y de noche turística y alegre.

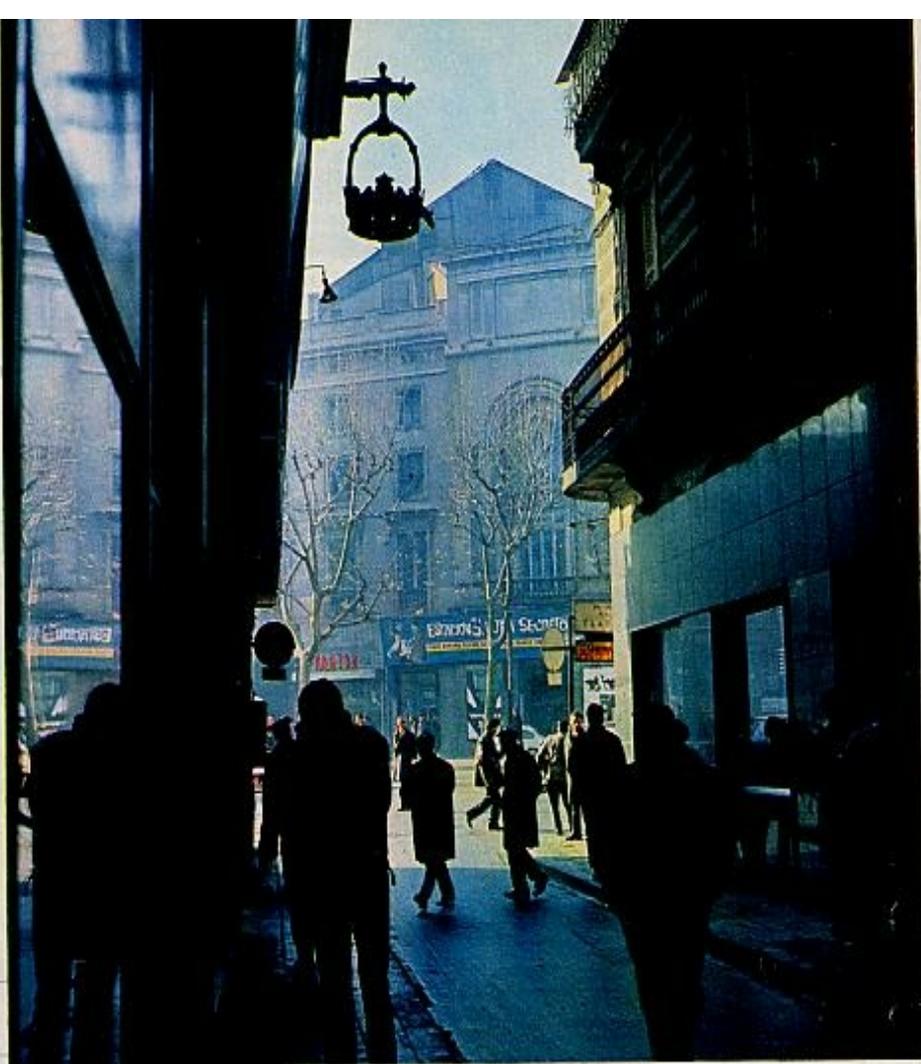
Hoy, muchas de los nombres de hace pocos años, han cambiado. Hoy se encuentran los bares con nombres de todas partes, lo mismo de Hamburgo que de París o de Estocolmo: «Los Alamos», «Tekila», «Kit-Kat», «Nevada», «Cow-boys»... Todavía, en la calle central, que empieza en la Plaza del Teatro y termina, brusca y cortada, en la de Avió, podremos hallar nombres cordiales, muy españoles: «Los 4 Hermanos», «Bar la Prueba», «Bodega el Asturiano», «Bar Vasco», «Bodega Majos», «Bodega Al Tanto», «Bar la Concha», «Bar el Buen Humor»... Y muchos otros bares, cafeterías, que han seguido modas y han pasado por todos los meridianos. Alguno ha anclado en cualquiera de ellos y mantiene un aire que llega ya a la nostalgia de lo perdido, como el «Saint Germain des Prés»...

Cafeterías y bares que han renunciado a su personalidad y entran en el común denominador de la barra alargada; de la luz rojiza que ya no tiene misterio para nadie; de las chicas de buen ver y charla bobalicona; del camarero con cara de «aquí estoy yo», por si se terciaba la presencia de un hombre... Cafeterías y bares de entradas difíciles, de cristales con pinturas horribles de «giris» de largas piernas y sonrisa de oreja a oreja... Cafeterías y bares de cubalibre y ginébra, de whisky barato o caro, de café americanos o «café español», según si el cliente es de la Navy o del país, de máquina juguetona de «El millón» para alcanzar cifras astronómicas con la bolita que se impulsa eléctricamente... Cafeterías y bares con presencia de muchachas alegres y fáciles al dólar o a la buena moneda, a la tentación de la juerga y de la compañía para abogar tristezas o vicios... Cafeterías y bares como los de todo el mundo y, como en casi todo el mundo, con una clientela segura y eficaz: los muchachos de la Navy.

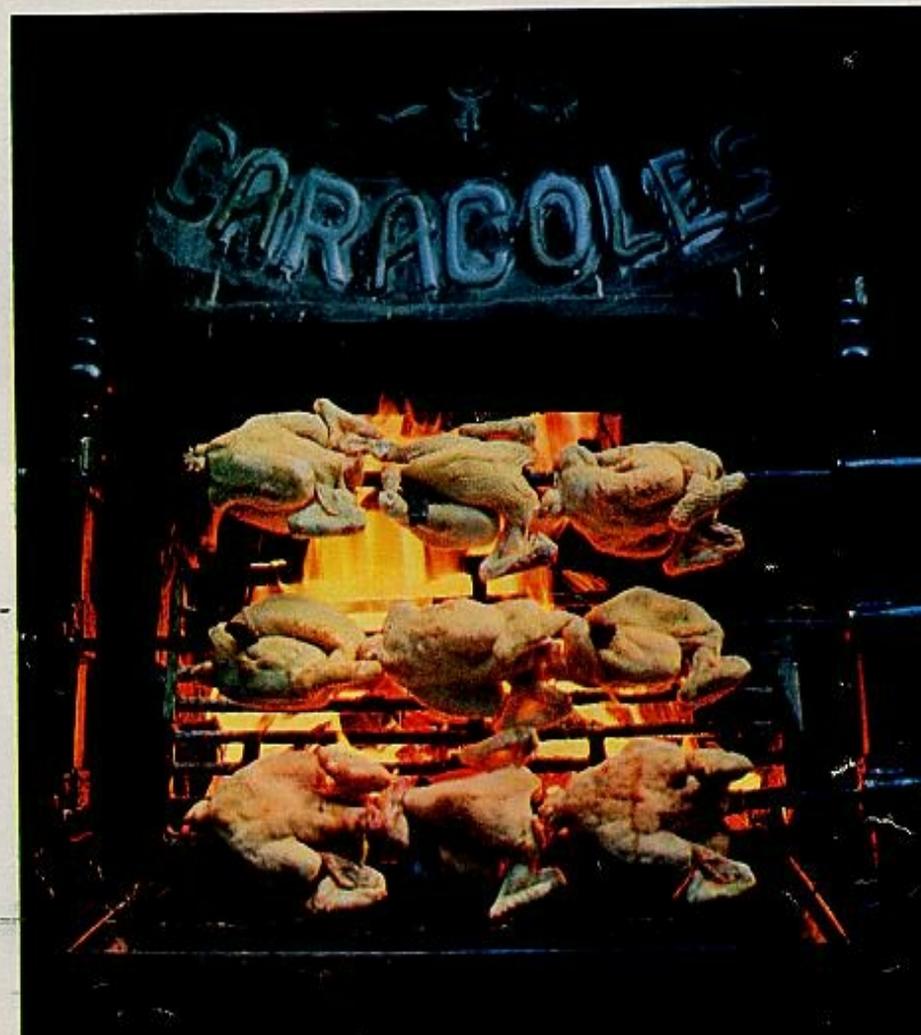
Yo creo que desde que los estadounidenses frecuentan el puerto de Barcelona —las chicas de los bares saben las fechas exactas de cada recalada— la calle de Escudillers y sus compañeras han ido cobrando un aire distinto, americanizado para que los marinos se encuentren un poco en casa. La Navy ha sido importante para la vida nocturna y alcohólica del barrio. En Barcelona, ni siquiera en el barrio Chino o en el barrio de Escudillers es fácil encontrar borrachos por la calle. Barcelona, los barceloneses, tienen sus fechas para el alcohol y éstas se fijan, casi rigurosa y concretamente, en la Nochevieja y en la de San Juan. Para el resto del año parece que se coloca uno un cartelito de sobriedad y de buen tono.

Los marinos de la VI Flota de los Estados Unidos han cambiado el paisaje cuando están sus barcos en Barcelona. Los marinos de la VI Flota, ¡y qué le vamos a hacer!, beben como cosacos y agarran unas borracheras de auténtico concurso, del no va más y del si le he visto, y es difícil, no me acuerdo. Los marinos de la VI Flota de los Estados Unidos reparten su tiempo nocturno entre el coñac y las señoritas de barra de bar. Durante el día van, como cualquier turista, a comprar al SEPU, a pasear por las Ramblas, a visitar museos o alargan el camino en una excursión a la montaña y santuario de Montserrat. Los marinos americanos, los chicos de la Navy, dicho sea en honor de la verdad, prefieren la nocturnidad con coqueo y faldas que las visitas piadosas a Montserrat o las visitas solemnes a los museos. Con unas cuantas fotografías de la catedral o del Pueblo Español, quedan como nadie para informar de su estancia en Barcelona a la familia o a la novia que está en la patria lejana.

Y eso de la nocturnidad y del coqueo, del bafío en el «Nueva York» o en el «Kit-Kat», del flamenco y del jazz de la Plaza Real o de la calle Nueva de San Francisco, es la Meca de la VI Flota que visita Barcelona casi ininterrumpidamente. Cuando ellos se van, cuando los navios levantan anclas, parece que el barrio de la calle Escudillers se hace pequeño y provinciano. Entonces, los clientes del país, los chivales españoles de boinica o de gabardina, de palabras cortas **SIGUE**



Hay una hora en la que Escudillers parece una grieta. La hora en la que el sol establece el contraste en la Rambla. Entonces todo es oscuro en la calle. Luego vendrá la noche con sus luces de neón, con su tráfico afanoso y su rico comercio de vinos, tapas, comidas. El asador de pollos comienza a funcionar ininterrumpidamente.





El barrio de Escudillers ha sufrido la influencia, lenta pero implacable, de la nueva estructuración del viejo barrio chino que, al otro lado de las Ramblas, pierde día a día, digamos, su vitalidad. En Escudillers han brotado los music-halls y los cabarets, los dancings y las atracciones. Todos los locales conocen la misma clientela: marineros, viajeros de visita, buscadores de la aventura prefabricada que siempre los hay, matrimonios burgueses, mujeres tristes, bebedores, mendigos, amantes...



CALLE DE ESCUDILLERS

y melenas largas también, se crecen en su autoridad de presencia y creen, así van las cosas, que la camarera de la cafetería, de la barra del bar, tiene muy poco interés en los marinos y que, al fin, preferirá a los de casa. Por algo chamullo ella el inglés y cuando se le recuerda a los americanos hace un desplante y mueve la mano mientras dice que España es para los españoles y que lo único bueno que hacen los yankees es dejar sus dólares aquí. Desagradecidos que somos. Como en otros países europeos. Ni más ni menos.

Bueno, dejemos a los chicos de la Armada con sus aventuras alcohólicas y eróticas pagadas en dólares y hagamos una pausa gastronómica en el itinerario. La pausa gastronómica, por lo que se refiere a la calle de Escudillers, tiene un nombre por encima de todos: «Los caracoles» y, este nombre, es sinónimo de una figura popular entre propios y extraños: Bofarull, el dueño del establecimiento, el hombre que nació allí mismo y que todavía recuerda los tiempos en que su abuelo servía porrones de vino en el primitivo establecimiento. Bofarull, corpulento, cordial, tiene el valor y el señorío de pasarse todos los domingos por la mañana en su coche que arrastra un brioso caballo blanco.

Pero su reino es el restaurante «Los caracoles», posiblemente el más popular de Barcelona y uno de los lugares donde se come bien, sin buscarle extremos de finura al asunto. Es un restaurante de clima tan cordial como el ánimo de su dueño, de comida abundante y fuerte, y a él acuden desde princesas a toreros, desde venerables damas en turística visita a científicos o artistas de todo el mundo. «Los caracoles» es un museo de fotografías importantes dedicadas al señor Bofarull. En los vericuetos del local, donde penden largas rístras de pimentillas de cabriola en el estómago, es recomendable comer el plato típico de caracoles, la sopa marinera, suquillo de pescador, la zarzuela de pescados y mariscos, la popular butifarra con alubias o el tocino al ast. No son desdeñables los vinos que pueden allí libarse, y de paso puede uno comprar un dibujo, de recuerdo barcelonés, de los que ofrece el barbudo y sanguíneo Juan Fernández, actor, escritor, rapsoda y pintor que conoce todos los rincones y es capaz de la conversación metafísica.

La calle Escudillers mantiene, en el terreno de la gastronomía, una característica que es raro encontrar en otros restaurantes de la ciudad, a no ser en los populares merenderos de la Barceloneta: los escaparates con pescados y mariscos puestos a la vista para tentación de apetitos y cálculo de economías. Estos escaparates, usuales en Madrid y en otras muchas ciudades españolas, son, como digo, raros en Barcelona, donde existe como un pudor a mostrar en plena calle lo que ha de comerse en la intimidad dispersa de la mesa de un restaurante.

No es «Los caracoles» el único de la calle. A la entrada ya encontramos el «Cosmos», de cocina normal y de poco interés en este terreno, porque el interés del «Cosmos» se centra en el bar y en el público que es un cliente habitual. Otros establecimientos de la calle, de poco tono, de poca altura gastronómica, casi nos llevan más al tapero que a la cocina seria y reposada. Entre ellos es curioso el restaurante llamado «Le Coq D'Or» («Atmosphere parisiense», como se aclara, por si hay dudas) y el viejo «Restaurante Vasco», de platos económicos y gustos fuertes al paladar, de refugios de revoltillo o de sangrada con cebolla del país, y algún otro que tiene menos buena catadura. Merece recordarse, en la calle de Escudillers Blancs, el «Bar Casa Vicent», donde es posible comer, los jueves y los domingos, una fabada de verdad, regada con sidra si se quiere y taponada con cabrales, si lo hay, que la cosa no es de cada día.

Los noctámbulos conocen, cuando el vino apura la capacidad de aguante, el camino de una pastelería y confitería que en la calle Nueva de San Francisco aírca olores tiernos de bollos recién dorados en la madrugada y que se adquieren en el interior, en la boca misma del horno. El resto de la gastronomía del barrio

(Continúa en la página 60)



CALE DE ESCUDILLERS

(Viene de la página 33)

es pobre, miserable incluso, o fugaz y casera en las cazuelas de callos y de calamares en su salsa o en la salsa de vaya usted a saber qué condimentos.

El barrio que recorre Escudillers como un acero que lo atraviesa de parte a parte, no se acaba nunca aun dentro de sus relativamente reducidos límites. Es necesario, así, llegar hasta la Plaza Real, donde, un día se alzó un convento de frailes capuchinos, convento que fue derribado en el primer cuarto del pasado siglo para abrir allí una plaza que había de llamarse de los Héroes Españoles, y que luego, por incluir un monumento a Fernando el Católico, se llamó, como ahora, Real.

Plaza también de contrastes, de aire señorial y olores de fritada, de establecimientos de taxidermistas y de cava de jazz o cuevas de flamenco. Sí, hemos llegado al flamenco y es necesario recordar que en esta plaza, la más plaza de todas las plazas de Barcelona, como dijo un día Luis Romero, se encuentra el local llamado «Los Tarantos», donde es posible, y de verdad, oír flamenco bueno y ver baile del grande, del que no se encuentra en ese «spanish show» turístico y multitudinario de la Costa Brava o de otros muchos locales. A su lado, pared por pared, en los sótanos del restaurante, de noble recuerdo y de buena nostalgia, que se llamó «El Suizo», existe desde hace unos años la mejor cava de jazz de Barcelona. Lo cual significa que es exactamente idéntica, en su ambiente, en su clientela, a cualquier buena cava de jazz del mundo. «Jamboree» acoge un público diverso y por su «tribuna» han desfilar muchos de los mejores artistas del momento. Allí, en sus esquinas que un día fueron bodega de buenos embotellados, se dan la mano el marino americano y la chica sueca en visita turística, el fanático que sigue el ritmo y el charneguillo que busca palabra y aventura con la extranjera. Pero allí, bromas aparte, hay un auténtico y magnífico jazz.

El flamenco, ya les he dicho que ese barrio en torno a Escudillers es un poco la Andalucía de Barcelona, tiene otro «santuario», aunque mucho más comercial y, también, mucho más antiguo: «La Macarena», pegadita al restaurante de Bofarull. Da gusto ver allí el asombro turístico y el entusiasmo con que los extranjeros aplauden el canto o casi se arrancan por bulerías ante la sonrisa de las gitanas que, en buena parte, nutren el censo de artistas. Frente a «La Macarena», con algo de vino turbio, de colmao postizo, y de juerga a la fuerza, «La Venta Eritaña» compite en acercamiento de turistas y de folklóricos de última hora. Cerca, en la calle, tristonja y sucia, de Obradors, «La Venta Andaluza» es punto de cante y baile de cierto trono.

Casi en las Ramblas, en la embocadura del pasajillo Ginjoe, «Los cabales» tienen también el sabor del folklore andaluz y se reparten la clientela con el cabaret, muy popular en la ciudad, «La Buena Sombra».

El barrio de Escudillers ha sufrido otra influencia: la lenta, pero implacable, nueva estructuración del viejo barrio Chino que, al otro lado de las Ramblas, pierde día a día su, digamos, vitalidad. En Escudillers han brotado los music-halls y los cabarets, los dancings y las strucciones. Todos los locales, desde el «Nueva York» al «Kit-Kat» pasando por «La Buena Sombra», conocen la clientela de siempre: marinos, viajeros de visita, buscones de la aventura, matrimonios burguesicos de sábado y cena con los amigos... Los cabarets tienen siempre algo mezquino y deprimente, donde el misterio es sólo osadía y el repique de castañuelas un turno tal vez de pequeñas y amargas soledades junto a la voz alta, altanera casi, del grupo de estudiantes que después de cenar han creído correrse una juerga.

No es, en esencia, barrio de cabaret ni de cosas pobres, sino de calle y vino, de griterío de víspera de fiesta y de atracción turística que se para a ver cómo se asan los pollos en plena calle —cosa que hoy se ve en todo el mundo— pero que aquí, años atrás, fue hasta noticia. Es, sí, calle y callejas de pensiones baratas y hasta dudosas aunque no quepa, claro, la menor duda. Calle de confiterías y de hoteles, incluso uno de ellos, el «Hotel Comercio», de abolengo taurino; de bares de jamones colgantes del techo y de manzanilla, de excursión amistosa y curiosidad abierta al amigo que llega por primera vez.

Barrio de estancia provisional, donde la ostentación monetaria se codena con el misterio que pide unas monedas o con el fotógrafo de recuerdo de España que dice, cuando el vino le empuja, que él es comunista porque todos somos iguales y la Madre Tierra es una bota de vino que no admite distinciones de paladar ni de bolsillo. Barrio de recorrido en grupo y de solitarias experiencias, de confusión y un cierto malestar, como de sonrojo, cuando se sale a la claridad, otra claridad, de las Ramblas y se deja atrás el recuerdo del último vaso o de la última grosería que dijo el tipo al pasar junto al marino de la Navy o la venerable dama extranjera del traje a florecitas azules y amarillas. Barrio de bares de luz azul o rojiza, de camareras apoyadas en el mostrador mientras fingen atender al moscón de turno; de racimos de marinos cargados de paquetes y cargados también de coñac; de venta de embudidos y degustación de setas con ajo y perejil; de conversación tartamudeante, pasito adelante, pasito atrás, en plena calle, en plena esquina, en plena sinceridad acaso. Barrio en el que hasta hace poco, pero en la «puerta», bajo la sombra protectora de «Pitarr», era posible ver al anciano astrónomo de la barba blanca que, por un par de pesetas, ofrecía el incomparable espectáculo de la Luna, «un poquito más cerca»... Callejas del olvido y de la noche del sábado, de la inquietud del adolescente que se aventura un anochecer para creerse en hombrías que aún no ha alcanzado, o del último billete de veinte duros que se gasta en la casi siempre inútil esperanza de la lotería.

La calle de Escudillers tiene su picaresca y su gracia, su nobleza y su denuncia, su alegría y su oscuridad secreta portal arriba, su olor y su color de día y su color de noche. Tiene un barcelonismo antiguo y otro barcelonismo importado, un poco amado en U. S. A. y otro poco folklórico barato para gusto de visitantes de todo el mundo. Pero es un barrio, una calle, unas callejas, que está ahí y que es Barcelona. Una Barcelona distinta, pero Barcelona también.

JULIO MANEGAT

(Fotos SANCHEZ MARTINEZ)

L buen resultado del Concilio Ecueménico dependerá, más bien que de muchas leyes y resoluciones, de la fiel realización y práctica de éstas» (Pablo VI; y Dic. 1965).

Es preciso —como dice un famoso ecumenista que no es católico— que «los documentos se hagan vida».

Esto es la verdad, y su realización será un gran paso; pero lo que hace falta también es que los textos conciliares no sirvan, una vez más, de muro de contención, o de freno en nuestra marcha hacia el futuro.

Hasta ahora muchos católicos han tomado todo documento de la Iglesia como un tope, y no como un punto de partida. Por eso nos encontramos casi siempre en retraso en relación con la evolución misma del pensamiento pontificio. En vez de preparar, con nuestro avance, la próxima disposición de la Iglesia, miramos hacia atrás para frenar el impulso que debemos dar hacia adelante.

Es más: a veces la simple repetición de una frase conciliar, o de un texto de los Papas, sirve de tranquilizador de conciencia, sin que intentemos, ni por lo más remoto, las consecuencias a que necesariamente deben conducir.

Yo he hecho la prueba algunas veces. Cuando hablo a auditorios católicos —lo mismo de clérigos que de seglares— les recuerdo algunos principios básicos indudables de nuestra moral tradicional que, docenas de veces, habrán escuchado o leído. Estos textos les suenan, sin embargo, a nuevos y les sorprende cuando se toman en serio, y se sacan todas las consecuencias a que deben conducir.

Eso ocurre, por ejemplo, con el principio base de la conducta de todo hombre —según la Iglesia— que afirma: «si la conciencia cierta es la norma próxima del obrar humano, ella conserva este carácter suyo, no sólo cuando refleja fielmente la ley objetiva, sino también cuando, por una invencible desviación de la misma, su juicio está en el error» (Lanza-Palazzini, "Principios de Teología Moral", Rialp, Madrid, 1958).

Desde hace siglos todo libro de Moral lo ha enseñado así. Santo Tomás sacaba, por su lado, consecuencias drásticas de esta afirmación; pero a algunos auditorios católicos esto les sabe a protestantismo. Así lo he oído yo en alguna ocasión, al exponer, con toda intención, esta norma básica; pero sin citar la autoridad de ningún autor católico reconocido, para avalar mi dicho. Después, cuando he dado las referencias tranquilizadoras, tenían que confesar que nadie había caído en la cuenta de las conclusiones prácticas que, de estos principios, se deben y pueden sacar.

Los ingenuos, aunque bienintencionados, conservadores del siglo diecinueve —que desgraciadamente no lo son de los siglos auténticamente cristianos—, ¿saben que Santo Tomás dice que una persona pecaría gravemente si se forzase a sí misma a creer en la divinidad de Cristo, estimando sin embargo su conciencia que no debía creer en ella? Y este texto (S. T. I-II; q. 19; art. 5) no lo airea ningún «avanzado»; sino un teólogo bien tradicional y moderado como el Padre Felipe de la Trinidad, O. C. D., en los «Études Carmélitaines».

A BIA chocado a muchos católicos —incluso a algunos obispos, a juzgar por las discusiones conciliares previas— que, en la «Declaración de Libertad Religiosa», se afirmase que «el derecho a la libertad religiosa no se funda en la disposición subjetiva, sino en su misma naturaleza. Por lo cual el derecho a esta inmutabilidad permanece también en aquellos que no cumplen la obligación de buscar la verdad y adherirse a ella; y su ejercicio no puede ser impedido con tal de que se guarde el justo orden público».

Esto revela lo mismo que hemos dicho antes: que aprendemos el catolicismo abstractamente; que sus principios no son vida en nosotros, en bastantes ocasiones; que desgraciadamente hacemos «como si nuestra religión consistiera en palabras, y no en hechos» (San Gregorio de Nacianzo).

Es necesario que, cuando se habla del seglar en los medios eclesiásticos, no nos limitemos sólo a repetir palabras más o menos bonitas o halagadoras; que no reaccionemos con cómoda y elegante crítica de superioridad ante las frases de un seglar; que no le estemos muchas veces considerando por encima del hombro.

Es absolutamente imprescindible que se desarrolle en el mundo eclesiástico lo que pide el decreto de formación de sacerdotes, o sea «la capacidad de escuchar a otros». Pero escucharles, tomándoles en serio; y no sólo halagándoles más o menos, con palabras laudatorias.

Es preciso que se nos eduque desde ahora en los criterios de la «Constitución sobre la Iglesia en el mundo actual», cuando dice que en el seglar «es preciso cultivar el espíritu de tal manera que se amplíe la capacidad... de formarse un juicio personal por sí mismo»; porque «la cultura... tiene siempre necesidad de un clima de libertad