

La Capilla siXtina

¡QUE CRUZ!

Me lo decían, me lo repetían y no podía creerme. Un español censado con el nombre de don Fernando Alcázar de Velasco, ha editado una nueva revista que se llama «Cruz Ibérica», que se distribuirá gratuitamente y que tratará de exaltar a los grandes hombres de Iberia y en especial a Fernando III el Santo. Mi aplauso más decidido para el loable empeño que persigue esta publicación y para el ejemplo de desinterés económico que manifiestan sus programadores.

Creo que, por fin, y gracias a esfuerzos como el de «Cruz Ibérica», la españolología se acerca con paso decidido al año dos mil. Ya no se trata de glosar por lo general el pasado hispano, sino de especializarse. Nuestra época es la de la especialización y la de las concentraciones. Por eso, «Cruz Ibérica» mata estos dos pájaros con una misma bomba y se especializa en grandes hombres ibéricos, y sobre todo en Fernando III el Santo, y al mismo tiempo rompe una lanza en pro de la concentración hispano-portuguesa.

¡Qué ironías tiene el destino! Los siglos actuales y venideros dan la razón a la antigüedad más o menos antigua. En tiempos de la Reconquista, ¿existía España? ¿Existía Portugal? No. Era más correcto hablar de una cristiandad enfrentada al infiel. ¿Y acaso los siglos actuales y venideros no unifican las causas por encima de las Aduanas?

¿Objetivo de «Cruz Ibérica»? La Reconquista. La reconquista de toda la gloria pasada y archivada, no lo suficientemente presente en la hora actual. Basta ya de que en el pecho hispano de nuestros hijos hierva el culto a Trinidad teniendo a mano un héroe positivo como Fernando III el Santo. Basta ya que nuestros jóvenes se queden alejados ante los «trips» contraculturales, cuando Santa Teresa de Jesús sí que sabía de «trips» auténticos, no de tanta mandanga de consumo como la que nos inoculan. Basta ya de Marcuses, «C h e s», Monods, Marxes, Engels, Cohn Bendites,

cuando nosotros podemos presentar una plana mayor deslumbrante que va desde el cardenal Cisneros de la «Biblia Poliglota Complutense», hasta el cardenal Cisneros de Televisión Española.

Hora era y hora es de que alguien se atreviera, por fin, a dar la verdadera cara de lo que se persigue y lo que se consigue. Bien está que tratemos de vender naranjas al Mercado Común y que tratemos de europeizar nuestros hoteles y nuestros camareros para el vocacional futuro vacacional del país. Pero sin abdicar de un pasado glorioso, de esas raíces que han permitido crecer el inabitable árbol hispano. Creedme, lectores de TRIUNFO, españoles todos, podrán el día de mañana decir que si patatín que si patatán, pero nadie podrá quitarnos la memoria abierta al fastuoso espectáculo de siglos y siglos en los que el timón del mundo lo manejaban los españoles.

¿Que nuestros hombres de ciencia se han de marchar al extranjero para conseguir sobrevivir?... No importa.

¿Que nuestros campesinos se han de reconvertir en camareros o en mano de obra emigrante hacia la Europa que ha olvidado a sus Carlomagnos y sus Lotarios?... No importa.

¿Que nuestros artistas y escritores viven en la poquedad de un ejercicio cultural limitado y divorciado de la realidad?... Qué importa.

Tuvimos tantos hombres de ciencia quemados a la sombra de la cruz ibérica, tuvimos tantos campesinos convertidos en conquistadores, tuvimos tantos artistas y escritores que consiguieron torear el hambre y la Inquisición en el pasado, que revistas como «Cruz Ibérica» tienen material para una larga vida.

¿Aquí? ¿Ahora?

Se me ocurren al menos diez personajes, materia de «Cruz Ibérica»: Dalí, «el hombre del tiempo», monseñor Guerra Campos, Santiago Bernabéu, «la mujer del tiempo», Muñoz Alonso, Angel Nieto, el rostro de Bélmez, Raphael y el propio director de la revista, señor Alcázar de Velasco.

SIXTO CAMARA

CIENCIA

JAPON CRIA SUS PECES

TOKIO.—A finales de agosto pasado, un estudio llevado a cabo por un organismo especializado del Ministerio de Transportes reveló que la bahía de Tokio se ha ido convirtiendo paulatinamente en un «mar muerto».

Muestras del sedimento depositado en la costa de Funabashi, en la Prefectura de Chiba, aledaña a Tokio, revelaron que las aguas contenían ocho partes por millón (PPM) de arsénico, cifra varias veces por encima del límite tolerable, en tanto que la demanda promedio de oxígeno químico —un índice que determina el grado de contaminación— triplicaba el grado permisible de acuerdo con las regulaciones de la Agencia para Control del Medio Ambiente.

En tanto que las informaciones se suceden dando cuenta del progresivo deterioro de los recursos pesqueros alrededor de Japón, frecuentemente las pantallas de los televisores muestran zonas marítimas con miles de peces muertos flotando en las aguas; otras informaciones dan a conocer los éxitos logrados en el relativamente nuevo campo de la cría de peces, por medio de la cual en criaderos cuidadosamente escogidos y protegidos de la contaminación ambiental los japoneses obtienen el pescado necesario para satisfacer los hábitos alimentarios que durante siglos ha tenido este pueblo.

Recientemente, la Universidad de Kinki, en la Prefectura de Wakayama, informó en un congreso sobre pesquería, efectuando aquí los éxitos obtenidos en la incubación artificial y la cría de la caballa.

El laboratorio de peces de la Universidad, en Shirahama, crió alevines de esta variedad capturados por pescadores locales, y en junio último, cuando las hembras crecieron hasta 90 centímetros de longitud, sus huevos fueron fertilizados.

El resultado fue que 5.500 huevos, alrededor de la mitad de los fertilizados, resultaron incubados, y los alevines o pequeños peces fueron depositados en una reserva en la bahía de Tanabe. Unos cien días después, la mayoría de ellos habían crecido hasta alcanzar unos 25 centímetros de largo y unos 200 gramos de peso. La cría de esta delicada y exquisita especie había quedado garantizada.

El «cultivo» de peces ha sido una actividad a la que los japoneses han dedicado grandes esfuerzos en los últimos diez años. Desde hace considerable tiempo, la cría de la anguila es muy popular en el país. En la actualidad, sin embargo, la «fabricación de peces» como bien pudiera llamarse a esta actividad, se ensancha hacia nuevos campos y en proporciones cada vez mayores.

Con el método de fertilización e incubación de los huevos de las distintas especies, y la ulterior cría de alevines en ríos y mares, se obtienen truchas arcoiris, salmones, camarones, serviolas, platijas, abalones y otras especies de gran valor.

Plantas de incubación han sido establecidas en el Mediterráneo japonés de Seto y en la península de Izo. Los éxitos obtenidos en estos lugares han hecho que en otras partes del país se estén estableciendo instalaciones similares.

Con el apoyo de instituciones oficiales se llevan a cabo estudios en diversos centros del país para la obtención de métodos que permitan incubar y criar nuevas especies. Y es más que probable que estos esfuerzos rendirán los resultados esperados, liberando a los japoneses de la angustia de ver disminuir progresivamente —como hasta ahora ha sucedido— su más preciada fuente de proteínas, a la vez que el plato tradicional por excelencia de su cocina. ■ ARMANDO LOPEZ JUNCO.



Tradicionalmente, el pescado ha constituido la fuente básica de proteínas para el pueblo japonés. En la última década, sin embargo, la explotación intensiva de los recursos del mar, unida a la extrema contaminación de las aguas que bañan el archipiélago japonés, ha dado impulso al cultivo de peces, técnica en la cual bien puede decirse que Japón marcha a la cabeza.