

Canela

Padre Pedro José Ynaraja

El nombre me es nostálgico. Viene a mi memoria de inmediato, aquel tiempo en que el lujo familiar de días especiales, se significaría en la mesa con el postre de arroz con leche o natillas. Adornado cualquiera de estos manjares, con algún bastoncito de canela en rama y espolvoreado el entorno con la misma especia. Todo un lujo de color y sabor.

Cuando leyendo el libro de Job, dice que al protagonista probado con el infortunio y premiado por su coraje, Dios le enriquece con toda clase de fortunas, él pondrá el nombre de Canela a la segunda de sus hijas, bella expresión de su estado de ánimo. La ocurrencia me hizo gracia e imagino a la chiquilla con el agraciado cutis, propio de mujercita mediterránea.

Posteriormente, interesado ya en los contenidos y las expresiones bíblicas, topé con un curioso problema. El texto revelado distinguía la canela del cinamomo, pero, en la descripción de los componentes de algunas golosinas o en el mercado de Jerusalén, a la canela le llamaban cinnamon. Me ha costado encontrar la diferencia. Como del segundo vegetal me he referido otro día, volveré a ello, aclarando la cuestión.

Otro descubrimiento. Lo que para nosotros es un condimento, para aquella cultura era un perfume, el más excelente. La canela es la reina de los aromas. Importado de tierras lejanas y de mejor o no tan buena calidad, dependiendo de su procedencia. La más apreciada es la común hoy en nuestros mercados. Procede de Ceilán, su nombre científico es "Cinnamomum zeylanicum". La de no tan alto precio y de color marrón oscuro, es la "Cinnamomum cassia": Saco dos consecuencias de estos estudios. Respecto a la primera no tengo nada que añadir y supongo es la que conocen los lectores. En relación con la segunda, me doy cuenta de que se trata de la que compré en Nazaret, en aquel recinto que el ayuntamiento ha preparado para ilustración de los turistas y que generalmente es ignorado por los viajeros religiosos. (aprovecho para alertar que se trata de un recinto interesante, que representa a villa del tiempo de Jesús. Labores domésticas, artesanales y agrícolas, figurada sinagoga, campos de cultivo y aperos, todo animado por personas silenciosas, hombres y mujeres, vestidos como en aquella época y ocupados en sus aparentes menesteres).

Ambas canelas, pertenecen a la familia Lauraceae, nuestro humilde laurel. El exquisito acompañante de muchos de nuestros guisos y que, en muchos sitios, allí donde es posible encontrarlo los cortamos, para lucir sus tallos, junto con los de

olivo, el Domingo de Ramos, en honor y recuerdo de nuestro Señor, que entró popularmente aclamado en Jerusalén y que nosotros revivimos al ingresar procesionalmente en nuestras iglesias.

El Cantar lo menciona en 4,14. "eres, hermana y novia mía... un huerto... un jardín que huele a alheña, a nardo y azafrán, canela y cinamomo... un parque..."

Los antiguos pueblos eran muy sensibles a los perfumes, a las fragancias naturales procedentes de los aceites esenciales de escogidas plantas. No necesitaban los 80 del clásico Chanel nº5, algunos sintéticos y que, aun así, debe ir cambiando su fórmula, si quiere mantener su prestigio.

Está de acuerdo los entendidos, que el sentido del olfato tiene gran poder evocador. En el ámbito de estos perfumes, nuestra cultura se preocupa menos por la satisfacción sensorial, buscando más la excitación.

Al entrar en una casa, ciertos olores nos molestan. Tabaco, animales o sardinas fritas, incomodan nuestro olfato. El perfume de la canela siempre satisface. Ojalá que nuestro hogar y nuestra persona, fueran acogedores como esta especia.