

## **Naipes (y Biblia): nogal**

### **Padre Pedro José Ynaraja**

\*\*Su nombre científico, como aparece correctamente en el naipe, es Juglans regia

Pertenece el nogal a uno de los mejores recuerdos de mi segunda infancia. Descubrí un día por entre los matorrales que rodeaban el antiguo campo de fútbol de La Serna en Burgos, solo los viejos del lugar se acordarán de donde estaba, yo sí, perfectamente, vi un arbolito de hojas de tacto delicado y suave perfume, mis manos lo mecían fácilmente, dada la ductilidad de su tronco y ramas, era algo tan saludable como la caricia de un bebé. Fue un agradable descubrimiento que me reservé para mí solo.

De cuando en cuando iba por allí, lo tocaba y olía su delicado aroma, que continuaba siendo el mismo. Algo decepcionado quedé más tarde cuando descubrí que aquel arbusto tan querido, no era el único, se trataba de un nogal como tantos otros, confieso que perdió el encanto de ser mi único secreto amigo vegetal. Pero la nostalgia de aquel recuerdo, continuó sintiéndola. Su fruto, la nuez, no recuerdo cuando empecé a saborearla, no pudo ser frecuente la experiencia, por aquellos tiempos de carestía de la post guerra, este fruto seco, que era joya para el paladar, pero también era caro.

### **EN LA BIBLIA**

Siento, el lector lo habrá observado, una gran admiración por el nogal que, generalmente entre nosotros, era un robusto y corpulento árbol, que se elevaba solitario, cerca de alguna mansión importante. Esta fascinación ha ido aumentando a medida que conocía y trabajaba su madera. Hace años quise saber si era mencionado en la Biblia. Su majestad el nogal no podía ser ignorado por los hagiógrafos. No hubo manera de encontrarlo, pero no cejé en el empeño hasta lograr afirmativa respuesta.

Resulta que un ejemplar recibe el nombre de nogal, si son dos o más se habla de nogales, ahora bien, si se trata de un bosque de los tales, se le da el nombre de nogueral. ¡Feliz descubrimiento! y más aún ahora, cuando compruebo que es la amada del Cantar de los Cantares la que lo menciona. Dice así: "Al nogueral había yo bajado para ver la floración del valle, a ver si la vid estaba en cierne y si florecían los granados" (6,11). ¡Anda ya, cuál fue mi júbilo!

Reconozco que en toda mi vida solo una vez he visto un nogueral y fue por tierras galas, entre Valence y Grenoble. Cerca de donde habito, he visto que junto a trigales, han plantado nogales, ignoro si el propietario pretende beneficiarse de los frutos o de la madera de sus troncos, ya que del nogal se aprovecha todo.

## **ANTIGÜEDAD CLÁSICA**

Al fruto la antigüedad clásica le atribuía beneficios para el cerebro, seguramente por aquello de que el compuesto comestible que se encuentra en el interior de la cáscara, se parece al conjunto de los sesos, encerrados en el cráneo humano. Pero hete aquí que la moderna dietética, confirmada por la farmacología, le atribuye muchas cualidades, debido a la bondad de sus aceites. Ya la sabiduría popular desde antiguo decía que quien come una nuez diariamente, de no sé cuántas enfermedades se libraba.

La nuez comúnmente entra a formar parte del jaroset, recuerdo de la vida esclava del pueblo hebreo reducido al oficio de fabricar adobes en Egipto. Aquel barro mezclado con paja, es recordado mediante esta especie de mermelada, de muy agradable sabor, que se consume durante el Seder de Pesaj (Pascua judía). Advierto que tanto en este caso como en la repostería casera, si bien le da muy buen sabor, su tono oscuro resulta algo desagradable a la vista. Hablo por experiencia. Hay quien no se atreve a probar ni una cucharilla siquiera por su grisáceo aspecto

## **CUALIDADES MEDICINALES**

Vuelvo a repetir, del nogal se aprovecha todo. A la infusión de sus hojas y cortezas, se le atribuyen no sé cuántas cualidades medicinales en la fitoterapia popular. No hay que ignorar la abundancia de tanino de la envoltura de sus troncos y sus frutos, para reconocer sus cualidades. Añádase a las habituales, que, según leo, tanto el aceite como la corteza y las hojas, se usan en la producción de jabón, que tienen propiedades curativas para la piel.

Si se trata de escribir refiriéndome a mi experiencia personal, me referiré a dos productos que he usado. En primer lugar, el extracto de las cortezas del fruto cuando llega a la madurez es un polvo que hasta hace unos años, era colorante universal que se utilizaban en ebanistería para oscurecer la madera de pino, de chopo o de álamo, dicho de otra manera: maquillar su "rostro pálido". En otros casos, maderas de haya o de abedul, por poner un ejemplo se hermoseaban con nogalina, antes de barnizarlas.

## **LA MEJOR MADERA**

La madera era considerada antiguamente la mejor para fabricar muebles de lujo, mesas, aparadores, sillas o cómodas. Nadie ignoraba la superioridad de la caoba, pero esta procedía de importación. Hoy en día la teka de Tailandia, las múltiples africanas, coral, abe-bay, ébano, mongoy, ramín etc. (más de 300 se comercializan, me he limitado a mencionar las principales que he manipulado) han reducido su fama. Ahora bien, y hablo por experiencia, continúa siendo la del nogal, una madera que se hace querer. La gubia penetra sin torcer la dirección que le ha dado el mazo, se dirige con acierto y sin dificultad, consiguiéndose volúmenes, líneas y cortes de gran perfección. El sagrario que fotografiaré lo hice en un día con unas tablas de más de 100 años. Mis manos serraban, encolaban y pulían las superficies con respeto, como si fuera algo sagrado. Pulimentada su superficie y simplemente encerada, un buen objeto resultante, es lujosa artesanía.

## **ISRAEL: NO ABUNDAN**

Por Israel no he visto que abunden hoy los nogales. En tiempos bíblicos por tierras galileas, no era desconocido, tampoco predominaba. A Roma llegaron como nueces grandes y se le atribuyeron poderes mágicos. Me limito a copiar curiosidades que he leído estos días acudiendo a Internet

En el nogal nos encontramos con una planta en cuyo simbolismo se pone de manifiesto la entretrejadura de la vida y la muerte. En los tiempos que los hombres eran más clarividentes, la nuez estaba rodeada de numerosos tabús y formaba parte de ritos y ceremonias. Hay un algo inquietante, un algo oscuro en el aura del nogal. En Oriente se lo considera un árbol de los difuntos que se planta en los cementerios. En el norte de Europa, en cambio, se suele plantar cuando nace un niño.

En los países meridionales, sus habitantes colocan ramas de nogal bajo sus ventanas, para protegerse contra los hechizos de las brujas. También llevan colgada una nuez para defenderse contra el mal de ojo.

## **LA NUEZ**

Naturalmente la nuez es parte integrante de las costumbres relacionadas con el amor y las bodas, el abandono de la casa paterna y la época de la soltería. En relación a esto, el nogal también hacía posible echar una mirada al futuro. Durante la recogida de las nueces las chicas arrojaban un palo al árbol; si éste quedaba colgado en las ramas ello era señal de que pronto se casarían. Los

enamorados echaban nueces en los hogares: si éstas explotaban ruidosamente a ellos les sucedería lo mismo. Sin embargo, si se quemaban sin estallar les esperaba un matrimonio feliz.

En la antigua Roma el novio tiraba nueces a la multitud en señal de su renuncia a otros amoríos y aventuras eróticas. Actualmente en Italia la gente sigue arrojándole nueces, además de granos de arroz, a la pareja de recién casados". (Advierto que tal vez por cierto parecido de su corpulencia y la dureza de sus cáscaras, en algunas antiguas referencias, la nuez se confunde con el pistacho)

P.D. Por ser pura anécdota olvidaba referirme a la utilización de los frutos en la elaboración de licores. Se trata de recoger nueces todavía verdes el mítico día de San Juan y dejarlas reposar en orujo, día y noche, a sol y serena, durante los legendarios cuarenta días. El tinte de la bebida, evidentemente, es marrón oscuro. Generalmente se acompañan a tal infusión otras hierbas. Se trata de una bebida alcohólica de típicamente casera, muy extendida por la cuenca mediterránea, que recibe, según el país de procedencia, los nombres de retacía (Aragón) ratafià (Piamonte) rataffia (Abruzzo) En Cataluña la ratafia catalana es una Indicación Geográfica Protegida desde el año 1989. Evidentemente, y pese a no ser ocupación sacerdotal, la manipulación de estos brebajes no me es desconocida. Es pura distracción y bebida apta para ofrecer al visitante.

Imágenes. Inmediatamente arriba: un sagrario hecho de nogal y el aspecto de cerebro humano que tiene una nuez. Las primeras fotos son de hojas y ramas de nogal. Nueces con cáscara. Y otras con piel y cáscara.