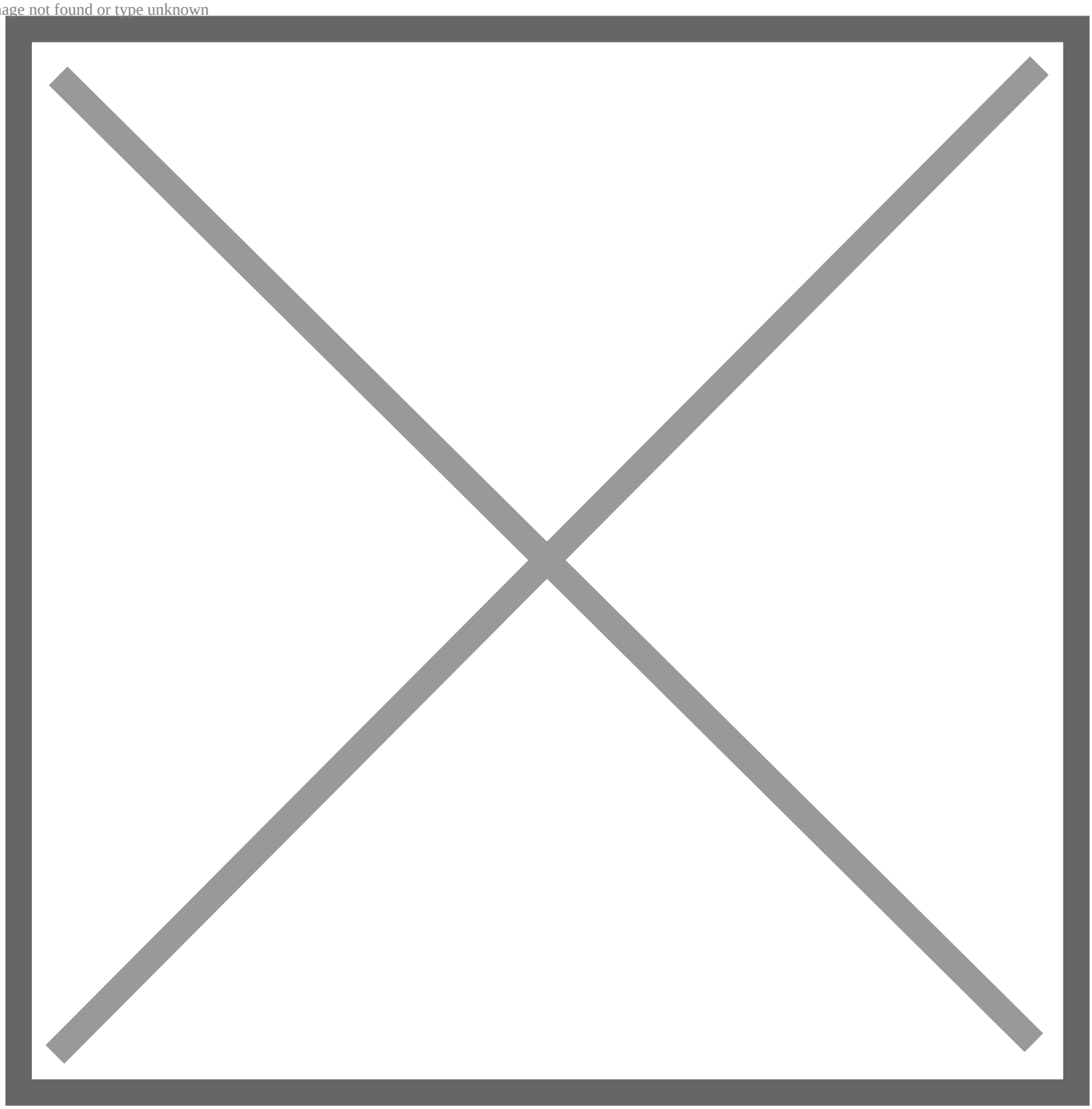
Image not found or type unknown



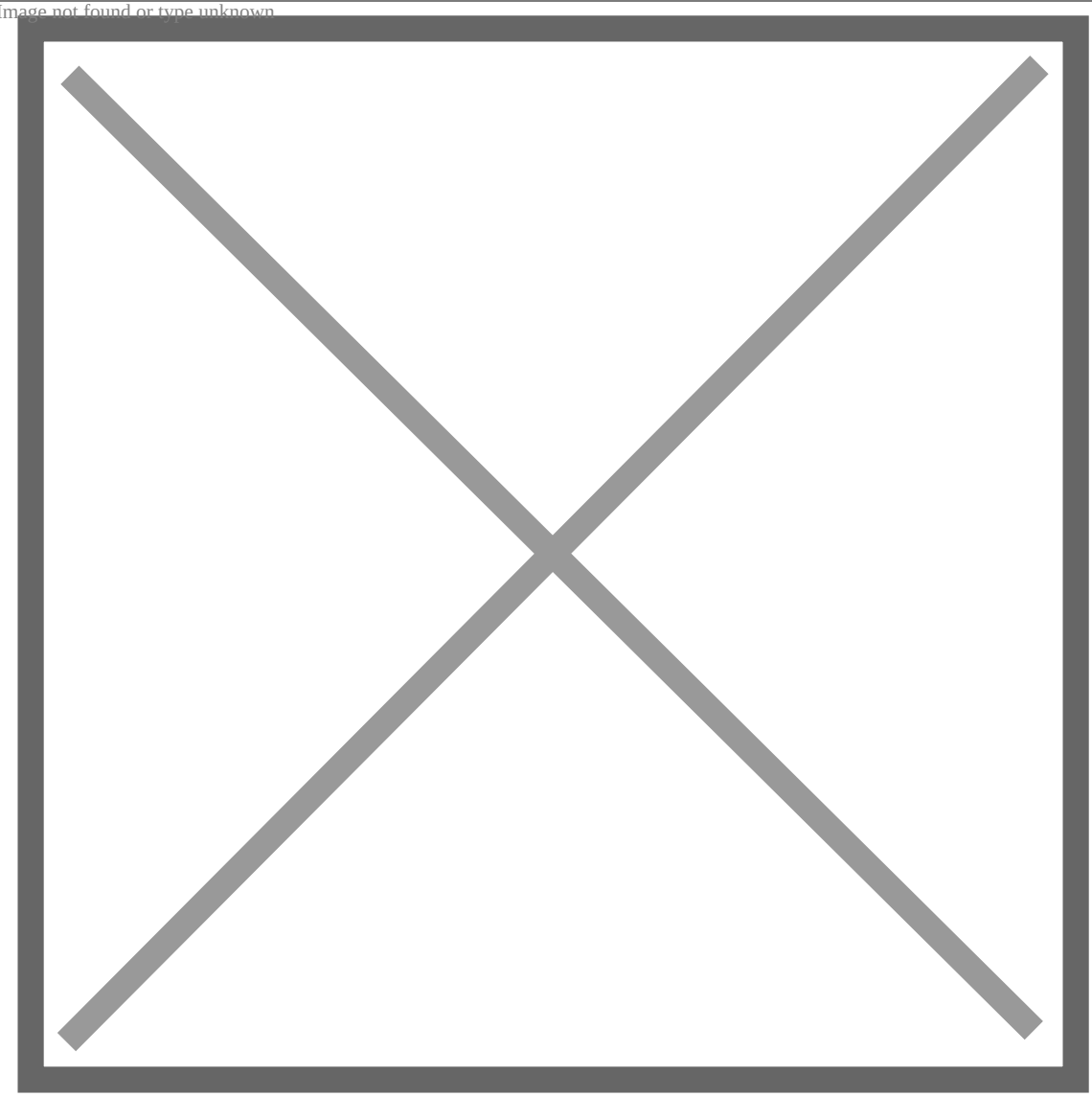
LA COMIDA EN LA BIBLIA/8

La Candelaria, el triunfo de las buñuelos dulces y salados

CULTURA 06_02_2021

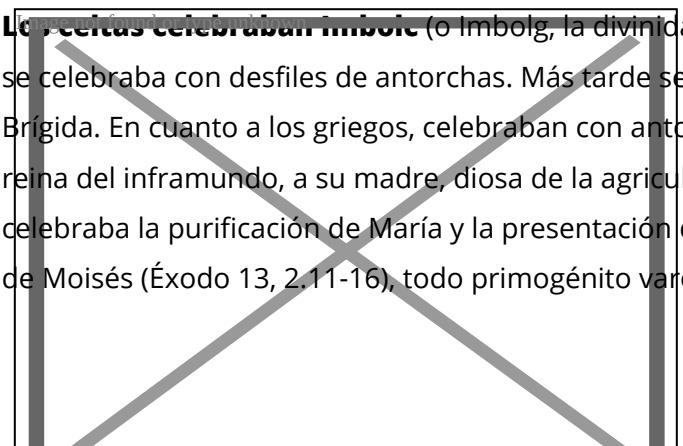
Image not found or type unknown

Liana Marabini



La Candelaria es conocida como la fiesta de las candelas y su origen se remonta a la época romana: las Lupercali se celebraban el 15 de febrero, era una fiesta en honor a Fauno, deidad del rebaño y de la fertilidad. En aquella época era una fiesta pagana en la que se imploraba el regreso del buen tiempo. El plato que tradicionalmente se preparaba para esta fiesta eran unos buñuelos redondos y dorados que evocaban el sol y el regreso de la primavera, elementos esenciales y vitales para la agricultura. Era una fiesta celebrada de diversas formas por diferentes pueblos de la antigüedad.

Image not found or type unknown

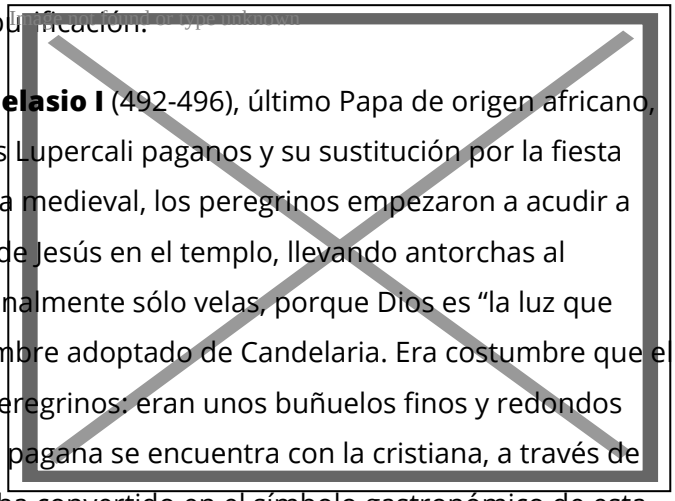


Los celtas celebraban Imbolc (o Imbolg, la divinidad de la fertilidad) el 1 de febrero: se celebraba con desfiles de antorchas. Más tarde se convertiría en la fiesta de santa Brígida. En cuanto a los griegos, celebraban con antorchas el regreso de Perséfone, reina del inframundo, a su madre, diosa de la agricultura. Más tarde, la Candelaria celebraba la purificación de María y la presentación de Jesús en el templo. Según la ley de Moisés (Éxodo 13, 2.11-16), todo primogénito varón del pueblo hebreo debía ser

ofrecido al Señor y era necesario que, tras su nacimiento, los padres lo redimieran ofreciendo un sacrificio (hay un hermoso cuadro de Andrea Mantegna de 1465 que representa este importante momento, véase la foto).

Además, según la misma ley de Moisés, las mujeres eran consideradas impuras durante cuarenta días después del nacimiento de un hijo (en realidad de un hijo varón, porque para el nacimiento de una niña la duración era mayor), y debían ir al templo para purificarse (Levítico 12,1-8). Debido a la combinación de estos dos pasajes de la Escritura, en la época de Jesús se esperaba que cuarenta días después del nacimiento se produjera simultáneamente la ofrenda del primogénito y la purificación de la madre. De hecho, esto es lo que hicieron María y José, según lo que se narra en el Evangelio según Lucas (2,22-39). De ahí la fiesta del 2 de febrero, que cae cuarenta días después del 25 de diciembre, día en que se celebra el nacimiento de Jesús. Ese día se bendicen las velas, símbolo de Cristo, y así la Candelaria, que era una fiesta pagana, se ha convertido en una fiesta religiosa. También celebran esta fiesta la Iglesia Ortodoxa y varias iglesias protestantes.

En la antigüedad, esta fiesta se celebraba el 15 de febrero (cuarenta días después de la Epifanía), como atestigua Egeria en su *Peregrinatio*. El nombre de "Candelaria" que se da popularmente a la fiesta, deriva de la similitud del rito del lucernario del que habla Egeria ("Se encienden todas las lámparas y velas, haciendo así una luz muy grande" [*Peregrinatio Aetheriae* 24, 4]), con las antiguas procesiones rituales de antorchas que ya tenían lugar durante los Lupercali, la antiquísima fiesta romana que hemos mencionado antes. La similitud entre esta fiesta pagana y la cristiana no sólo radica en el uso de velas, sino sobre todo en la idea de purificación.

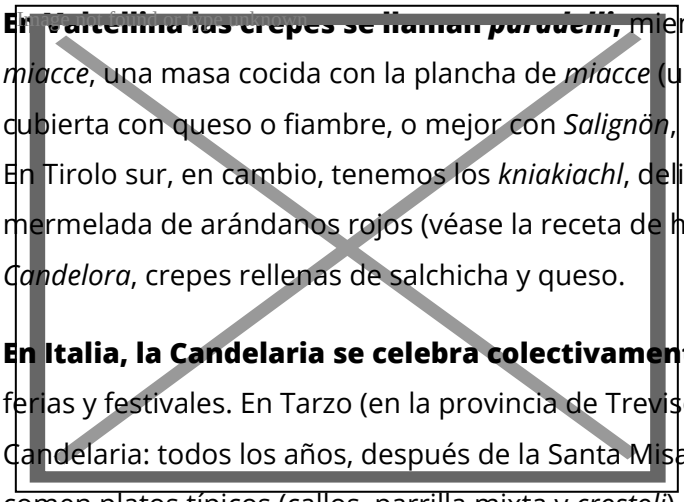


Durante su episcopado, el Papa Gelasio I (492-496), último Papa de origen africano, obtuvo del Senado la abolición de los Lupercali paganos y su sustitución por la fiesta cristiana de la Candelaria. En la época medieval, los peregrinos empezaron a acudir a Roma para celebrar la presentación de Jesús en el templo, llevando antorchas al principio, luego antorchas y velas y finalmente sólo velas, porque Dios es "la luz que ilumina a las naciones". De ahí el nombre adoptado de Candelaria. Era costumbre que el Papa ofreciera algo de comer a los peregrinos: eran unos buñuelos finos y redondos rociados con miel. Y aquí la tradición pagana se encuentra con la cristiana, a través de este sencillo y delicado plato que se ha convertido en el símbolo gastronómico de esta fiesta.

Como la fecha de esta fiesta cae a medio camino entre el solsticio de invierno y el equinoccio de primavera, según la tradición el clima del 2 de febrero es indicativo de si

se acerca o no la primavera. En este sentido, en todas las regiones italianas existen proverbios que "predicen" si la primavera será fría o calurosa en función de cómo sea el día 2 de febrero. Y volviendo a las tradiciones gastronómicas ligadas a esta fiesta, los buñuelos (o crepes), dulces o salados, son los ganadores: en Italia hay muchas versiones, cada región tiene sus propias variaciones.

En Abruzzo, en Teramo, se llaman *scrippelle*: son buñuelos finos hechos con harina, agua y huevo que se comen como primer plato, cocidos en caldo (y, por tanto, en versión salada). En Puglia se llaman *pettole*, son buñuelos esféricos y cocinados bien para que queden crujientes (en Bari se llaman *popizze*).



En Valcellina las crepes se llaman *paradelli*, mientras que en Valsesia se llaman *miacce*, una masa cocida con la plancha de *miacce* (un molde especial, ver foto) y cubierta con queso o fiambre, o mejor con *Salignön*, un queso *ricotta* con sabor picante. En Tirolo sur, en cambio, tenemos los *kniakiachl*, deliciosos buñuelos dulces rellenos de mermelada de arándanos rojos (véase la receta de hoy); en Friuli hay *crespelle della Candelora*, crepes rellenas de salchicha y queso.

En Italia, la Candelaria se celebra colectivamente de varias maneras, hay fiestas, ferias y festivales. En Tarzo (en la provincia de Treviso) se celebra la Fiesta de la Candelaria: todos los años, después de la Santa Misa con la bendición de las velas, se comen platos típicos (callos, parrilla mixta y *crostoli*).

También en muchos otros lugares el 2 de febrero (o el fin de semana anterior a esta fecha) se celebran fiestas de la Candelaria. He aquí dos: Montegrosso Pian Latte en la provincia de Imperia y la Fiesta de la Candelaria en Romano d'Ezzelino (provincia de Vicenza). En Sicilia la Candelaria es uno de los principales elementos del folclore religioso.

Por último, nos gustaría concluir hablando de un país vecino y amigo –Francia- que tiene un cariño especial por la fiesta de la Candelaria, que se vive gastronómicamente con gran intensidad por toda la población. Ese día sólo se comen crepes de la mañana a la noche, en todas las regiones: saladas, dulces, como aperitivo, como plato, como postre, en la comida callejera, en las fiestas de empresa, en forma de tarta si se celebra un cumpleaños, en el comedor escolar, etc.

Hay diferencias en la receta de una región a otra (en Bretaña se utiliza trigo, en varias partes del sur harina de garbanzos mezclada con harina normal), se hacen más gruesas o más finas, con vainilla o con cáscara de limón, con ron, leche o aguardiente,

con canela o sin ella, etc.), pero el hecho es que el 2 de febrero es el día de las crepes en Francia.

En la Edad Media ya no era necesario peregrinar para degustar crepes. Los campesinos franceses los preparaban pensando que si fallaban en esta tarea la cosecha de trigo del año siguiente sería mala. Se recomendaba freír la masa con la mano derecha mientras se sostenía un Luis dorado con la izquierda para atraer la buena suerte. Sin olvidar que la forma redonda y el color dorado recordarían el sol, la luz y la futura llegada del buen tiempo, en una época en la que los días se alargan. Una cata llena de optimismo, en definitiva.

Y ahora más que nunca necesitamos el optimismo.