LA FIESTA DEL PUEBLO NATAL

Glosario sentimental – Renovando un viejo amor
Philippines Free Press, 7 de febrero de 1931, pág. 63[135].

Yo, siempre que puedo, acudo a estas fiestas de nuestro pueblo. A ellas me empuja un secreto afán de retrogresión, un fuerte impulso de ver resucitadas, frente a la renovación de antiguas impresiones, la juventud y la niñez tan lejanas…

El que habla es un elevado hombre público. Salió del pueblo jovencito de floridas ilusiones y hoy es un hombre maduro, con canas y arrugas. Luchó, sufrió, triunfó. Pero a través de la vida intensa, conservó un amor ingenuo, un amor incólume por el pueblo humilde que le viera nacer.

Y hoy vamos al pueblo natal porque el pueblo natal celebra su fiesta patronal…

Ya antes de llegar, todavía en los primeros *barrios*, nos sale al encuentro el espíritu jocundo de la fiesta, en los gallardetes y banderolas colgados de árboles y ventanas, en el ajetreo cantarín de las cocinas humeantes. Insensiblemente, nos vamos despojando de nuestro *snobismo* urbano y, poco a poco, volvemos a ser lo que corazón adentro somos: muy provincianos, muy pueblerinos.

La banda de música con que nos tropezamos en el camino enciende en nosotros el deseo de volver a ser chiquillos, para correr tras los músicos bellos como héroes; sentimos el ansia tentadora de pararnos en los bordes del camino, para catar el *pansit*[136] color de

[135] Transcrito del original que se encuentra en la Biblioteca Rizal de la Universidad Ateneo de Manila.

[136] *Pansit* es la forma característica filipina de cocinar los fideos o espaguetis de origen chino. Existen varias clases de pasta y distintas formas de prepararla. Es un plato muy popular y habitual en celebraciones.

tierra, el *suman*[137] bien oliente, la *bibinca*[138] hinchada de harina y de huevos; y ya en el pueblo mismo, frente a los grupos abismados en la varia suerte del *beto-beto*[139], nos cosquillea el alma el deseo de tentar al Azar…

Provincianos, pueblerinos… Y para serlo completamente, totalmente, lo primero que hacemos, al saltar del automóvil es mezclarnos con la gentuza, perdernos en la multitud, dejarnos arrastrar hacia la iglesia.

Y aquí estamos. Es la iglesia vieja, la iglesia clásica llena de recuerdos y de grietas. Como es la fiesta, la han remozado un poco. Cuelgan de la ventana cortinas de cretona floreada; en los rincones, hay macetas raquíticas y los altares lucen sus esplendores de plata, de oro y de púrpura. Se adivina, a través del gusto un poco vulgar de tales lujos, el espectacular ritual católico: los cirios son enormes en candelabros brillantes y arriba, en el coro, se abren en atriles llenos de polvo los libracos del canto gregoriano. El órgano tiene la voz grave, más solemne, más religiosa…

Pero nos sentimos un poco defraudados. Con esta gentuza, con este ruido, con este disfraz con que pretende cubrir su vejez la iglesia, en vano buscamos la sombra de la juventud y de la niñez pasadas. El retorno al pasado es imposible porque el alma queda encerrada en cosas terrenales. Hay demasiada luz, hay demasiados testigos. Hasta los santos han perdido su majestuosa rigidez, porque los han vestido con trajes nuevos y llamativos…

Es mejor salir al sol, al aire libre.

---

[137] *Suman* es un pastelillo de arroz dulce que se hierve en leche de coco envuelto en una hoja de palma. Se puede comer solo o acompañado de mango y otras delicias. Existen muchas variantes regionales.

[138] La *bibinca*, escrito en filipino *bibingka*, se cuece en un hornillo de terracota sobre una hoja de plátano. Sus ingredientes principales son harina de arroz y leche de coco. Es un pastel típico de navidad, pero también se come durante el resto del año para el desayuno o la merienda. Se suele completar con otros ingredientes como queso, huevo y coco rallado.

[139] *Beto-beto* es el nombre del 'dado' en tagalo. Es un juego de apuestas en el que se introducen dos dados en un cuenco, después de agitarlos gana quien adivine el número resultado.

Y nos tropezamos con el espectáculo de los espectáculos: el escenario típico, hecho de cañas y palmas, erigido en la plaza pública. Esta noche —si no fue anoche— aquí se renovará la eterna lucha de moros y cristianos. Alguna princesa estará cautiva en tierras de infieles y el Rey cristiano habrá de libertarla[140]. El pueblo boquiabierto, será testigo de sus hazañas, asistirá a la liberación, gozará en el triunfo final y definitivo. El espíritu de la antigua caballerosidad flotará sobre ellos, abrirá en las almas una sed indefinible, una sed infinita. Quizás sea la sed de aventuras, quizás sea la sed de amor. Y nosotros, hombres de la ciudad ya, anticipamos el placer, a la vez dulce y amargo, del espectáculo que se verá esta noche.

Y, ¿si vamos? ¿Si asistimos al espectáculo?

Buena idea. Lo malo es que hace frío, un frío intenso, un frío traidor. Nos encogemos de hombros. ¡Bah! Es bueno rememorar, pero no a costa de una pulmonía.

Y nos separamos, cada uno en busca de su respectivo hogar solariego.

Lipa, enero, 1931.

[140] Se trata de la representación teatral de una *komedya*: una pieza en verso cuyo tema central son las historias de amor y guerras entre moros y cristianos. Suele ser larga y durar varias horas o varios días. También se la conoce como *moro-moro* y es el resultado de una hibridación del teatro español y la cultura filipina.