

## LA NAVIDAD EN CROACIA



*En Croacia existe una gran variedad de usos y costumbres para acompañar la celebración de la navidad. De todas las fiestas del año, es considerada por los croatas católicos como la más grande e importante.*

*Junto con rendir homenaje al Dios único y a su Hijo que nace en Belén, rinden también homenaje de recuerdo a sus ancestros, a sus muertos y ruegan por sus almas. Como sus antepasados, suplican al “sol naciente” el 25 de diciembre, de traerles en el nuevo año, la vida, la salud y la prosperidad, a ellos como a sus animales del campo.*

## **Costumbre más generalizada y actual: el árbol y las manzanas de navidad**

La tarde del 24 de diciembre, en una atmósfera de fiesta, el padre y los niños decoran el árbol tradicional, un pino, con chocolates, bombones, galletitas y manzanas. En el comedor, decorada para la ocasión, la mesa está puesta con bellos cubiertos. Antiguamente, se colocaba paja seca en la mesa y los chicos dormían vestidos sobre ella, como en un pesebre, hasta el momento de partir a la misa de medianoche. En un rincón o sobre la ventana se puede ver el plato con el cual crecieron los trigos sembrados para Santa Lucía (y que se salvaron del gato). El trigo, símbolo de la vida nueva, reemplaza también las flores frescas más bien raras en esta fecha del año. Cintas con los colores patrios adornan el pasto junto a velas encendidas. La “manzana de Navidad” (bozicnica), una variedad buena para comer hasta en diciembre, adorna el árbol y nos recuerda una simpática costumbre. Después de la “misa del gallo”, y luego que un muchacho le ofrece la manzana a una chica y si ella la acepta, significa que está dispuesta a aceptarlo como a su futuro novio.

## **Cultura gastronómica relacionada con la navidad**

En la costa: En Dalmacia, la sopa de bacalao es el plato típico para el 24 de diciembre. El 25 la costumbre es comer la “pasticada”, a veces la “sarma” (hojas de repollo rellenas), las frituras con manzanas o uvas, los “krostuli” (frituras tradicionales de Navidad, muy finas en la cual se le espolvorea azúcar)

y también higos secos, nueces, etc.

En el Norte: El 24, para muchos aún, es un día de ayuno. Se come pan corriente, mientras que en la tarde se sirven porotos (grah en croata), con tocino, cebolla frita y chucrut. Buenos son también los "struklis" (una suerte de ravioles de legumbres) servidos con una compota de frutas secas (peras, ciruelas, manzanas).

Para el día de Navidad un pan tradicional llamado "cipov", hecho de harina de trigo, levadura y leche. Al almuerzo en tres servicios, se compone de cecinas, pavo y un cake con nueces y semillas de amapola. La cena es más elaborada y comienza con una sopa con fideos frescos (si posible, hecho en casa como los hace mi nuera). Sigue a esto un cerdito de leche cocido al horno, un ganso o pavo acompañado de los tradicionales "struklis". La mesa de los postres es tentadora con sus innumerables tortas y galletas. Entre ellas puedo citar al Kuglof croata que prefiero al Kuglof alsaciano. Se trata de una tarta con nueces y helado con semillas de amapola al huevo, al cual se le pone como sombrero una vela y una rama de pino.

Otra tradición son los dos estilos de pan. El "Badnji kruh" o pan del 24 en la noche, que está hecho con miel, nueces y frutas secas. El otro pan es la trenza de Navidad. Se mezcla la masa con nuez moscada, pasas y almendras para enseguida hacer la trenza dándole forma de corona. Se le utiliza como centro de mesa para la noche del 24 y se mantendrá ahí hasta la Epifanía, la llegada de Gaspar, Melchor y

Baltazar.

En Dubrovnik, en el Stradun y en la Plaza de la Fontana, grupos bulliciosos y alegres festejan la Navidad, escuchando conciertos de música popular y canciones dálmatas. No faltan las “klapas” dálmatas, esas bellas voces que “a capella” cantan viejas y tradicionales canciones. No faltan por supuesto los buenos restaurantes y boites de noche con atracciones especiales para una noche tan especial. Las ofertas culinarias van desde una sopa de mariscos hasta un plato de ostras, todo acompañado con los generosos vinos croatas.

En fin, todo esto es un ejemplo de lo que se repite en Pula, Opatija, Split, Zadar o Rijeka, Zagreb o Vukovar la ciudad sacrificada que renace de sus cenizas.