



# **El olor de tus caricias**

**Francisco de Paz Tante**

**T**ransito por el Camino como un peregrino más, adentrándome en mi soledad y en mi memoria. Y, mientras avanzo, me busco a mí mismo. Para eso recorro solo los campos y los pueblos, para encontrarme. Ando y percibo los colores y las fragancias de la intemperie; los olores que, como efluvios propios, brotan en las plazas y en las calles de los pueblos. Así siento que la vida palpita en torno al Camino, lo va jalando con

---

exuberancia y diversidad de formas y de aromas; algunos seculares, otros efímeros.

Y en mi caminar, desde las láminas más profundas de la memoria, a veces me brota, como una niebla de melancolía, el recuerdo de tus caricias, los olores a madera de encina y a fragancias de la montaña, aquellos aromas del pimentón y el orégano que siempre llevabas adheridos a tus manos.

Es ese recuerdo el que me abre todos los sentidos a los aromas y sabores que emanan de las cocinas o descubro en los comedores. Por eso, cuando entro en los pueblos, visito los mesones y las casas de comidas, y veo las cartas, y, antes de sentarme, observo lo que comen los demás, o tanteo la posibilidad de acercarme a los fogones, para sentir mejor los olores que emanan de sus ollas y cazuelas, a veces tan familiares y otras entreverados con aromas desconocidos, en los que trato de descubrir de qué ingredientes, guisos o embutidos proceden, qué fuegos o adobos son los que provocan ese vaho invisible que aún no tengo registrado en la memoria de mi nariz y de mi paladar.

En las casas de comidas que me resultan más cálidas y familiares, es donde más me duele la herida aún abierta de tu ausencia. Es en esos locales, tan parecidos al nuestro, donde siento de nuevo la niebla de tristeza y desolación que me acompaña desde que te perdí. Aunque son los olores del pimentón y el orégano los que más me humedecen la mirada; esos aromas, ya inoculados en mi memoria, que me traen el recuerdo de tus manos, y otros de la infancia, cuando siempre estábamos juntos en las matanzas que durante aquellos años se hacían en el pueblo, en aquel tiempo, ya tan lejano, en que éramos vecinos y nos acostumbramos a estar juntos. El pimentón de la Vera, que lleva incrustado el aroma a madera que le deja el humo de las encinas quemadas en los secaderos. Y el del orégano, con esas fragancias de los montes donde crece, y que a mí siempre me despierta sabores y olores viejos de las matanzas y de la niñez. Y el recuerdo de tus caricias, con las que a veces, allí mismo, en la cocina donde siempre estabas, cuando acuciaba el deseo, me dejabas en la piel esos aromas que acababan calándome hasta los tuétanos del alma.

Cuando camino en soledad, recupero los recuerdos de aquellos tiempos pretéritos en que éramos vecinos y amigos en un pueblo ahora deshabitado. Por eso siempre estuvimos muy unidos, y, cuando crecimos, nos comprometimos a seguir juntos toda la vida. Pero aquella maldita enfermedad nos rompió el compromiso y el futuro. Y de aquella forma tan rápida, en sólo unos meses, en

---

---

los que enseguida perdiste la vitalidad y las ganas de seguir cocinando. Por eso me pediste que me quedara más tiempo junto a ti, para que te ayudara, y para que aprendiera a perfeccionar las formas de condimentar y esperar, a controlar mejor los fuegos y el tiempo, a crear nuevos aromas sólo con la intuición de quien sabe imaginar los sabores en el paladar. Hasta que al final te fuiste apagando como el final de esos crepúsculos que se ven lejanos en el horizonte infinito de algunos cielos.

Desde entonces me quedé consternado, atrapado en el desvarío que me produjo tu pérdida, en esa desolación que me sigue supurando por la mirada y me anega de tristezas y humedades.

Por eso a veces recorro algunos tramos del Camino y sus entornos, como hacíamos los dos juntos cuando tú aún estabas, para buscar nuevas formas de cocinar, condimentar, embutir; nuevos platos en este itinerario de peregrinos que pueda incorporar a la carta de nuestro restaurante. Porque ahora, aunque tenga que trabajar sintiendo ya el hueco infinito de tu ausencia, me he propuesto continuar solo, tratando de cocinar como tú me enseñaste durante toda nuestra vida juntos, y, sobre todo, durante aquellos últimos meses en que intuías que te ibas a morir.

En los recorridos por el Camino y sus pueblos próximos, por las casas de comidas que nos encontrábamos cuando hacíamos estos trayectos juntos, o incluso en las cocinas particulares donde intentábamos acceder debido a la fama o al prestigio de la cocinera por mantener antiguas tradiciones gastronómicas, tú sólo necesitabas oler y saborear para deducir cuál era la receta. De esa forma, en nuestro restaurante, conseguimos la mejor carta de platos típicos de estas tierras. Y por eso los viajeros pueden saborear el ternasco y las migas de pastor con el mismo gusto que si estuvieran en Jaca, las menestras y las patatas como si fueran riojanas, o la olla podrida y las morcillas más ricas incluso que las de Burgos. Pero, sobre todo, quienes van a nuestro restaurante quieren probar cómo se deshacen en sus paladares las manitas de cerdo hechas al estilo de Carrión de los Condes; o los sabores recios, como brotados de aquellas mismas tierras leonesas, de los botillos de El Bierzo; o aquellos otros ya entreverados con los aromas salobres del océano que se desprenden del lacón con grelos en Santiago de Compostela.

Y también a veces preguntan por otros muchos platos tradicionales y guisos contundentes de nuestra zona. Como las sopas que tú hacías

---

---

machacando, en una precisa combinación, ajos frescos y un puñado de cominos, dorando luego el jamón y el chorizo, para después cortar el pan y echar al final los huevos crudos, y remover. O las lentejas pardinas, preparando primero una cebolla partida por la mitad con cuatro clavos de especia insertados; añadiendo, después, a las lentejas bien cubiertas de agua, el chorizo, el tocino, el tomate, la zanahoria, el pimiento verde, el puerro, el laurel, la cebolla claveteada y la sal; y luego, según se van cociendo, “asustándolas” de vez en cuando con agua fría; después sólo quedaba añadir el sofrito de la otra media cebolla picada con el ajo, y agregar el pimentón, que nunca faltaba en la cocina, traído siempre de las tierras de la Vera. O el lechazo asado en una cazuela de barro, sazonado, untado de manteca y rociado con agua y limón. O las codornices de Tierra de Campos. O el conejo a la cazadora. Y de postre: las torrijas, las orejuelas o el arroz con leche.

Aunque nuestra especialidad siempre ha sido el cerdo. Por eso tú sabías infinidad de recetas distintas para condimentarlo y cocinarlo. Muchas de ellas, las más viejas y tradicionales, estaban guardadas en tu memoria de los años de la niñez en un pueblo, ahora abandonado, próximo a la ciudad donde al final decidimos instalarnos, y abrir un restaurante en el que queríamos recuperar los sabores de nuestra infancia, inalterados en el recuerdo de aquellos tiempos pretéritos. Como también lo estaban los olores a madrugada, al anís que se bebían los hombres para templar el cuerpo y los ánimos, a la leña quemada y a la sangre del cerdo vertiéndose en un barreño de cinc.

Aún recuerdo con nitidez aquellas mañanas en las que nos congregábamos los pocos vecinos que aún quedábamos, con el aire frío de la madrugada trepanado por los chillidos del cerdo, sujeto por los hombres, mientras se desangraba por la herida abierta con un preciso corte del matarife después de haberle hendido el gancho en la garganta. Mientras las mujeres se encargaban de recoger la sangre, y batirla para que no se coagulara. Y también recuerdo cómo luego se limpiaba con el agua caliente que hervía en la hoguera y unos raspadores bien afilados. Así, con la piel ya lisa y blanca, se colgaba en la viga sujetándolo con una maroma por una de sus patas, y en esa posición, con pericia de cirujano, el matarife le abría en canal y le sacaba las vísceras y las tripas. Cuando las mondongueras tenían recogido el paquete intestinal, lo lavaban con agua abundante, junto al brocal del pozo, antes de clasificar las tripas sumergidas en el agua con sal, vinagre y ajo machacado.

---

---

El cerdo se colgaba luego en un lugar inaccesible para los gatos, y protegido siempre de la noche, para que no se “alunara” y acabara poniéndose verde, y pudriéndose. De él, poco a poco, dejando que la intemperie lo oreara bien, se iban desprendiendo todas las partes que la mondonguera más vieja y más sabia utilizaba para preparar las carnes y hacer los embutidos.

Fueron aquellas mondongueras quienes te enseñaron a guisar, a aliñar, a sazonar y a embutir. A hacer los chorizos, los salchichones y las morcillas. Fue entonces también, durante aquellas matanzas, cuando aprendiste la receta tradicional con la que hacían las morcillas aquellas alquimistas de sabores: *“Se escogen cebollas de las más gordas, se les quita las telas duras y se pica muy menudita, según la cantidad que se vaya a hacer. Ésta se coloca en un saco de tela clara y en una caldera con agua hirviendo, donde se cuece sin que pierda el hervor para que no se encalle. Se saca después y se pone a escurrir colocando un peso encima. Se pica toda la manteca del menudo, y, amasando ésta con la cebolla, sal, ajos machacados, las especias que gusten, pimentón y orégano, se mezcla con la sangre colada. Vuelve a amasarse procurando que quede clara, se embute en las tripas cortadas del tamaño que se quiera sin apretarlas y se les da un hervor, pinchándolas con una aguja gorda para que salga el aire. Después se van poniendo en agua fría y se les cuelga de la vara.”*

Ésa seguía siendo tu receta para hacer las morcillas, la misma que aprendiste cuando eras niña, en aquellas matanzas de nuestra infancia que olían a frío y a sangre, a carne asada y a vísceras frescas, a cebollas y a especias. Pero, sobre todo, a pimentón y a orégano. Esos mismos olores que ya habían penetrado en tu piel, impregnándote las manos, y por ello tus caricias siempre tenían ese aroma a madera de encina quemada que desprende el pimentón y el olor de los páramos y otros que se queda adherido al orégano.

Pero no eran sólo de embutidos las recetas que tú sabías. Con tu intuición y tu gusto ya forjados en los sabores de la infancia, conocías otras muchas que fuimos recogiendo por diferentes lugares, o que guardabas en tu memoria: cerdo con tomate, asado, estofado, con salsa, con nata, con setas, rebozado, relleno. Y, además, te habías adentrado en las más sofisticadas formas de prepararlo que tenían en los restaurantes más caros y lujosos ubicados en otras ciudades. Por eso sabías también cómo se hacía la tarrina de pies de cerdo, y las manitas con dátiles y foie, y la oreja caramelizada, y el codillo confitado en su grasa, y el solomillo con higos al brandy, o templado en escabeche o con crema de queso.

---

---

Ésos son los sabores que, junto a tu recuerdo, recupero cuando recorro el Camino en soledad, adentrándome en mi silencio y en mi interior. Mientras me busco a mí mismo, y percibo los sonidos, los colores y los olores que están en la intemperie; como en este trayecto que discurre ahora por la falda de un montículo, donde enseguida intuyo algunos aromas que, de nuevo, me anegan de tristeza, al recordar unas manos y unas caricias que tenían adheridos los olores del pimentón y las fragancias del orégano que brota en los campos y, sin cesar, en mi memoria herida.

---