



I Certamen de Relatos Breves
Soria y Dieta Mediterránea
"Fray Tomas de Berlanga"

I Certamen de Relatos Breves Soria y Dieta Mediterránea "Fray Tomas de Berlanga"

- PRÓLOGO. Carlos Martínez Izquierdo..... 3
- INTRODUCCIÓN. Dr. Juan Manuel Ruiz Liso 5
- DE HOY. Santiago Eximeno Hernamperez..... 7
- NUBE AZUL. Victoriano Alcalde Azcuna 9
- LOS NOMBRES. Miguel Paz Cabana 13
- RETAZOS DE ESTAMEÑAS PARDAS. Isaac Belmar Garcia..... 15
- EL CONSEJO DE FRAY TOMÁS. Jose Luis Baños Vegas..... 19
- PAN DE PAJARITOS. Eva Sanz Martínez..... 21
- VALLE DE ESPINAS. Juan Andrés Saiz Garrido 25
- LA CURANDERA. Marta Sarramian Del Rio..... 29
- EN LOS CONFINES DE LA RESISTENCIA
Pilar Hidalgo Garcia 31
- INVENCIBLE. Raul Clavero Blázquez 35
- VIAJE AL CORAZON DE LA TIERRA. Susana Pablo Hernando 39
- LA OLLA MERINERA DE ATAULFO “ EL GODO”
José Antonio Martín de Marco 43

PRÓLOGO

Carlos Martínez Izquierdo

Presidente del Patronato de la Fundación Científica Caja Rural de Soria

Al cumplirse 50 años de la creación de Caja Rural de Soria, es una satisfacción para toda la familia de nuestra Institución, poder presentar este legado de relatos que enlazan nuestro pasado con nuestro presente desde la óptica de la Dieta Mediterránea como estilo de vida y con un álbum de tradiciones que enriquece nuestro futuro.

Nuestra Fundación Científica está sembrando con semillas de vida saludable nuestra provincia a través de la alimentación, el medio ambiente, la sostenibilidad, el ejercicio físico, la solidaridad y la convivencia, el diálogo, el reconocimiento a nuestros mejores ejemplos, la prevención primaria y secundaria, los Desfibriladores y su aplicación “Soria Corazón” y globalmente con todo aquello que supone un espíritu positivo en el entorno de la educación para la salud no solo física y mental, sino también social y medio-ambiental.

Queremos alimentar el presente con muchos “alimentos” de nuestro pasado para tener un futuro de bienestar. Y el estilo de vida de la Dieta Mediterránea de Soria –Soria Mediterránea- es la mejor nutrición.

Este I Certamen de Dieta Mediterránea y Soria nos permite, a través de sus páginas, encontrarnos con el pasado, sin olvidar el hoy y el mañana de nuestra provincia.

Te animo, pues, a que leas sus páginas y te recrees en su contenido, aunque a veces te duela el corazón, por la dureza del paisaje psicológico que incluyen algunos de sus párrafos.

SORIA Diciembre 2016

INTRODUCCIÓN

Dr. Juan Manuel Ruiz Liso

Director General FCCR

Estamos en el vigésimo tercer año de la andadura “en salud” de nuestra Fundación Científica Caja Rural. Vivimos en un momento especial en el que nuestras actividades se han focalizado en tres amplias áreas del conocimiento y desarrollo del Bienestar en nuestra provincia: Soria Saludable, Mediterránea y Cardioprottegida o Cardioprotectora.

Pues bien. Este año 2016 consideramos que, dentro del área de la Soria Mediterránea, en que representamos a España en la UNESCO como única Comunidad Emblemática, además del desarrollo de los certámenes consolidados del Concurso Internacional de Fotografía, de las Tapas Micológicas –con ASO-HTUR- y del también Internacional Certamen de Cortos Ciudad de Soria, en que patrocinamos al Mejor Guión y los Cortos que fomenten la Dieta Mediterránea como estilo de vida, debíamos recoger un álbum de costumbres, actitudes y vivencias que literariamente cubriera con textos nuestra rica presencia cultural. ¡Qué mejor que hacerlo a través de un Concurso Internacional de Relatos Breves! Aquí, querido lector, tienes el resultado para leerlo.

Más de 150 relatos se han recibido para participar en este Certamen que organiza nuestra FCCR. Escritores de 8 países extranjeros: México, Perú, Argentina, Chile, Finlandia, Holanda, Reino Unido y Marruecos, sorpresivamente nos han mostrado que conocían Soria de una u otra forma. Prácticamente todas las provincias españolas han tenido algún representante con y sin origen en la Celtiberia soriana.

A través de sus páginas, estarás con Fray Tomás de Berlanga y su tiempo. Una Pinochada particular te hará pensar. Nuestros pueblos cobran vida en estos relatos y sus piedras vuelven a tomar forma vital. La solidaridad se enfrentará a la enfermedad. La hermandad de los sorianos será un hecho palpable. La Mesta y la trashumancia con sus merinas te trasladará a las Cañadas Reales de Soria. El regreso del migrante soriano... Relaciones paterno-filiales y fraternales.

Almarza y San Pedro, Almazán y San Esteban y otras comarcas, montes y pueblos, discurren en los relatos cual autovías del conocimiento y del recuerdo.

Te diría que te retroalimentes de estos textos y que los compartas con tu familia y amigos. Especialmente con tus hijos. Es una herencia, nuestro pasado, que deben conocer de forma tangible a través de documentos como este, que esperamos poder reproducir todos los años, haciendo de este certamen de relatos un compromiso anual, siempre y cuando sus autores así lo promuevan con el envío de sus textos.

¡Feliz Lectura!

Dr. Juan Manuel Ruiz Liso

Director General
FCCR.

01

1^{er} Premio

DE HOY

Santiago Eximeno Hernamperez

—Estás muy guapa hoy, mamá —dice Clara.

Sí, pienso, estoy muy guapa hoy. Sin un ojo morado, sin una marca en la cara, sin esa mirada perdida en la pena. Clara lo dice con esa vocecilla de cuatro años que es duda y miedo y alegría también, y yo sonrío y lloro sin poder evitarlo.

—No llores, mamá —dice mi hija, y se abraza a mis piernas—. No llores, tienes que estar contenta.

Y lo estoy, quiero decirle que lo estoy, pero no digo nada, solo dejo que me abrace con fuerza y yo la beso y acaricio su pelo, la piel suave de sus mofletes. Son solo unos segundos, pero me dan fuerza para vestirme, para prepararme, para enfrentarme a la vida. Clara me ve guapa con la falda roja con bandas negras y el corpiño, pero sobre todo con el mantón bordado, el mismo con el que ha estado jugando hace un rato en la cocina. Todas esas piezas forman parte del traje tradicional de piñorra, algo hermoso, distinto, que ni ella ni yo conocíamos allá en Tenerife. Qué alegría me da pensar que su padre tampoco lo conoce, que no puede verlo.

Salgo a la calle, Clara lo hace acompañada de la abuela. Esta vecina, dulce y amable, no es de nuestra familia, pero nos gusta llamarla así, abuela. Nos ha dado tanto desde que llegamos a Vinuesa huyendo de nuestro pasado que es como si fuera mi propia madre. Ambas caminan a mi lado, me acompañan en silencio hasta que llegamos a la Ermita y yo me uno a la procesión. Una mujer vestida de piñorra, perdida entre una pequeña multitud de ellas, me sonrío y me entrega una rama de pino.

—¿Para mí? —digo, y ella asiente sin dejar de sonreír.

Mi pinocho. Lo llevo alzado entre mis manos, como hacen todas las mujeres, y camino junto a ellas cerrando la procesión, mezclada con las sonrisas y la alegría y la música. Lloro, pero no es el mismo llanto que derramaba en la isla. Es un llanto que no temo mostrar en público, que quiero compartir con mi hija.

02

2º Premio

NUBE AZUL

Victoriano Alcalde Azcuna

Salimos de la ermita y recorremos el camino envueltas en una especie de sueño embriagador. Cuando llegamos a la Plaza Mayor todo es algarabía y fiesta. Por primera vez en mucho tiempo se me encoge el corazón de alegría. Cuando los sombreros de los hombres vuelan al cielo, nosotras armadas con nuestros pinochos, avanzamos. Golpeamos los escudos y, cuando llega la desbandada —siento un ramalazo de miedo cuando sucede, pero me he prometido a mí misma no volver a dudar, no volver a retroceder—, golpeamos brazos y espaldas y traseros y cabezas.

—¡De hoy en un año! —gritan las mujeres entre risas.

Yo no digo nada. Solo me disculpo con torpeza porque le he atizado a uno de los chicos muy fuerte. Demasiado fuerte. Él me sonrío, susurra un educado gracias y se pierde entre la lluvia de ramas de pino. Yo dejo que la culpa, la misma que he luchado tanto por desterrar de mi vida, me atrape y me zarandee, porque durante un momento he sentido esa presencia de la que huyo, de la que me protejo en este pequeño pueblo, muy cerca. Demasiado cerca.

Más tarde, durante la caldereta, me siento junto a la abuela y aúpo a Clara sobre mis rodillas. La niña está tan feliz que la veo como si estuviera hecha de cristal, y temo que se me caiga al suelo y se rompa. Como yo me rompí.

—¿Sabes, mamá? —dice Clara—. Me ha parecido ver a papá.

Siento un escalofrío, solo es un instante. Después recuerdo al chico, y mis golpes con el pinocho, y río a carcajadas sin poder evitarlo. Clara sonrío, encantada de verme feliz, de vernos a ambas felices y lejos de aquel lugar que no era nuestra casa, lejos de aquel hombre que no era nuestra familia.

—Sí —digo—. Creo que durante un momento yo también he creído verlo.

Y le hago cosquillas a mi hija mientras miro de reojo la rama de pino.

*Voy camino Soria,
tú ¿hacia dónde vas?*

Gabinete Caligari

En los días en que Nube Azul (nuestra vieja furgoneta de color azul, azul nube de lluvia) aún era de este mundo, mi compañera y yo habíamos comprado una casa en ruinas en un diminuto pueblo perdido de la provincia de Soria.

Proveníamos de una ciudad del norte, a unas tres horas en coche (tres horas y media en nuestra Nube Azul), y tanto mi compañera como yo llevábamos años tratando de sacudirnos ese sentimiento de exilio que igual que un reuma había empezado a anidar en nuestros corazones... Una voz interior nos decía que teníamos que dejar las calles grises de esa ciudad en la que vivíamos sin vivir y buscar un entorno más puro, silencioso y cercano a la Naturaleza... Estábamos hartos de tanto tráfico, del mal humor de la gente, de trabajos precarios, de amistades frívolas de taberna, de los “sabios” consejos de familiares y vecinos empeñados en encauzar nuestras “desorientadas” vidas...

En fin, que un día de primavera vimos un anuncio por Internet de una casa en venta en un pueblito soriano; era una casita con jardín, muy barata —increíblemente barata—, así que llamamos. Concertamos una cita con la dueña y ese mismo fin de semana nos subimos a Nube Azul y fuimos a ver la casa. La “casa” no disponía de agua, ni de electricidad, ni de ventanas, pero aquellas tres paredes (faltaba una) y aquel tejado hundido nos pareció que tenían... no sé, un encanto...

Después de ver la casa (solo por el exterior porque una montaña de escombros impedía el paso al interior) fuimos a dar una vuelta por el pueblo mientras nos lo pensábamos.

Conocer el pueblo fue lo que nos terminó de decidir. Mi compañera y yo quedamos encantados; el laberinto de calles adoquinadas de silencios, los geranios saludándonos con sus pétalos de colores limpios desde los balcones, las pirue-

tas tiznadas de los primeros vencejos sobre nuestras cabezas, el aroma a tomillo, a ajenjo y a leña que flotaba en el aire, el azul tan profundo del cielo castellano... Tras el paseo le dijimos a la dueña que vale, nos la quedábamos, sin regateos; nos había pedido un millón de las antiguas pesetas (hablo de hace 14 años) y eso fue lo que le pagamos al día siguiente frente a un notario.

El plan era huir de la ciudad los fines de semana, puentes festivos, vacaciones de verano, Navidad, y así, poco a poco, ir rehabilitando la ruina... perdón, la casa. Habíamos gastado todos nuestros ahorros con la compra y no podíamos permitirnos el lujo de contratar un albañil para la obra, así que no nos quedaba más remedio que aprender el oficio de albañil a base de práctica, como autodidactas. Nos animaba pensar que quizás algún día conseguiríamos hacer habitable aquel lugar, y quién sabe si al final realizaríamos nuestro sueño de dejar definitivamente la ciudad y vivir allí.

En aquellas primeras escapadas instalamos una tienda de campaña en el pequeño jardín que iba incluido con la casa, y allí dormíamos (por cuestiones de higiene y porque sabíamos que en cualquier momento se podía venir abajo lo que quedaba del tejado). Aparcada junto a nuestra tienda dormía Nube Azul.

Había tanto por hacer... que cada mañana no sabíamos ni por dónde empezar; íbamos de un lado a otro con piedras, vigas carcomidas, tejas rotas... aquello era como la condena de Sísifo, aquel que tenía que subir hasta la cima de una montaña con una roca, para que al llegar arriba la roca volviera a caer y otra vez vuelta a empezar. Pero no perdíamos la ilusión, a pesar de que todas las noches terminábamos exhaustos, llenos de moratones, raspazos, amagos de lumbago, esguinces varios... menos mal que teníamos a nuestra Nube Azul.

Imposible saber cuántas toneladas de escombros llegamos a cargar en la traseca de aquella sufrida furgoneta, cuántos sacos de cemento, cuántas cajas de azulejos, vigas, tarimas, muebles... todo cabía en Nube Azul.

Un día de finales de abril (era Semana Santa) que estábamos en plena faena, nos enteramos por la vecina que nos había vendido la casa de que el Ayuntamiento buscaba gente para gestionar la taberna del pueblo. Como teníamos que ir al Ayuntamiento para domiciliar el pago del impuesto de la recogida de basuras, ya de paso, decidimos preguntar por el trabajo.

Estábamos convencidos de que a nosotros no nos iban a coger, y nos presentamos en la oficina del Ayuntamiento con la ropa de faena, oliendo a sudor, llenos de barro y virutas de madera. La alcaldesa y dos tenientes de alcalde nos entrevistaron. Les dijimos la verdad: que nunca habíamos trabajado en nada parecido

a un bar, que no teníamos ni idea de máquinas de café, ni idea de freír torreznos, ni de preparar tapas con setas de cardo, ni de elaborar combinados...

Nos cogieron.

El Ayuntamiento ponía a nuestra disposición un piso de su propiedad, hasta que tuviéramos apañada nuestra casita. Empezábamos ese mismo viernes. Los papeleos del contrato, de la Seguridad Social, etc. ya se harían, sobre la marcha; lo que sí corría prisa era poner en funcionamiento el bar, y es que sin taberna un pueblo se muere, eso es algo que saben muy bien por estos lares. Pues nada, que ya teníamos trabajo. Así, de sopetón, habíamos dado el paso de dejar la ciudad para establecernos definitivamente en un pueblo soriano.

Al principio fue duro, claro. Seguíamos con la rehabilitación de la casa pero ahora también había que ocuparse del bar, que daba lo justo para sobrevivir. Muchas veces le tocó a Nube Azul hacer de camión de reparto, y es que pocos proveedores de productos se molestaban en venir hasta un pueblo tan pequeño como el nuestro, no les salía rentable. Por eso cuando a las puertas del fin de semana se agotaban las cervezas, o las aceitunas, o los boquerones teníamos que traerlos nosotros mismos desde almacenes de Soria capital.

Pero aguantamos, vaya que sí aguantamos.

Dos años después de nuestra nueva vida, una gélida noche de febrero, mi compañera, embarazada de ocho meses, me despertó para decirme que algo no andaba bien. Venga, a toda leche al hospital más cercano, que estaba a 14 kilómetros. Eran las 12 y media más o menos de la noche, el termómetro del patio marcaba los 8 grados bajo cero, los carámbanos de hielo le caían a Nube Azul desde el parachoques hasta el suelo, sus cristales brillaban como enormes diamantes. Yo temblaba, y no solo de frío; estaba convencido de que en aquellas condiciones un coche tan viejo como Nube Azul no iba a arrancar. Recé a la Virgen de la Buena Suerte para que la batería no se hubiera congelado, di a la llave de contacto y... tampoco en aquella ocasión nos falló Nube Azul.

Aquella madrugada nació Nadia.

El final de Nube Azul fue un final anunciado. Hacía tiempo que el habitual canto de pajaritos que salía del capó al arrancar se había convertido en los graznidos de los pájaros de Alfred Hitchcock; además, algunas marchas –sobre todo al reducir– ya no entraban bien. Hasta que un día, al poco de empezar a andar, fue imposible meter segunda. Vino el mecánico del pueblo y nos dijo que el ruido de pajaritos no era grave pero que lo de las marchas... Entre una caja de cambios nueva y la mano de obra, vamos, que ya no merecía la pena gastarse tanto en

aquel “cacharro”, que de todas formas se había ganado un merecido descanso eterno. Nube Azul tenía más de diecisiete ITVs cuando nos dejó para irse al paraíso de los buenos automóviles.

Pero su cuerpo y su recuerdo permanecieron con nosotros. No fuimos capaces de llamar a una grúa para que se llevara a Nube Azul al desguace. Lo que hicimos fue coger unos botes de pintura y empezamos a pintar sobre su chasis paisajes llenos de soles, molinos, estrellas, delfines...

Han pasado nueve años, hemos tenido otro hijo –un niño–, seguimos en el bar del pueblo, y aunque ahora tenemos otro coche (con tracción a las cuatro ruedas, GPS, climatizador y botones para no sé cuántas cosas más) Nube Azul sigue aquí. Y cualquiera que venga vagando por los pueblitos de Soria y pase por delante de nuestra humilde casa restaurada la puede ver, descansando, como dormida, en el jardín.

Esta misma mañana mi hija Nadia me ha comentado que algunos niños de la escuela le han preguntado que para qué queríamos “esa chatarra” de coche en mitad del jardín. Y yo entonces le he contado a Nadia esta historia, la historia de Nube Azul, para que comprenda que gracias a “esa chatarra” pudimos restaurar nuestra casa, y que ella misma está en este mundo porque una noche heladora de invierno “esa chatarra” nos llevó hasta el hospital.

Además, otros ponen en sus jardines duendes y animalitos de piedra ¿verdad? Pues a nosotros nos gusta la magia que cada primavera desprende nuestra vieja Nube Azul, así, en el centro de una rotonda de romeros, abrazada por las hiedras, con girasoles y nidos de vencejos creciéndole entre las ruedas y en los espejos retrovisores, como el recuerdo de un viejo y eterno sueño de juventud y libertad...

03
3^{er} Premio

LOS NOMBRES

Miguel Paz Cabanas

Podría hablar durante horas de las pieles que he palpado, de los cuerpos vulnerables, de los pliegues oscuros donde mis tatuajes han crecido como crisálidas y aún así no evocaría ni una porción de las sirenas y los tritones que salieron de mis manos, los versos que dejé escondidos, como esos garabatos que los niños pintan al azar, en cuadernos con tapas de cartón, en paredes de aulas y alcobas, en momentos de soledad, siempre cuando no los ven, clandestinamente, un poco como el lugar donde yo trabajo, un zaguán que da a una calle estrecha, cerca de la concatedral, donde llega la prioridad de los vencejos, la recia sugestión de las campanas, el paso de quienes regresan morosamente, la voz de quienes, al entrar, miran con desconfianza las agujas, qué tipo de cosas hace, me preguntan, cualquiera que no se salga de la piel, les respondo, es una broma profesional, algunos sonríen con picardía, otros asienten con la mirada, intento adivinar qué pedirán, qué figuras querrán llevarse, los hay que desean pétalos, otros aves, algunos fragatas, a veces lo adivino sin esfuerzo, un nombre, una paloma, una cita, otras se dejan aconsejar, miran con asombro el catálogo, no imaginaba tantas opciones, sus ojos se paran en los árboles, esos cuyo nombre en latín tanto me confortan, quercus ilex, pinus unciata, betula alba, ¿cuánto tiempo le llevará?, preguntan, un puñado de horas, respondo, se interesan por el precio, vacilan, sonríen, ¿podría ser en la nuca, en el hombro, en el dorso de la mano?, en eso no vacilan, saben en qué parte de su cuerpo (¿de su alma?) lo lucirán, si estará oculto o visible, si será ínfimo o heroico, si al acostarse por la noche o pasear junto al Duero lo mostrarán al mundo, si será un emblema o una cicatriz, próximo o lejano a otro tatuaje, me lo hice hace muchos años, murmuran, pertenece a otra época, temen que les juzgue, que deslice algún reproche, pero nunca lo hago, su cronología no me atañe, sus pretextos no me conciernen, es cierto que me gustan menos los jóvenes, quizá sea una flaqueza, he preferido siempre las pieles maduras, el contacto oleoso del cuero, el relieve sólido de los huesos, la fragancia acre de las espaldas, profanar aquello que ya ha sido vulnerado, mancillado, suturado, como las colinas que han visto pasar guerras y calamidades, un poco como esas

04

4º Premio

RETAZOS DE
ESTAMEÑAS PARDAS*Isaac Belmar García*

criaturas que salen del sabinar y enseñan sus pezuñas y sus astas, justo antes del anochecer, justo antes de que un coche las deslumbre, como el hombre viejo que entra ahora en mi tienda y me mira desamparado, ese hombre se parece un poco a ellas, a las bestias deslumbradas, quiero hacerme un último tatuaje, me dice, está parado bajo el umbral, no sé si lo implora, si lo suplica, las manos grandes, el rostro cuarteado, se sienta y se sube la camisa, topónimos, susurra, quiero que los tatúe por todo mi cuerpo, lo miro con un asombro minúsculo, es la primera vez que alguien me pide algo así, se repliega en un silencio glacial, me ofrece una lista, dispongo los útiles, las plantillas, el vaporizador, la tinta, con calma, con paciencia, arrepentido de mis palabras, mortificado por mi curiosidad, debo ser más prudente, pienso, no ser un entrometido, pasan las horas de un día gélido y largo, su piel baqueteada y llena de estigmas, la voy llenando de nombres, Garray, Oncala, Vinuesa, Yanguas, muchos evocadores, de ríos, de batanes, de casonas, de molinos de los que nunca he oído hablar, al oscurecer entra una mujer de ojos claros, los del hombre que yace en la camilla, observa detenidamente los tatuajes, ha hecho usted un buen trabajo, murmura, es ella la que saca el dinero y paga, no sin antes pasar sus dedos por la cabeza del hombre, de ponerle la chaqueta y sonreírle con dulzura, ha refrescado un poco, susurra, él la mira sin hablar, se oye la cháchara de los vencejos, el ímpetu solemne de las campanas, les acompaño hasta la puerta, perdone, creo que he enojado a su padre, por qué dice eso, quise saber por qué quería tatuarse esos nombres, creo que mi curiosidad le ha importunado, ella me mira intensamente, sus ojos como acuarelas, no se preocupe, responde, a mi padre le han diagnosticado alzhéimer, en cuanto lo supo fue lo primero en lo que pensó, tatuarse esos nombres, ¿sabe?, fue pastor trashumante, mesteño, los recorrió por la Cañada Real toda su vida, y es su forma de no olvidarlos, me dice, de seguir caminando por ellos, repite, me quedo de pie en el umbral, abrumado por el silencio, veo dos figuras alejarse, sus pasos desvaneciéndose, contemplo la silueta pétrea de la Colegiata de San Pedro, inmóvil y desamparado, bajo la tensión de la luna, la luz blanca de la luna, soy el tatuador que cierra su taller, el último hombre en la oscuridad, un poco como esos animales que, al llegar la noche, deslumbrados por la luz, descubren que la verdad y la memoria también viven en los bosques.

Siempre fui un hombre de sueños sencillos, yo sólo quiero vivir, hacerlo bien y, sobre todo, hacerlo para siempre. De veras que no pido mucho, la inmortalidad y ya está, porque no me hace falta una vida rica, sólo una eterna. «La he encontrado», dije a mis amigos, «creo que la he encontrado y está en Soria». Se rieron al principio, pero es que la gente nunca tiene ni idea de nada. «¿No sabéis que es uno de los lugares en los que más años se vive? ¿Y que es algo que va a más? Es porque está allí, lo sé».

Seguid buscando cosas que se compran y venden, que yo sólo busco más vida y ya está, así que me vine hasta aquí. No sabía decir por qué esta tierra, igual es la comida, el aire o el vino, que ya lo decía Séneca: In vino veritas y si la verdad es realmente belleza, aquí hay de las dos. O igual es esta carne o estos cultivos, nadie me dijo que los tomates olían hasta que llegué aquí.

Un día paseaba por las colinas calvas y los mismos verdes pradillos que Machado y la vi, era la extraña casa. Un hombre mayor cortaba leña con brío frente a ella, cada tronco partido en dos de un tajo. Me acerqué y ya se sabe, que en Madrid me pasé toda la vida evitando miradas por el camino y aquí se saluda, es lo correcto. Entonces reconocí al hombre y me quedé parado después del primer buenos días.

—Es usted el Tiempo —le dije.

El hombre se atusó la barba y su mujer salió de la casa con algo caliente, que las tazas que llevaba en la bandeja humeaban bien.

—Es cantueso —dijo ella—, si quiere un poco se lo preparo, hace frío esta mañana.

Sí, el frío conserva, por eso salgo al de primera hora, al que no ha tocado nadie.

—No, gracias, el paseo me ha mantenido caliente. Oiga, no quiero parecer desconsiderado, pero tengo que insistir. Es usted el Tiempo, ¿verdad?

Se miraron los dos, el hombre clavó el hacha en el tocón y cogió una taza.

—¿Cómo me ha encontrado?

Me encogí de hombros y él mismo se respondió.

—Ah, ya, el poema.

—El poema, sí. No lo pretendía en realidad, pero ahora me he dado cuenta. Machado le encontró también, ¿verdad?

Bebió.—Bueno, desde luego él consiguió vivir para siempre —dije mirando alrededor, la gente ya no entiende la belleza de lo frío y lo sencillo. Mejor, toda para mí—. Le encontró y dejó el mapa hasta su casa en el poema. Supongo que lo escondió a la vista de todos. ¿Cuánta gente le ha encontrado? Los ha encontrado —corregí mirando a la mujer, que había dejado la bandeja y bebía de la otra taza.

—Usted es el primero.

—La gente lee poco —dije.

—Y busca poco —dijo ella.

Toda la razón.

—Bueno, no les entretengo y sigo mi camino.

—¿Ya está? ¿Así? ¿No va a pedir nada?

Lo pensé, pero ¿qué iba a pedir? ¿No volver a verles? ¿Que el tiempo y su mujer no se acercaran a mí? La verdad es que siempre les temí, me pasé la vida buscando el antídoto contra ellos y ahora que los tenía cara a cara parecían una pareja muy agradable. No iba a hacer eso porque ellos no hacen su labor con mala fe, sólo la hacen y ya está.

—No, la verdad es que tengo todo lo que necesito. Me marcho ya, que tengan un buen día.

—Usted también —dijo ella.

Él dejó su taza y cogió el hacha mirando un segundo al cielo, en verdad refrescaba, el otoño empezaba a pintar de marrón y amarillo, me gusta esta época, refugiarte y que afuera llueva.

—Nos veremos —añadió la mujer.

—¿Pronto?

—Eso no puedo decírselo —sonrió, llevaba el pelo recogido y en las sienes un par de brochazos de gris.

Seguí mi camino. Esta tierra me ha enseñado que mejor una vida buena que una vida eterna. Así que era eso después de todo, me dije siguiendo el camino del poema: «Tierras labrantías como retazos de estameñas pardas, el huertecillo, el abejar, los trozos de verde oscuro». Antonio encontró lo que yo siempre busqué y resulta que el tiempo está aquí como pensaba, porque su trabajo es incesante y él también tiene derecho a descansar. Aquí se hizo una pequeña casa con su mujer, los dos abrazados bajo la manta tras una buena cena y un poco de vino. Aquí trabajan menos y se toman su ocupación de otra forma, igual que yo ahora. Así que es eso, el tiempo no es igual en este lugar y pasa de otra manera, porque este es el jardín de su recreo y se hizo una pequeña casa.

Y ella, que acaba lo que empieza él, a ella la veré de nuevo otra vez, sí, el último minuto del último día. En verdad parece agradable y me alegro de haberla conocido, de haber perdido ese miedo que siempre le tuve.

05

5° Premio

EL CONSEJO DE FRAY TOMÁS

Jose Luis Baños Vegas

De la salud de los cuerpos depende mucho el espíritu

Fray Tomás de Berlanga

IN DEI NOMINE. Ahora que el marchito e insobornable calendario del tiempo señala uno de los años centrales del siglo XVI de la Era de Nuestro Señor, y que, debido al rigor de la edad, me encuentro apartado de mis muchos quehaceres pastorales después de regresar de los nuevos territorios descubiertos allende los mares para gloria de Dios y la Corona, y mi única intención no es otra que la de pasar mis últimos años de vida en Berlanga de Duero, la hermosa villa soriana que me vio nacer hace ya más de una docena de lustros, este humilde siervo de Dios, fray Tomás Martínez Gómez, perteneciente a la Orden de los Hermanos Predicadores, quiere dejar constancia de un sensato consejo que, seguido en su justa medida, ha de ser de gran provecho para las generaciones venideras, las cuales, intuyo, serán, con la ayuda del Dios Todopoderoso, las que guiarán al mundo hacia altas cotas de justicia, sabiduría y progreso.

No cabe duda de que la búsqueda y consecución del sustento diario es, además de una necesidad básica de todo ser humano, un nidal de graves afrentas debido sobre todo al que los entendidos en leyes denominan “derecho de propiedad”. Al haber nacido en el seno de una familia numerosa de agricultores, mis padres ya se encargaron de enseñarme a temprana edad el verdadero valor de la tierra y la necesidad de su cuidado y respeto. Por ello, en los muchos lugares que he estado a lo largo de mi azarosa vida “tanto en el Nuevo como en el Viejo Mundo”, he intentado hacer comprender a las diversas gentes con las que conviví, que la paz con la madre tierra es casi tan importante como la paz con nuestros semejantes, y que todo el esfuerzo y esmero que le dediquemos a su cuidado y labranza nunca será baladí, ya que, en verdad, siempre nos lo devolverá con creces.

06

6º Premio

PAN DE PAJARITOS

Eva Sanz Martínez

Al principio, cuando quise fomentar la agricultura en el Nuevo Mundo con la creación de cultivos y sementeras, no pocos de los nuestros me tacharon de ingenuo, más que nada porque no creían que aquellos lejanos e inhóspitos territorios fueran propicios para la siembra de las muchas y distintas semillas que transportábamos desde España, y porque, además, consideraban a los naturales de aquellas latitudes gentes de muy poco espíritu y escasa sesera, inferiores en todo a nosotros. Solo después de ver cómo los retoños de plátano, allí plantados por los indígenas y procedentes de las Islas Canarias, crecían hasta formar platanares que se extendían por aquellas tierras de Indias con mayor rapidez incluso que nuestros propios conquistadores, comenzaron a creer en mis ideales. Porque, a decir verdad, siempre pensé que qué mejor servicio se puede ofrecer a Dios y a los hombres que intentar intercambiar semillas y alimentos entre unos y otros pueblos para, con ello, enriquecerlos y así favorecer, además de la paz y la convivencia mutuas, la prosperidad y el sustento de todos los que en ellos moran.

Y si bien es cierto que no toda la tierra sirve para el cultivo de cualquier producto (y el ejemplo más claro de ello es el gran esfuerzo que nos costó encontrar en el Nuevo Mundo un territorio propicio para que el trigo y la vid crecieran con el mismo vigor que en nuestra amada Castilla), no lo es menos que la madre naturaleza es sabia y tiene estipulado que el suelo que no valga para dar un fruto sirva para dar otro distinto y no menos nutritivo y apetitoso. Además, es preciso mencionar que la sabiduría agrícola de los pueblos, transmitida desde la antigüedad y perfeccionada a lo largo del tiempo, es un valiosísimo conocimiento que ha de ser compartido con gentes de otros territorios para el provecho de todos los hombres.

Para que nuestra mente y nuestro cuerpo formen una simbiosis perfecta (*Mens sana in corpore sano* que diría Juvenal), es necesario que cada uno de ellos se alimente como es debido. La mente, con dosis precisas de formación, sabiduría, solidaridad, convivencia pacífica, tradición... El cuerpo, con los distintos alimentos, en su justa medida, que, desde el inicio de los tiempos, nos proporciona la tierra de este edén donde vivimos y que Dios creó exclusivamente para disfrute de todos nosotros, sus amados hijos.

Espero que las sucesivas generaciones de seres humanos, que sin duda alguna ocuparán nuestro lugar en esta gran aventura del vivir, tengan siempre presente que solo respetando la madre naturaleza podrán transmitir, con cierta garantía de éxito, este valiosísimo legado a sus herederos.

-¡Ya huele a Nenuco!

Esa frase resonaba todos los viernes en las paredes de la vieja casa que mis abuelos tenían alquilada en la Calle Marqués de Vadillo de Almarza.

Mi abuelo Nicolás acababa de llegar de trabajar y ya se había percatado que sus nietos habían llegado para pasar el fin de semana.

Era guarda forestal y en cuanto entraba por la cocina yo me tiraba a sus brazos y él me ponía de pie encima de la mesa para ver cuánto había crecido esa semana.

Recuerdo perfectamente su olor... Una mezcla de pinar y gasolina de su vieja Bultaco perteneciente a ICONA. Pero en ocasiones aparecía un olor más que con el paso de los años aprendería a identificar a la perfección.

-¿A qué no sabes lo qué llevo dentro de esta mano?

-No abuelo, no lo sé.

Abría un poquito la mano y me la acercaba a la nariz.

Huele, huele...

-Mmmmmm, cómo huelen... ¡Son setas!

Entonces mi abuelo estiraba la mano y en ella aparecían cuatro o cinco nansarones.

-Son las primeras, pero ya están saliendo. Algunas eran muy pequeñas y no las he cogido. ¡Hay que dejarlas que crezcan!

Mi abuela Cesárea mientras tanto había llenado un balde con agua caliente.

-Ya lo tienes Nicolás, quítate esas botas rastrojeras y lávate los pies.

Mi abuelo se iba al baño, se frotaba pies y axilas y después se aplicaba Varón Dandy de botella de litro.

Después mi abuela le preparaba la merienda. Sacaba un barreño de cerámica esmaltada de color marrón que ya tenía algún pequeño pique de tanto usarlo y empezaba a echarle trozos de tomate, agua, aceite, sal, vinagre y por último el pan. Se lo dejaba encima de mesa junto a una cuchara de madera. Yo me ponía de rodillas encima de una silla a su lado y me quedaba observando embobada como mi abuelo absorbía ruidosamente aquella especie de gazpacho.

Sobre la mesa también se encontraba el viejo zurrón de cuero que mi abuelo había dejado al llegar y mi abuela se disponía a recoger.

-Abuelo, abuelo... ¿Me has traído hoy algo?

-Mira, mira a ver en la fiambreira.

Y ahí estaba mi apreciado y querido “Pan de pajaritos”. Unas finísimas láminas de pan que se ponían en la parte de abajo de la fiambreira y que durante todo el día se habían estado impregnando de las sustancias de la comida que mi abuela había preparado a primera hora de la mañana: tortilla de patata, filete y pimientos verdes fritos. Aquello me parecía la comida más especial del mundo y siempre le pedía a mi abuela que llenara la fiambreira de pan para que se transformara en Pan de Pajaritos y así poder comer más. Pero la abuela me decía que solo aparecería Pan de Pajaritos si había poco pan.

Y llegaba la hora del postre de la merienda para mi abuelo. Se cortaba un buen trozo de pan y lo dividía en dos. Le echaba un buen chorretón de vino y luego azúcar. A mí me llamaba la atención el olor y el azúcar que se caía por los lados del pan. Entonces mi abuela me cortaba un trocito de pan y me echaba un poquito de nata fresca de las vacas de la señora Juanita y le añadía una cucharadita de azúcar. La nata me escurría por la comisura de los labios y me manchaba las manos, pero ese delicado sabor me gustaba mucho.

Las tardes en Almarza se pasaban volando. Almarza es un pequeño pueblecito a las faldas del Puerto de Piqueras y cercano a hayedos, pinares, robledales... Primero íbamos a los columpios que había en la zona de las escuelas y mi madre me dibujaba sobre la arena con un palo soles y caras sonrientes. Después dábamos un paseo hasta el Puente Nuevo. Mi padre me subía a sus brazos para poder golpear con la palma de la mano las señales de tráfico que se entremezclaban con numerosos castaños. Yo le llamaba el juego de los “tantanes”. Y después me subía a un gran hectómetro de piedra que marcaba el kilómetro 250 de la N-111, Madrid-Pamplona, haciendo ver que era mi caballo y cabalgaba a toda velocidad.

Cuando regresábamos a casa era la hora de la cena. El olor a la tortilla de nansarones impregnaba todas las estancias de la casa. Y de postre, queso de “Los

Claveles” de casa de el señor Constancio con su envoltura de celofán con rayas rojas y verdes.

Así eran los viernes por la tarde de mi infancia. Y aunque los años han pasado conservo todos y cada uno de esos sabores y olores. Es difícil saber transmitirlo si no se ha vivido y más con el cariño que a mí me llegaron.

En septiembre de 2002, Tatán continuó sus estudios de capataz forestal en Almazán. Junto a otros compañeros, se instala en una aldea casi desahitada, Valdespina. En 2004, tras graduarse, algunos deciden mantener el alquiler de la casa, como espacio donde preparar oposiciones.

Son tan gozosos los comentarios sobre el lugar que me apunto para ir el puente de la Constitución de 2004. A la escapada se suman Marisa, Pablo y mi perro Musgo. Llegamos en un par de horas.

El pueblo tiene una veintena de casas y sólo dos habitadas. Abajo aguarda el río que cantó mi poeta: *El Duero corre, terso y mudo, mansamente*; una presa remansa unas aguas llenas de vida: truchas, barbos, carpas... En los montes, encinas, quejigos, pinos resineros... Musgo persigue sin éxito cuánto se mueve, que es mucho: conejos, jabalíes y ciervos, que bajan por la noche a beber al río; en el intenso azul, planean águilas reales y milanos.

Marta, la mujer del grupo, nos ha dejado una nota: “En el cesto tenéis verduras del huerto; en el arcón hay carne de jabalí y conejo; en el frigo os he dejado una crema de berros y setas de cardo con pimientos asados; queda algo de tarta costrada que hice ayer y unas galletas que llamamos “paciencias”.

Preparamos una ensalada, corto embutido y calentamos las setas; tras la tarta, nos enganchamos a esas pastas que se deshacen en la boca y tomamos chupitos de un licor de moras. No extraño la cama, duermo de un tirón.

No hay televisor ni cobertura para el móvil, ni falta que hace. Las horas dan mucho más de sí; surgen los momentos para hablar con Pablo y con Marisa de cosas para las que no encuentro hueco en nuestra casa; a mi hijo adolescente le hablo de lo apasionante que será la vida que viene; y con mi esposa, sobre lo hermoso que es el reto de seguir juntos otros tantos años, hasta que seamos viejos.

Aprovecho los amaneceres para escribir en mi portátil y recojo un par de impresiones en mi cuaderno; entre los libros encuentro un ejemplar rosa de Aus-

tral, Poesías Completas de Antonio Machado, que desde hace tiempo echo en falta de mi estantería. Ahí está bien. Lo abro por una hoja con el vértice superior doblado: *Se ve el hogar donde la leña humea / y la olla al hervir borbollonea.*

En la chimenea quemamos leños de sabinas, que llenan la estancia de un olor entrañable; mientras tecleo, Musgo me mira como si entendiera lo que escribo (sigo siendo un ingenuo, no me entiendo ni yo y pretendo que me comprenda mi perro); cuando termino, nos acurrucamos para ver en la pantalla del portátil una película que Pablo se había bajado de Internet, pero al rato nos hemos quedado dormidos los cuatro, abrazados por el calor de la lumbre y la familia. Si existe la felicidad debe de ser algo parecido a esto.

Cuando despierto, comprendo por qué Tatán, en cuanto puede, pone rumbo a este refugio en busca de su soledad deseada (*A mis soledades voy / de mis soledades vengo.* Lope de Vega).

Al mediodía, paseamos por las calles desiertas hasta que Arcensión y Félix, los dos hermanos ya veteranos que resisten en el pueblo, nos saludan. Tras identificarnos como los padres de Tatán, nos ofrecen su casa; una vez dentro, hablan de su buena convivencia con los forestales, en especial con nuestro hijo. Nos piden que comamos con ellos. No es un cumplido, debemos aceptarlo.

Mientras Félix pone la mesa, “Arcen” dice que en unos minutos prepara unas sopas de ajo con costra. Félix nos habla de lo dura que fue la despoblación y también del amor a la tierra.

La sopa está exquisita, tras dejar que se cueza un huevo fresco en cada cazuela. “Arcen” saca un recipiente con truchas escabechadas: “Las preparé ayer, nosotros las calentamos, aunque a veces también las comemos frías. “Apuesto a que son del Duero”, afirmo; Félix lo ratifica: “Casi todo lo que comemos es de la tierra y del río”. Rematamos con dulce de membrillo.

Me acerco al coche y cojo un par de libros en los que hablo sobre los oficios tradicionales de mi pueblo, que también fue “valle de espinos”, El Espinar. Se los dedico y quedan muy agradecidos, cuando hemos sido nosotros los agradecidos.

Regresamos a casa cargados de emociones: *¡Álamos de las márgenes del Duero, / conmigo vais, mi corazón os lleva!*

Seis años después, en otoño de 2011, repuesto de los efectos de sus ciclos de quimio, Tatán pasa unos días en Valdespina con Ana, su pareja. Decide no recoger nada de sus cuatro cosas. Están bien allí.

A finales de marzo de 2012, cuando ya el final es irreversible, desde la cabe-

cera de su cama me ruega: “Despídeme, padre, del sol de Castilla, de la nieve del Guadarrama y del manso Duero en Valdespina”.

El primer fin de semana de septiembre, sus amigos se citan para un recuerdo colectivo en la casa, aunque todos no caben, porque al final son más de setenta. Marisa se resiste, pero debo ir, he de cumplir el encargo que me hizo Tatán. Acudimos con el corazón desgarrado: *Señor, ya me arrancaste lo que yo más quería.*

Marta, Yago y Noé se encargan de la cocina: ensaladas, arroz con cangrejos, morcilla dulce, chanfaina, torreznos, pastas de mantequilla...

Por la noche, afuera asamos carne de venado y matanza, sobre ascuas de sarmiento.

A la mañana siguiente, Yago me facilita una maceta con un brote de encina y me indica cómo he de plantarla, junto a los restos de mi hijo: *Su corazón repose / bajo una encina casta.*

Antes de partir, vuelvo a hojear el libro de Austral y leo un último verso: *Vivid, la vida sigue.* Lo dejo en su sitio; está bien allí.

08

8° Premio

LA CURANDERA

Marta Sarramian Del Río

El siete de marzo de 1937, Severino, el hijo primogénito de Gabina, cayó gravemente enfermo. Una fiebre constante y alta le hacía delirar, dejando su cuerpo empapado en sudor, entre estremecimientos y espasmos. La nieve de aquellos meses de invierno tenía asediados a los habitantes de aquel pueblo de la sierra, Carrascosa.

Gabina tenía miedo. Hacía un año que su marido había desaparecido juntos con otros jóvenes tras la capa blanquecina de la niebla, para luchar en el frente. Atrás quedaban siete retoños y un alma en pena. Desde entonces, el invierno se había instalado en su casa. Gabina estaba sola, en su particular guerra. Por eso rezaba sin cesar, pidiendo a Dios, a la virgen y a todos sus santos protección y arropo.

A las seis de la tarde de aquella noche oscura sonó la aldaba de la puerta entre el murmullo de los rezos de la madre y los lamentos susurrantes del pequeño. Gabina agarró el candil y se dirigió lentamente escaleras abajo. Al salir de la cocina, percibió el frío del resto de las estancias, un aire helador se adhirió a su joven, pero agrietada cara. Su mano temblorosa sostenía a duras penas el candil, cuya luz tiritaba dejando la habitación en una penumbra intermitente, que hacía más peligrosa la bajada de la estrecha escalera de madera. Gabina descendía agarrada con su mano derecha a la gruesa cuerda que hacía las veces de barandilla. La madera, contraída por el frío, se lamentaba quejumbrosa. Dio el último paso y alcanzó a pisar la fría piedra de la entrada. A medida que avanzaba, el hielo que descansaba tras la roída puerta, colaba su gélido aliento por las rendijas. La encogida silueta de Gabina se veía reflejada en las húmedas paredes que parecían derramar lágrimas congeladas a su paso. El negro y el naranja tenue teñían aquella escena. Olía a invierno. A humo y a escarcha. A llanto y desesperanza.

Gabina abrió la puerta, tras ella tiritaba una silueta pequeña envuelta en una manta. Felisa, la pastora, se había apresurado al monte en busca de una oveja descarriada. La noche se le había echado encima y era demasiado tarde para

09

9º Premio

EN LOS CONFINES
DE LA RESISTENCIA*Pilar Hidalgo García*

regresar a su casa. Pidió cobijo a Gabina quien, mirando al cielo, dio gracias a sus santos por haber escuchado sus plegarias.

El monte había regalado a Felisa el don de la sanación como lo había hecho con su madre, la madre de su madre y todas las madres de las madres de su familia. Contaba Felisa que sus ovejas y la sabia naturaleza le habían enseñado todo lo que ella sabía. A los siete años se perdió en el monte una noche, estando de pastoreo. El frío comenzó a helarle las manos y los pies, ya no sentía las yemas de sus dedos. Sin dudarle un instante, Felisa degolló a una oveja y la abrió en canal para poder dormir en sus entrañas con el calor de su sangre. La vieja oveja y su ingenio le habían salvado la vida. Aquella noche glacial, de inmensa soledad, en medio del infinito universo, su conexión con la naturaleza comenzó a cobrar sentido. La Madre Tierra le habló, transmitiéndole conocimientos y remedios que nadie más conocía. Y Felisa, que había heredado ese don de su madre, de la madre de su madre y todas las madres de las madres de su familia, comenzó a sanar.

El siete de marzo de 1937, el viento trajo a Felisa las súplicas de Gabina. Subieron a la cocina, se acercó al pequeño, tocó su frente, miró sus ojos y la palma de sus manos. -Este hijo no está para morir, si es lo que temes. En tres días, sanará- afirmó con rotundidad. Ella sabía cómo hacerlo.

Pasaron tres días al calor del hogar, mientras Felisa cantaba y contaba historias de bosques y tierras, de penas y glorias. Tradiciones y costumbres. Cuentos y chismorreos. Algunos reales, otros inventados. Aquella mujer rellenita y risueña parecía venida de otro mundo ajeno a aquella guerra, a aquel frío. La profundidad de sus ojos, su penetrante mirada y la expresión de su rostro, iluminaron la estancia. Las palabras de Felisa resonaban en las paredes que habían secado sus lágrimas congeladas. El gélido aliento del hielo se había evaporado y toda la casa dejó de oler a invierno. Ya no olía a humo ni a escarcha. Tampoco a llanto ni a desesperanza.

El diez de marzo de 1937, Severino se curó. Nunca más sentiría el frío corriendo por sus venas.

La carta llegó una mañana de mayo, para cuando ya habían terminado los rigores del invierno en aquella parte de la sierra soriana. Ahora que el sol volvía a colarse en jirones entre las abruptas montañas, a Ramona la querían encerrar entre cuatro paredes.

“Visto el informe de los Servicios Sociales de zona, la Dirección General de Políticas Sociales resuelve conceder a Ramona Valcárcel Martínez una plaza de estancia permanente en un centro asistencial para personas mayores de Soria con carácter indefinido. El traslado a estas instalaciones se realizará en un vehículo adaptado previa notificación de la fecha y hora a la interesada. Firmado Susana Gómez Fresneda, directora general de Políticas Sociales”.

La misiva se le escurrió de entre los dedos, porque sus manos habían comenzado a temblar. “¿Yo, en una residencia de ancianos? ¿Pero qué hago allí, si estoy bien?”. Ramona, la indomable, la impetuosa, la que nunca había dejado que nadie gobernase su vida, no daba crédito al escrito. Desde que vio la luz una fresca mañana de junio de 1933 había vivido en una remota aldea de los confines de las Tierras Altas sorianas. No conocía más mundo, ni le interesaba. Siempre allí y, la mayor parte del tiempo, sola. La Guerra Civil le arrebató a su padre sin haber cumplido los cuatro y le privó del cariño de una madre, perdida en las tinieblas de una honda depresión por la falta del esposo. Así que, desde muy chiquitina, Ramona tomó las riendas de su vida y se acostumbró a guiar las de su familia: ella; su apesadumbrada madre; el pequeño Nicolás, que moriría a los 20 arrollado por un tren de mercancías cuando caminaba por una cañada para trashumantes; y los cientos de ovejas y cabras que conformaban el sustento de los Valcárcel Martínez.

El frío serrano, la austeridad y pobreza de esas altitudes y las jugarretas que le puso en el camino el destino forjaron su carácter recio, muchas veces impasible y poco dado a lamentos. No lloró en el funeral de su hermano, como tampoco cuando a mediados de los 60 los pocos habitantes que tenía la aldea empacaron

sus maletas en busca de un futuro mejor. Ni antes, el día de su boda con Florián, aquel pastor que un día se ofreció a ayudarla a cuidar del rebaño y que se convirtió en el único hombre a quien Ramona le abrió su corazón.

De eso hacía mucho. Florián murió de un cáncer de estómago dos décadas atrás, dejando a Ramona como última habitante de un caserío aislado, rodeado de los cascotes tirados por el suelo que algún día compusieron decenas de casas y sólo conectado al exterior por una pista de tierra y piedras. La que recorría dos veces por semana esta ahora ya anciana para bajar al mercado de San Pedro Manrique a comprar aceite, azúcar, pescado y de todo cuanto no la proveían su huerto y su granja. Siete kilómetros de bajada y otros tantos de subida, durante los que semana tras semana veía mudar el paisaje y notaba en sus pies cada vez más fatigados el paso del tiempo.

Pero de ahí a vivir entre cuatro paredes, rodeada de viejos, mediaba un abismo. ¿Dónde quedaría la inmensidad de la nada, el despertar con el canto del gallo, las intempestivas visitas de algún ciervo perdido, el olor a tierra húmeda que dejaban las tormentas y el cobijo espectacular de un manto de estrellas? Ella se resistía a marchar a la capital. Eso rumiaba cuando de nuevo el destino le sorprendió con otra pifia.

Ocurrió un sábado de octubre, cuando ya regresaba a la aldea tras la segunda compra semanal. Cargaba con un par de chicharros, tres kilos de arroz y varios botes de aceitunas cuando sintió una opresión aguda en el pecho que irradiaba hacia su brazo izquierdo. Le pareció como si alguien le estuviera retorciendo el corazón. Se le cayó la bolsa al suelo, los botes de aceitunas rodaron por la estrecha vereda y los chicharros se escaparon del plástico. Así, encogida sobre sí misma debió de pasar tres cuartos de hora, quizá algo menos; pero a Ramona le parecieron un siglo. La fortuna esta vez se acordó de ella y quiso que por aquella pista escasamente transitada pasara un cazador. Menos mal que al infarto de miocardio se le ocurrió manifestarse en sábado.

Y de pronto Ramona abrió los ojos en una aséptica habitación blanca, flanqueada por tubos y la bolsa del suero. En cinco días recibió más visitas que en 83 años, las que puntuales le hacían las enfermeras y los médicos en turno del Hospital Santa Bárbara. También alguna vez abrió su puerta algún familiar despistado de otro hospitalizado.

Ella, habituada a las zancadillas de la vida, enseguida se repuso. Soñaba con volver a sus montañas, intuir el horizonte tras ellas y llenar los pulmones de aire puro. Aquella era toda su motivación para perder de vista esa ‘cárcel’ névea. Pero no le iba a resultar tan fácil. Los médicos se opusieron a que regresara a su hogar,

llamaron a los Servicios Sociales y la técnico responsable le recordó el comunicado de la carta. A todas luces, el desencadenante de la ansiedad que estalló en un infarto de miocardio.

Los días que sucedieron a la confirmación de su ingreso en una residencia de Soria los recuerda como una pesadilla. Se negó a comer, no podía dormir, se rebeló a vivir... Todo cuanto hacía era llorar y llorar. Las lágrimas que durante ocho décadas había retenido salieron ahora en tromba de sus ojos aterrados. Ríos y ríos, como si un mar se desparramase de sus pupilas.

El caso de Ramona Valcárcel Martínez llegó de nuevo al escritorio del despacho de Susana Gómez Fresneda. Los motivos para internarla en un centro de mayores eran más que incuestionables, pero la anciana había demostrado una resistencia feroz. Tras mucho pensarlo, la directora general de Políticas Sociales comenzó otra carta:

“Estimada Señora Valcárcel Martínez:

Examinado su informe médico y valorado su comportamiento y estado actual, la Dirección General de Políticas Sociales conviene en dejarle libertad para regresar a su domicilio, siempre y cuando acepte ser visitada semanalmente por un profesional sanitario que siga su evolución y permita que se le coloque un dispositivo de teleasistencia”.

A grandes males, grandes remedios debió de pensar Ramona para acatar las condiciones que le devolverían a su aldea. Y así es como retornó, sin haber conocido el teléfono, pero luciendo un chip como si del más valioso de los medallones se tratara.

En la sartén se doraba rápidamente la panceta. Antonia miró un instante el recipiente metálico y recordó la primera oportunidad en la que ella y sus tres hermanas se habían reunido alrededor de unas migas de pastor. De niñas, claro, aquella había sido una comida habitual, pero al abandonar San Esteban de Gormaz en la adolescencia, muchas de las costumbres del pueblo se fueron perdiendo por el camino. Y fue Antonia, ahora hace más de veinte años, quien decidió que era importante conservar la memoria de sus padres, y de los padres de sus padres, y quien propuso a sus hermanas pequeñas que se reunieran al menos una vez al mes. Sólo ellas. Desde entonces repetían aquel ritual que iba más allá de una simple comida familiar. Sumidas entre vapores de paladar intenso, las cuatro mujeres habían logrado vencer el desapego al que la distancia que a diario las separaba las habría condenado inevitablemente, habían envuelto en verdadera intimidad la mera afinidad sanguínea, y habían ido perfilando sus respectivas vidas tejiendo lazos irrompibles e indescifrables para el mundo exterior.

Antonia tomó la mezcla de pimentón, ajos y tacos de pan humedecidos que había reservado desde el día anterior y la dejó caer en la sartén. Aspiró profundamente. Sintió como la suma de aromas incisivos se le clavaba en cada uno de los poros de su piel, y dibujó en ese momento en su rostro una sonrisa breve con un velo de nostalgia. Casi siempre las charlas con sus hermanas resultaban triviales, giraban alrededor de los novios, primero, de los maridos después, de los trabajos, de los hijos, de las insignificantes tragedias o alegrías cotidianas, eran un desahogo ligero, un ejercicio banal, y ahí residía precisamente su encanto, pero esta vez Antonia sabía que iba a ser distinto, sabía que tenía que dar a sus hermanas una noticia importante. Reprimió una arcada al pensarlo. Se llevó la mano al pecho izquierdo, y pudo sentir cómo el bulto palpitaba a través de la piel. Se preguntó cuántas migas de pastor podría disfrutar aún.

Antonia tomó una cuchara de madera y, mientras añadía uvas y rodajas de chorizo frito, removió el contenido de la sartén haciendo ochos lentos, como el

compás perezoso del director de una orquesta. Se observó entonces el dorso de su mano, cubierto de pecas y pequeñas arrugas, y pensó que todo había sido demasiado rápido, que apenas si había podido darse cuenta de cómo había pasado el tiempo, su tiempo, de cómo había llegado a estar justamente en el lugar en el que se encontraba ¿Por qué ahí y no en otro sitio? ¿Por qué con esas ropas? ¿Por qué con esos recuerdos? Tuvo una sensación de abandono febril. Se precipitó por una espiral de profundidad impredecible, de renunciadas y decisiones, hasta que fue rescatada de la ensoñación por el asomo lejano de un leve olor a quemado. Antonia tomó el recipiente por el mango antes de que el desastre fuera inevitable y lo depositó en el centro de la mesa de la cocina, entre cuatro platos y cuatro vasos. Presidiendo la mesa, la imprescindible botella de Ribera del Duero.

Ni siquiera tuvo que impacientarse en la espera. Estaba aún colocando las servilletas y los cubiertos cuando llamaron a la puerta. Siempre puntuales, sus hermanas. Antonia sintió entonces que las piernas le fallaban, que no querían abandonar el espacio que estaban ocupando. Se descubrió congelada en mitad de la cocina, como si con ese acto pueril quisiera detener el avance inexorable de las horas, como si recorrer los metros que la separaban de Matilde, y de Teresa, y de Carmen supusiera dar el paso definitivo hacia un destino trágico. Antonia no podía moverse. No podía hablar. No podía pensar. El timbre sonó de nuevo. Tras unos segundos de silencio, Antonia escuchó una voz.

-¿Antonia? Soy Matilde. Ya hemos llegado, ¿Antonia?

Antonia esperó. Rogó para sus adentros que alguna de sus hermanas llevara en el bolso una copia de las llaves que les había dado a cada una de ellas. No tardó en obtener la respuesta a sus súplicas. La puerta se abrió y la casa se iluminó de nuevo con el torrente de risas y taconeos de las tres mujeres.

-Pero Antonia— dijo Carmen cuando entraron en la cocina— ¿No nos oías?

Antonia miró a sus hermanas y supo que no podría contárselo, que no iba a ser capaz, no, hoy no. Ya habría otra ocasión para los lamentos. Entonces se sintió liberada, notó como sus pies se separaban del suelo y se abalanzó de pronto hacia sus hermanas. Las envolvió en un abrazo cálido, irrenunciable, como de madriguera o de regreso al hogar. Las lágrimas amenazaban con bañarle el rostro.

-Bueno, bueno— dijo Teresa—, venga, que hay hambre.

Las mujeres se sentaron alrededor de la sartén humeante, y ya con la primera cucharada se desataron los recuerdos. Antonia cerró los ojos para saborearlos

mejor. Tenía diez años. Y gritaba porque un muchacho le acababa de robar un beso al cruzar el puente romano. Tenía nueve, y se refugiaba en la escuela de la nieve más espesa que jamás se ha visto. Tenía ocho y miraba, desde la ventana de su dormitorio, las ruinas del castillo medieval, imaginándose en lo más alto, defendiendo la frontera de Castilla, con un ejército a su servicio capaz de vencer a cualquier enemigo. Tenía once y ayudaba a sus hermanas a vestirse para ir a la iglesia. De pronto Antonia abrió los ojos como si hubiera recibido una revelación. Se levantó de un salto de la silla y se acercó al calendario de la pared.

-Pero si hoy es siete de septiembre.

-¡La Virgen del Rivero!— gritó Matilde.

-Ni me acordaba— añadió Teresa.

Las cuatro mujeres se miraron entonces cómplices, como niñas a punto de realizar una travesura. Se pusieron en pie, entrelazaron sus dedos y comenzaron a canturrear a coro:

-Dios te salve, Reina y Madre de misericordia, vida, dulzura y esperanza nuestra, Dios te salve...

Antonia cerró de nuevo los ojos. Imaginó que contemplaba el mundo desde el castillo de su infancia, y pensó que sí, pensó que, después de todo, tenía un ejército a su lado. Un ejército de tres hermanas. Con ellas era invencible.

10^b

10° B Premio

VIAJE AL CORAZON
DE LA TIERRA*Susana Pablo Hernando***EL MONTE**

[**Voz en Off.** El avión se desliza por la pista del aeropuerto de Orly. Es el último vuelo con destino a Madrid. Un ojo experto sería capaz de distinguir tres tipos de viajeros. El primero, compuesto por las familias que regresan de un extenuante viaje por el territorio mágico de la fantasía (es decir, Disneyland Paris); se les distingue por su excitación. El segundo, quizás el más numeroso, es el de los ejecutivos, esos que se resisten a desconectar sus diminutos ordenadores, sus sofisticados teléfonos. Finalmente, el último está formado por la variopinta categoría “otros”, ese cajón de sastre que ofrece cabida al resto. Nuestra protagonista –Alicia, 32 años, Historiadora- pertenece a este grupo. Regresa a un recóndito municipio de la provincia de Soria, para asistir al funeral de su abuela.]

A pesar de que aún no ha asimilado las entrecortadas palabras de su padre (“la abuela ha muerto”), Alicia siente cómo la melancolía se va adueñando de su ánimo, milímetro a milímetro, dejando atrás esa actividad frenética que se desató apenas recibió la inusual llamada. Sus pensamientos viajan más rápido que la aeronave y, de pronto, retorna a ese pinar en el que transcurrió su infancia.

Esos montes de color verde azulado –o azul verdoso- habían sido el escenario de sus primeras incursiones fuera de los conocidos límites del pueblo. Cuando el último tejado dejaba de avistarse, una forma primitiva de espíritu aventurero se apoderaba de ella. ¡Todo podía suceder! A veces se quedaba en silencio, escuchando la maraña de ruidos, crujidos y zumbidos. Se preguntaba si era la naturaleza desperzándose o los duendecillos del bosque.

De pequeña tenía la impresión de que el monte era homogéneo, monocorde, constante, caminase por donde caminase. La capacidad de los abuelos para reconocerlo, nombrarlo e, incluso, cuidarlo le parecía un don, una especie de sexto sentido. Ellos sabían en qué “chortales” se encontraban “las mículas” más carnosas; las zarzas con las moras más maduras para la mermelada; o las endrinas más gordas para el pacharán

Alicia paladea la intensidad de ese aroma de tierra mojada, musgo y resina que envuelve sus recuerdos. ¡El perfume de sus más tempranos días! A 10.000 pies de altura siente que sus raíces están enterradas bajo esa mullida alfombra de agujas de pino en la que dio sus primeros pasos.

EL PUEBLO

[**Voz en Off.** El autobús acaba de iniciar su ruta a Soria desde la Estación de Avenida de América. La mayoría de los pasajeros duerme (o simula hacerlo). A pesar de la oscuridad, Alicia mira obstinadamente por la ventana. Su expresión –serena y concentrada- denota que ella sí que atisba a ver en esa noche de finales de otoño.]

Rememora las mañanas de los miércoles de su niñez, cuando acompañaba a la abuela al mercado. Aunque sólo tuviese una veintena de puestos –en los que se entremezclaban las ristras de ajo con la lencería-, la salida solía requerir bastante tiempo. La abuela se detenía a cada instante para saludar a sus vecinos, para comentar las novedades (curiosamente, nunca ocurría nada, pero siempre parecía que pasaba algo), para reflexionar sobre el cauce de la vida, igual de manso que el de ese río que nacía allí mismo –en las entrañas del monte- y que moría lejos, en otro país, entre personas que hablaban otro idioma, pero que sufrían y amaban de la misma manera.

La abuela seleccionaba cuidadosamente los productos, los colocaba en su cesta de mimbre, casi con mimo. ¡Eran los ingredientes de sus deliciosas recetas! Le gustaba regatear y, al mismo tiempo, ofrecía generosas propinas “a los tenderos”. Prefería al productor local antes que al foráneo. Y sí una vez se sentía estafada (una manzana golpeada podía bastar), al siguiente miércoles transmitía intacta su indignación.

Nunca se olvidaba de comprar vino para el abuelo.

Los días de mercado, el pueblo palpitaba algarabía, exudaba buen humor. Era como si la vida se desbordase por cada poro y nadie quisiera perderse.

LA COCINA

[**Voz en Off.** A pesar de que el día acaba de despuntar y de que la escarcha aún tiñe de blanco los campos, los habituales del autobús de La Serrana hablan ruidosamente. La mayoría son padres (o abuelos) que regresan al pueblo después de pasar unos días con los hijos (o los nietos). Nadie le pregunta quién es ni a

dónde se dirige (¡las dos grandes preguntas!), pero Alicia siente que todos quieren saberlo. Bastaría con responder que es la Alicia, la hija del Juanma, la nieta de la otra Alicia, por quien ayer doblaron campanas.

La última etapa del viaje le lleva al epicentro de la cocina de la abuela, al alma de la casa. Donde se discutían los asuntos que atañían a la familia, donde se pronunciaban sentencias inapelables o se regalaban consejos sabios. También era una especie de salón donde la abuela recibía a los vecinos (esos que entraban con confianza y sin formalismos) mientras hacía punto o ganchillo. ¡Alicia podía pasar horas observando la agilidad con la que movía sus dedos, la velocidad con la que la lana se iba convirtiendo en una bufanda!

La abuela era una excelente cocinera. Revelaba con generosidad sus recetas, aunque siempre se guardaba algún secreto. Esos trucos que hacían que un simple guiso de niscalos fuese el mejor guiso de niscalos. Sus recetas eran sencillas, humildes, pero sabrosas. Siempre se hacían a fuego lento, en cocina de leña. Todas las noches, preparaba sopas de ajo para su marido (“hasta el último momento”, comentó su padre al teléfono, estupefacto, con esa facilidad con las que nos demoramos en los detalles para no hacer frente a lo grave).

...Torreznos, picadillo, ajo carretero, revuelto de *boletus*, perdices escabechadas, pimientos asados, café de puchero...

Mientras cocinaba, ella canturreaba o recitaba alguna rima popular.

Cuando el autobús se adentra por las calles silenciosas del pueblo, Alicia se dice que quizás la felicidad no sea más –ni menos- que un asunto doméstico, casi imperceptible.

LA OLLA MERINERA DE ATAULFO " EL GODO"

José Antonio Martín de Marco

Ataulfo “ el godo”, también apodado “ el cabrejano” por ser descendiente de “ los godos” de Cabrejas del Campo, remoquete que llevaba su familia desde que su bisabuelo Eurico puso nombres a sus hijos de las dinastías de los treinta y tres reyes de aquel reino que ya era España, desde el siglo V al VIII. Así su abuelo era Guindemaro – pastor de ovejas de otros-; su padre Amalarico - pastor ya de un rebaño que, cuando Ataulfo nació contaba ya con un par de cientos de merinas -; sus hermanos Rodrigo, Suintila y Teudiselo eran los mayores... todos ya pastores propietarios de rebaños y, muy ufanos y envanecidos. Vivían en una casa propia sita en la plaza de Cabrejas, en la ciudad de Soria, en la vieja Collación que tenía su sede de reunión vecinal en la iglesia de San Miguel, ubicada en la falda del cerro del Castillo, muy cerca del barrio de San Lorenzo. La fachada del viejo caserón familiar distaba unos metros del palacio de doña Beatriz Beaumont, de estirpe navarra, palacio sencillo de matiz rural, nada ampuloso, donde luego, aún en vida de Ataulfo, se convertiría en el convento de la primera orden de la reforma, la Santa Teresa. Gobernaba estos reinos el emperador Carlos el Primero de España, a quien muchos llamaban César, cuya esposa, doña Isabel, era “ Señora de Soria”, la que firmó aquellas Ordenanzas de pésimo recuerdo pues eran restrictivas de los antañones Usos de las Fiestas del Común de pecheros, “ inmemoriales” Usos decían los Hombres Buenos del Estado Llano, y... este año del Señor de 1539 sería el tercero que no se celebraron por el enfado de las dieciséis Collaciones festivas, a pesar de su penar y tristeza.

Corría la pronta otoñada y Ataulfo “ el godo”, mozo aún, observaba con detenimiento como tomaba cuerpo la casa, el palacete que los Ríos y Salcedos construían frente a la llamada “Casa de la Sal”, con su nueva portada barroca. Acababan de colocar los escudos de don Antonio del Río y de doña Catalina Salcedo, su esposa, y aprovechando el andamiaje tras el que se veía a contraluz los adornos renacentistas, se escuchaba la voz del maestro de obras dando órdenes para comenzar el hueco de una ventana en esquina, lo nunca visto, con luz

al frente, a la casa de la Inquisición y a la calle palaciega de la Aduana Vieja.. unos gritos de voces conocidas, de sus hermanos Suintila y Teudiselo, los más mayores, le sacaron de su distracción : ¡Ataulfo, nos llama Padre para preparar la trashumancia de los rebaños!, ¡vamos a los corrales, ya majadas, que nos espera al pronto!. Y allá se encaminaron los tres, al llamado Campo de la Verdad, donde parte de sus rebaños agostaba en quietud a la espera de que Padre dijera donde ir a pastar prados frescos. Era la trashumancia, la epopeya familiar de llevar las merinas por cordeles y cañadas, por paisajes y culturas distintas, hacia el sur, hacia pastizales de montaña o de vegas extremeñas o de la lejana Andalucía. Se avecinaban tiempos incómodos, exigentes, duros, de marchas por sendas desconocidas o ya vividas, de descansaderos, de mastines vigilantes, de burros y mulas porteadoras de los bagajes y utensilios, de riesgos, de jerarquías mesteñas y del rebaño en el servicio de la actividad por las vías pecuarias y dehesas, de las trochas creadas por los unglados en la pequeña migración con sus enseres, de buscar majadales... Este año, decía padre Amalarico, iremos al Valle de la Alcudia siguiendo el camino pastoril de los yangüeses hasta Almodóvar del Campo, en tierras de la Mancha y cerca de la que llaman Ciudad Real.

Ataulfo, desde que era niño tenía fama de ser despierto en sus quehaceres. Sabía leer y escribir, era minucioso a la hora de contabilizar gastos, preparar el utillaje necesario y disponer de lo que a sus hermanos se les pasaba por alto: la carreta con los aperos: portamorteros, especieros, marcas de hierro y de madera para el herraje, collares, cencerros, sogas, cordadas, zurrones, bolsones de cuero, corazas de piel, navajas, cuchillos, cucharas de madera o de asta, calderas de cobre, chalecos de lana, zumbos, pucheros, grilletes, zahones, calzones, colodras, cuernos para la pólvora, y cuernas para el ordeño, tinajas de agua, baldes para el ordeño, hueveras de badana, talegones de sal y azúcar, cantimploras de cuero, bosas para las especias, cepos de loberas, marcas de pan, morteros, albardas, albardones, bastes, lomillos, calderos, pernillos, artesas, rasquetas, llares, botones devino, paletas para hacer las migas, ollas, pucheros, sartenes, cubas para el vino y aceiteras gigantes para el aceite, carracas para trenzar sogas de pelo, abarcas, secadores de quesos, angorras, piales, capotes, sacos de harina y de legumbres... Además, Ataulfo era el encargado de preparar la comida de los pastores y de los animales de viaje, de cocinar en la medida y tiempo justo pues las ventas, posadas y mesones, salvo esporádicos casos, eran recintos prohibitivos para los trashumantes por lo que los condimentos necesarios no podían faltar para preparar el sustento alimenticio: pernillos de tocino y panceta ahumados, jamones de cierva, ollas repletas de matanza en aceite, coles, repollos, berros, judías, garbanzos, lentejas, ristras de ajos, cebollas, setas de temporada, huevos, patatas, quesos de ca-

bra y de oveja, moras, uvas y, a veces pesca: truchas, cangrejos, barbos, tencas... Era un maestro en preparar corderos asado, cecina de oveja, cabra y de ternera; asadurillas, pisto, mollejas, salsas y cuantos productos se podían elaborar sobre la marcha; vueltas curadas de chorizo de cerdo, ciervo y jabalí, güeñas, lomos, picadillos, morcón, jamón... que a veces condimentaba o servía en platos únicos o aliñados en calderetas serranas, con carne, calderetas de ajo carretero, de jabalí, de carne de vacuno, de oveja, de cordero o de carnero. También preparaba la caldereta merinera o, incluso, la llamada extremeña que había aprendido a cocinar en anteriores trashumancias. No se olvidaba de llevar congrio curado o rancio y bacalao. Algunos días preparaba sopas de ajo, de hígado, de trufa o con carne de caza; lentejas pastoriles, garbanzos, huevos en diversas presentaciones, carne encebollada, patatas a la importancia o a lo pobre, pollo a la olla. Judías... y, escabechados de liebre, perdices o de pichones. Sabía, a modo y manera de postre, mantecadas de anís, natillas de calostros, rosquillos en sartén, sobadillos, yemas, leche frita, mantequilla y si sobraba vino, peras al vino, obispos, limonada, perolo y zurracapote; rosquillas por san Blas, las tortitas merineras, tortitas preñadas de higos y de otros frutos secos del monte a las que llamaba tortitas del pastor; almendras fritas marinadas con miel, frutos silvestres del campo y del monte... Siempre decía el más joven de “los godos” que, había que homogeneizar olores y sabores, gustos y disgustos, descansos y refriegas.

Bastante trabajo tenía Ataulfo con estos menesteres como para atender las labores pastoriles de las casi cinco mil merinas que constituían el rebaño trashumante. Una noche de mitades de marzo del año del Señor de 1540, recordaba la sierrecita soriana. Echaba de menos los tiempos del empujamiento; de las meriendas de los días de raboteo cuando se chumarraban los rabos de los corderos revolviéndolos con huevos tras haberlos cortado a retorcijón; las labores de cornicortadero a los moruecos para que luego pudieran entrar sin problemas entre las matas y los arbustos (con los cuernos y su navaja cuantos murriones, colodras, tarras... modeló y regaló); de hacer de mansero; del tiempo de la esquila, “... débese en mayo esquilarse todo el ganado lanar” le enseñó su abuelo Guindemaro; de sus mastines, de sus perros creadores con sus collares de guinchos hechos de cuero y clavos de herrero para defenderse de los lobos; de tantas y tantas cenas adobadas de perruna, moyana, chicharro, tortas sabonadas, tortas cenceñas (hechas con harina, centeno y cebada); de las canciones que se cantaban en las noches pastoriles de navidad tan lejos de casa: “Los pastores no son hombres / que son ángeles del cielo / y en adorar al Niño / ellos fueron los primeros” que se alternaban con otras de la tierra de matiz agrario: “Virgen Santa del Espino / ten compasión de los pobres, / échanos un chorro de agua, / defiende a los labradores” mientras sonaba la gaita de caña de tres agujeros.

Había sido todo en este mundo pastoril desde que su abuelo le permitía acompañar a las merinas, casi desde que aprendió a andar. Recuerda con cariño aquella angarina - gabán de paño recio y burdo, sin mangas, de línea circular – que le regaló. De cómo, ya con su padre Amalarico ejerció de zagal, rapaz, ayudador, sobrado y hasta alguna vez de rabadán de sus rebaños. Pero él tenía un secreto, su secreto, que guardaba en sus alforjas de piel de caballo con sus zarrias de piel de vaca anudadas con su sello particular de dos lazadas cruzadas. Y este secreto distaba mucho de lo pastoril, era una libreta repujada de cuero de carnero secado al sol, hecha por él, cosido el papel basto en cuadernillo donde a punta de lapicero escribió cuanto había oído de labios de viejos cabañeros andaluces y extremeños sobre el arte de la cocina, de preparar las viandas. ¿Era cocinar un arte?, pensó que sí. Y al calor de unos tizones de carrasca que se consumían entre las brasas rojas, repasó sus apuntes embargándole el aroma de las comidas de aquellas tierras.

Decían los escritos, casi frases sueltas, que comer bien es salud; una adecuada nutrición protege el cuerpo de infecciones y facilita el buen funcionamiento de todo el organismo corporal. Los alimentos deben tener pocas grasas y deben ser ricos en frutas, verduras de hojas verdes y cereales. Debe abundar el aceite de oliva para condimentar toda clase de legumbres, sobre todo los guisantes, las judías y las habas. Es bueno comer frutos secos como las nueces y almendras. Las frutas deben ser de estación: la naranja, manzana, melón, melocotón, sandía, uva, cereza, y, aunque no sea fruta, el tomate. El arroz ayuda al cuerpo en su digestión, como el pollo, el pavo, el jamón serrano, las patatas, las hierbas digestivas silvestres, el pescado, la carne de caza, los huevos, las crucíferas... acompañadas de vino tinto. Las setas tienen muchas propiedades nutritivas al igual que el cardo...” ¡ ah, ¿ qué es esto?! La pérdida de peso puede aliviar el dolor de la rodilla artrítica..., sí, recuerdo que me lo dijo un cabrero en una sierra andaluza. Debe haber mucha higiene y lavar los alimentos antes de cocinarlos, separarlos, utilizar la temperatura adecuada en su cocción que no es la misma para las aves de corral que para las carnes, huevos, sobrantes y guisados; algunos animales pueden transmitir enfermedades infecciosas; los alimentos tienen que estar bien guardados, frescos, pues son como una farmacia y, no es bueno abusar de la sal y del azúcar pues hay muertes rápidas que empiezan con un dolor en el pecho y algún físico y cirujano lo achaca al consumo excesivo de esos productos....

Ataulfo sabía que “ las migas del pastor” era un plato que gustaba mucho y que cumplía los requisitos de sus apuntes pues solo llevaban pan de hogaza, aceite de oliva, ajos, agua y sal gorda; igual pasaba con “ la caldereta pastoril”, condimentada con carne de cordero – cuello y pierna -, hígado, una sesada, ce-

bolla, ajos, pimientos verdes, cayenas, laurel, aceite de oliva, pimentón, sal y vino blanco.. pero había otra forma de cocinar, otros platos andaluces que debería tratar de preparar por estar plenos de cosas naturales, de especias no muy conocidas en la sierrecita soriana: pimienta, azafrán, cilantro seco, jengibre, canela... que mejoran el sabor, como el almorí macerado, el comino, el clavo, el hinojo, el tomillo, la nuez y almendra machacada... que para preparar la gallina asada en horno, el carnero relleno, la liebre... eran muy nutritivos y restauraban bien las fuerzas. Sí, estaba convencido de que el conocimiento de las especias y de su uso era la base principal de la cocina dando ese punto de sabor y mejora que los merineros desconocían. Hay que aprender a comer bien, controlar el apetito, que no todo viene bien al cuerpo, que no hay que saciarse. Claro, que la dieta de la Biblia no servía para el trashumante pues prohibía comer el cerdo y de pescado solo los que tienen aletas y escamas aunque sí permitía los guisos de la ternera y el cordero.

Años atrás había probado el gazpacho de tomate que llegó del nuevo mundo de las Américas; la sopa de pepino, de melón, de sandía... pero no se atrevía a dárselo a los pastores aunque las ensaladas si gustaban pero decían que no alimentaban. Aún así, pensó que en la época estival, sí los prepararía en la casa familiar de la Plaza de Cabrejas cuando los rebaños agostaran... Aún quedaba tiempo para volver, el duermevela se trastocó en un sueño profundo mientras la luna se escondía..., ¿ esa era la misma luna que se veía en Soria?, y el cielo, ¿ era el mismo?, en su color no lo parecía. A su lado, un perro mastín, con sus hierros de pinchos en el cuello – carlanca – hacía guardia. El lobo no aparecería y ese collar protegía la vida de ambos. El sueño era tan profundo como seguro.

Cuando volvieron a Soria entre el gentío que se agolpaba para ver tan hermoso rebaño, el de “los godos”, a lomo de una mula, Ataulfo observó cómo unas doncellas cantaban: “ las mozas de mi lugar / pasan la noche pensando: / mucho me gusta el gañán, / el merinero no tanto”, y entonces vio unos ojos pardos que fijamente le observaban... Siglos después un poeta que se casó en La Mayor de Soria con una niña, escribió : “En el mesón al campo abierto se ve el hogar donde la leña humea y la olla al hervir borbollonea”, y, un escritor soriano que hizo un libro sobre Calatañazor dijo que “la matanza es holganza, de los malos humores mudanza. La matanza, a la castellana usanza, es de todos añoranza”.

Valga ambas citas y este relato para reconocer el sentido gastronómico soriano que, sepan, que lo que aquí se dice es más verdad que mentira en esta honra que se hace de la misma gastronomía tomando como protagonista a la olla del merinero de la trashumancia de antaño.

EDITA: Fundación Científica Caja Rural de Soria.

© Textos de los Autores

© Foto portada: Pintor De La Rosa

Ejemplar gratuito. D.L. SO-1/2012.

Puede consultar esta y otras publicaciones de la FCCR
en la web: ***www.fundacioncajarural.net***



Caja rural de **Soria**

50
aniversario
1966 - 2016



App
SORIA
CORAZÓN

www.fundacioncajarural.net