

Pregón de la VIII Muestra de Gastronomía y Folklore de Los Pedroches, por Juan Bosco Castilla

(Pronunciado en Fuente La Lancha el 2 de octubre de 2005)

☞ Cuando yo era chico, compraba el pan antes de ir a la escuela. Entonces no había hipermercados ni supermercados ni congeladores y los niños andábamos todo el día yendo y viniendo a las tiendas a comprar las cosas que no producía la propia familia. Las tiendas eran entonces casas de bóvedas, que jamás pisaban los hombres, donde un tendero, casi siempre mayor, se movía entre estantes llenos de tarros y sacos de malla a medio vaciar con harina, habichuelas, garbanzos y otros productos similares que se medían en una balanza de pesas y se despachaban en papel de estraza.

Por entonces, la cámara de mi casa era un almacén enorme donde se guardaba buena parte de lo que iba a ser el alimento familiar del año: allí había, por ejemplo, un gran depósito de aceite; allí estaban las patatas, a las que siempre acababan saliéndole tallos, las cebollas, los ajos, que colgaban en ristras asombrosas de puntillas clavadas en los palos del tejado y los melones, que dormían sobre los montones de cebada o también colgaban de los palos, aunque éstos lo hacían acunados en las casillas de cuerda que había tejido mi abuelo. En la cámara colgaban, por último, los jamones, que antes habían estado sepultados en una gruesa capa de sal.

La cámara no era el único almacén de la casa. Del tendido de palos de la cocinilla colgaban los chorizos, las morcillas, los salchichones, las tripas, el cuajar y otros productos de la matanza. Los lomos se guardaban en grandes orzas; las aceitunas frescas en lebrillos y las añejas en tinajas, y los tomates, que se habían envasado con prisas en una sola tarde junto con los polvos conservantes que poco antes yo mismo había ido a comprar a la botica, se almacenaban en toda una colección de botes desiguales.

El mundo era entonces diferente y quizá estuviera lleno de olores y sabores auténticos, pero yo no tengo nostalgia de él. Tengo memoria, por supuesto, y, junto a estos recuerdos, recuerdo también el sabor de los membrillos de las huertas del camino de Dos Torres y el del bacalao crudo y el olor de la tahona a la que mi madre me mandaba con las latas de perrunas.

Cuando yo era chico, el mundo era diferente y a nadie se le ocurría exaltar los productos de la tierra, porque eran los únicos y estábamos recién salidos de la posguerra y del hambre. De hecho, junto al sabor de los melocotones y de los membrillos, recuerdo también el de la leche en polvo que las maestras nos daban en el recreo de la escuela, concesión, según se decía, de la generosa ayuda norteamericana.

Las comidas, entonces, tenían una sola función: alimentar, y poca gente tomaba tapas en los bares o salía a comer a restaurantes.

No tengo nostalgia, además, porque, como le ocurre a casi todos los niños, engullía lo que me gustaba (la leche o los revueltos de sesos, por ejemplo), comía a la fuerza lo que no me gustaba y apenas probaba lo que me producía rechazo, como el queso, las naranjas y el gazpacho.

No tengo nostalgia porque yo creo que ahora vivimos tiempos mejores. Ya casi nadie pasa hambre en España y los alimentos, además de servir para alimentar, sirven para producir placer. Es cierto que con la globalización y los cultivos intensivos se ha perdido mucho de lo tradicional, que abundan las pizzas y las hamburguesas y que los tomates que vienen de por ahí no saben a tomate, pero también es cierto que ahora come todo el mundo y que no hay mejor sabor que el que quita el hambre.

No tengo nostalgia porque ahora, en Los Pedroches, siguen existiendo los mismos alimentos que entonces: el pan que hacen nuestros panaderos es tan bueno hoy o mejor que lo era hace cuarenta años y los tomates de nuestras huertas siguen sabiendo igual de bien, como los melocotones, como todas las verduras, el aceite, las frutas y las carnes. Con la ventaja añadida de que ahora hay más controles sanitarios y te los puedes comprar con más tranquilidad.

El que hoy quiera comer alimentos sanos, de primera calidad, sabrosos y hasta baratos, puede comprar alimentos de nuestra tierra. Y lo

que es mejor, puede comérselos incluso sin darse el trabajo de prepararlos, porque muchos de ellos ya vienen elaborados, embuchados o precocinados y porque ya se tiene dinero bastante como para permitirse el lujo de una tapa en un bar o de una excelente comida tradicional en uno de los buenos restaurantes de Los Pedroches, donde yo no me canso de comer lechón frito.

Y no tengo nostalgia, porque, ahora que soy mayor, ya me gusta todo, y más que nada lo que antes no me gustaba, como el queso, las naranjas y el gazpacho. Todo me gusta, y todo lo disfruto. Como para alimentarme, sí, pero paladeándolo y me complazco más comiendo bueno y variado que comiendo mucho. Me regocijo con un plato bien presentado y, sobre todo, con el placer de comer en buena compañía: un plato, cualquier plato, sabe mejor cuando uno se lo come bien acompañado, quizá porque en el ser de las buenas comidas está el alimentar el alma tanto como el alimentar el cuerpo.

Sólo veo un peligro en nuestro tiempo, y es el de que se olvide el enorme saber popular que suponía el recetario de nuestras abuelas. La falta de tiempo, la uniformidad en las costumbres y el alejamiento familiar pueden acabar con buena parte de los platos que se hacían antes en nuestra tierra, lo cual sería una verdadera lástima. Libros de recetas como el que editó la Mancomunidad pueden ayudar a mantener viva la memoria, como pueden ayudar acontecimientos como el que hoy vivimos. Pero corresponde a los profesionales de la cocina, que pueden incluirlos en el menú, y, sobre todo, a cada uno de nosotros, la labor de mantener viva esa rama de la sabiduría popular que es la gastronomía tradicional.

Y mantenerla viva no es acercarnos a ella como el que entra en un museo o se adentra en unas ruinas, es decir, no se trata tanto de probarla de vez en cuando como de tenerla en la lista de las comidas frecuentes: el pisto, el ajo, la boronía, las migas *tostás*, las patatas a lo pobre, las perrunas, las mantas de viaje y otros muchos platos y postres que no cito para no hacer más cansada mi intervención tienen la virtud de ser sanos, estar buenos y ser fáciles de preparar. No hay razón alguna para que los mayores dejemos de ponerlos en casa ni para que los jóvenes no aprendan cómo es su preparación.

Éste puede ser un buen momento para la cocina de Los Pedroches, pues disponemos de alimentos sabrosos y naturales, tenemos recetas sabias y riquísimas y buenos medios para

prepararlos. No nos falta más que el tiempo. Pero el tiempo depende de nosotros. Siempre podemos robárselo a otras actividades menos gratificantes: nuestra felicidad se lo merece.

Empezaba diciéndoles que cuando yo era chico, mi madre me mandaba a primera hora de la mañana a comprar el pan. Así termino: ahora que soy grande, sigo yendo a primera hora de la mañana a comprar el pan para que mis hijos se lleven el bocadillo ternito a la escuela. Debe ser mi destino unir los amaneceres con el olor a café y a pan recién hecho. Quizá esta obligación mía sea de lo poco que no haya cambiado a mejor.

Muchas gracias.

