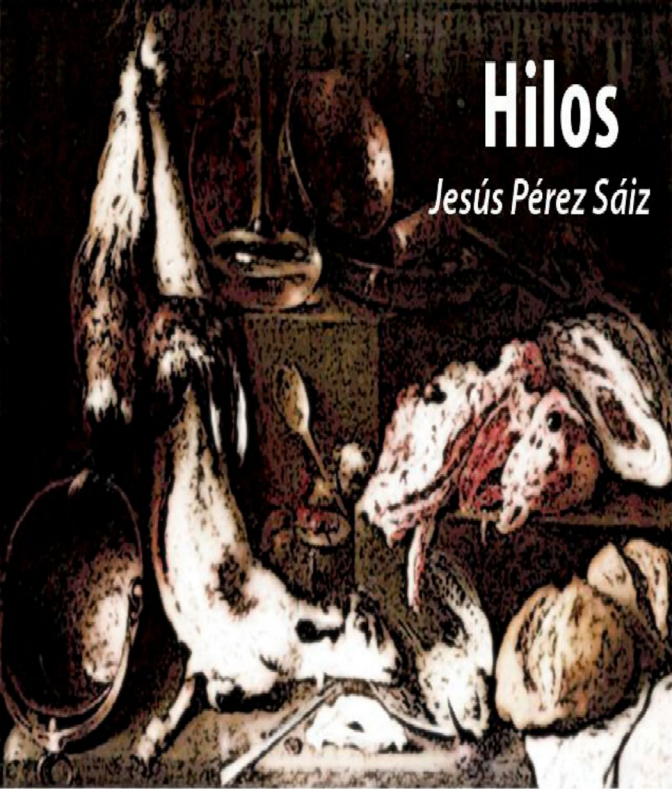


# Hilos

*Jesús Pérez Sáiz*



Ayuntamiento  
de Burgos

# Hilos

**Con ocasión de la Capitalidad gastronómica de España  
2013 en Burgos**

**Jesús Pérez Sáiz**

Edición electrónica [ePub]: 2014

Imagen de cubierta basada en Bodegón de cocina de Mateo Cerezo (Museo del Prado)

© De los textos: Jesús Pérez Sáiz

© De esta edición electrónica: Instituto Municipal de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Burgos

ISBN 978-84-92973-25-5



Ayuntamiento de Burgos  
Instituto Municipal de Cultura y Turismo  
BIBLIOTECA MUNICIPAL

[biblioteca.aytoburgos.es](http://biblioteca.aytoburgos.es)



El once de enero de dos mil trece el New York Times publicó en su sección de viajes los cuarenta y seis sitios a visitar durante ese año “porque el mundo entero estará en ellos en dos mil catorce”. Burgos aparecía en el número veinticinco. Hasta ese momento, la Capitalidad gastronómica había sido una cosa más bien de hosteleros y políticos. A partir de entonces la ciudad entera se puso cachonda. ¿Orgullo? Sí, en parte. La gente sacó pecho y todo aquel que tenía algo que ver con la ciudad compartió la noticia: ¿cuál es el destino 25 que recomienda el NYT para 2013? En el fondo, éramos conscientes de que para que Burgos volviera a salir en un medio así<sup>1</sup>, sería necesario dar con el novio de Miguelón en Atapuerca o resucitar al Cid.

E I New York Times, Televisión Española —Comando Actualidad—, The Times, el Daily News, televisiones finesas, alemanas, periódicos españoles...

...show-cooking, presencia de cocineros como Aduriz, Dacosta...

...charla sobre slow food y productos de kilómetro cero<sup>2</sup>, talleres de cocina para niños durante la Edición de Libro Infantil y Juvenil...

...

...

...Devora Burgos, mapa de tapeo en revistas gourmet, concurso de cocina para periodistas, cata de quesos, talleres de escritura gastronómica en bibliotecas, menús de libros —desde De re coquinaria a Cómo cocinar a esa lagarta, y no es coña—; programas en radios, visitas a ferias<sup>3</sup>, críticos culinarios de todo el mundo, libros de cocina...

...una empresa de licores que premia a la mejor tapa dulce,

otra de congelados que se lía con una feria de marisco y otra de morcilla que entra en el libro ese de los récords<sup>4</sup>...

...el escaparate de una tienda de ropa lleno de cerditos de miniatura comiendo bellotas y braguitas de la Capitalidad con el logo "sonríe, es Burgos"...

...una marcha de Aspanias...

...una cata internacional de vinos que hizo muy felices a un buen número de burgaleses, muy muy felices, créanme.

Le pedí a una amiga que me dejara entrar en su restaurante, en la cocina. Quería ver qué era eso de la Capitalidad. Si lo estaban notando. Y cómo. Y cómo trabajaban.

Antes había comido allí un menú literario y había ido con ella al Museo de los Aromas, en Santa Cruz de la Saceda, en busca de un olor que transmitiera la sensación de despensa de la Celestina<sup>5</sup>. El menú se inspiró en obras relacionadas con Burgos, como La Celestina o El Lazarillo —editadas por primera vez en la ciudad—, el Cantar de Mío Cid y un texto de Delibes sobre las truchas del Rudrón.

Salió fantástico: el queso de Valdeón, pan y vino, como lo que tomaba Lázaro, para recordar. Así es que nada, allí me fui, un tanto tímido por unos sueños raros que tuve la noche anterior<sup>6</sup>, pero a la vez muy contento con esa oportunidad.

Llegué a las nueve. Las puertas estaban abiertas, pero no había nadie. Al poco rato salió ella, me dio dos besos y me presentó a su equipo. Me puso una bata y me asignó el Sitio de Menos Tránsito<sup>7</sup>. Estaba todo muy limpio y bien colocado, muy

metálico, y casi frío, aunque en las cocinas, dependiendo de lo que se esté elaborando, el calor puede llegar a ser insoportable. En ese momento no lo era, ultimaban un menú japonés que no requería fogones ni temperaturas y además tenían casi todo hecho. Eso es algo que distingue a la cocina moderna. Se precocina mucho al vacío, se congelan las raciones y luego, a la hora de servir, se mete un ratito al micro sin abrir el vacío. La textura, la humedad y el punto de cocción queda perfecto.

Ella preparó su espacio en la isla —en la del sueño— y empezó a manipular el arroz ya cocido y enfriado para sushi.

¿Morcilla de Sevilla<sup>8</sup>? ¿Quieres ir separando el arroz? Claro.

Hice lo que me pidió y lo disfruté. No sé, una cosa es ver cocinar y otra tocar tú mismo las cosas, sentir cómo se te pegan los granos a la piel, por ejemplo. Me dijo que extendiera bien el arroz sobre el alga, una sola capa, y así preparé mi propio sushi con huevas de salmón.

¿Qué tal?

Riquísimo, le dije, y volví al SMT. Desde allí, y sin querer molestar mucho, fui haciéndole preguntas: ¿qué te llevó a la restauración? La casualidad. ¿Cocinabas en casa? No. ¿Qué es lo que más te gusta de la cocina? Los entrantes y la tensión. ¿Lo que menos? Los horarios, pringar cuando el resto del mundo se divierte, llegar a casa a las doce, la una o las dos de la mañana, el dolor de piernas, el calor, sudar, estar empapada por dentro, que fallen cosas, que no entre nadie al restaurante... ¿Qué piensas de la Capitalidad gastronómica? Un acierto. ¿Por qué? Habla con la gente. Ni Cid ni Catedral ni Miguelón y casi casi ni



frío. De lo que se habla es de gastronomía.

Poco a poco las preguntas se fueron espaciando y el ritmo de trabajo se incrementó tanto que parecía que alrededor de la isla de emplatar había partidas de ajedrez cronometradas: sushi, oído, ya; rollitos, oído, ya; shitake..., ya; dos menús "entre libros y platos", oído, ya el primero, ya los quebrantos, ya el Ras el Hanut, truchas del Rudrón; rollito de olla, oído, ya; croquetas con salsa de pimienta de Jamaica, oído, ya; tartar<sup>o</sup>, oído, ya.

Mientras tanto, la persona que debía limpiar, limpiaba. Y recogía platos. Y vaciaba los cubitos de basura. Y los cocineros emplataban. Y el camarero de sala entraba y salía. Y entraba y salía. Y yo miraba las manos de mi amiga y me parecía una cámara rápida, un molto allegro con una precisión asombrosa. Y entre medias conté bajo los fogones veinticinco sartenes, seis paellas, dieciocho cazuelas, doce bandejas y unos ciento cuarenta moldes distintos, para el risotto, para la ensalada, para el tartar, para el postre, para la ensaladilla, carro de salsas y botes de salsas, congelador, tres fuegos y cuatro fogones, salamandra... Y el de sala que entraba, pedía algo, "oído" y salía. Y yo veía una paella allí al fuego desde hacía un rato, pero no dije nada. A ver, a ver. Mi amiga no paraba, nadie levantaba la cabeza, no podían controlar el tiempo de la paella mientras preparaban un ajedrezado con bolitas de lechuga, naranja y rocío en sifón, pero en un momento dado ella levantó la cabeza, quitó la paella del fuego y la metió en el horno.

¿Cómo has sabido que estaba?

El sonido al hervir.

Y a los diez minutos sacó la paella del horno.

¿Lista?

Sí.

¿Cómo lo sabes?

El olor.

Está dentro del horno...

Lo huelo.

Tras sacarla, le echó una especie de líquido y la revolvió.

¿Quieres probarla?

Claro.

La probé y estaba buenísima, como a mí nunca me saldría, y eso que llevo treinta y tres años haciendo paella los domingos<sup>10</sup>.

El secreto está en el arroz. Un buen arroz bomba, me dijo. Y me dijo también que podía encontrarlo en una carnicería de Gamonal.

¿Y eso que le has echado?

Salsa Perry.

Nunca he visto eso en una receta.

No se pone.

¿Por qué las recetas que salen en los libros nunca son exactamente las recetas?

Silencio. Luego ya no dijo nada. Para entonces todo estaba en calma y la cocina prácticamente limpia<sup>11</sup>. Los cocineros se incorporaron un poco, se limpiaron las manos, se mojaron la frente y me miraron.

Ya está.

¿Ya?

Sí.

Quedan los cafés y alguna copilla, pero el servicio de comida está dado.

Mi amiga tenía la vista un poco perdida, cansada, sin la tensión de segundos antes. Yo escuchaba las risas de unas mujeres que estaban cenando y le dije bien, ¿eh? Esto tiene que ser un subidón, ¿no?

Sí, pero a estas horas...

Ya nadie quería estar allí, ni ellos ni yo. Tocaba descansar, ir a casa, sentarse, poner la tele y no ver nada, no pensar, no sentir, dejar que los músculos se relajaran y dormir. Sin sueños. Nada.

En la carnicería ya no vendían arroz, pero resultó que el padre del carnicero era de mi pueblo y he vuelto mucho por allí. Y siempre aprendo algo. A veces sobre cosas que no tienen nada que ver, como los bitcoins, pero normalmente de comida, de cómo freír bien una hamburguesa de buey y de cómo preparar un chuletón, de carne y de setas, de embutidos, de foie, de blogs culinarios, de quesos y trufas, de las de aquí y de las de Italia, y de Alba y de Bra, de su feria de queso a la que el carnicero ha estado a punto de ir con un conocido de Vitoria que mezcla el Gorgonzola con trufa blanca que suena a Madre Mía.

Merece la pena ir a Vitoria solo por probarlo.

¿Y por qué no a Bra?

Claro.

Y luego a Alba. Por supuesto.

¿Y a Panzano?

¿Conoces Panzano?

Allí vive Dario Cecchini, un carnicero con fama mundial. El de Gamonal lo conoce, ha estado con su mujer en la Antica Macelleria Cecchini.

Está llena de gente que va a verle trabajar, me dijo. Van, toman un vino y el tío declama pasajes de La Divina Comedia.

¿Y tú a qué fuiste?

A verle.

¿Por?

A un tipo que busca la perfección en el corte y en el punto de la carne hay que conocerlo, ¿no crees?

Desde luego.

Es un hombre del Renacimiento: perfección, belleza... ¿Sabes que Dario compra su carne en Girona?

¿No compra chianinas?

Solo si su carne está a la altura de la otra.

¿Tú también la traes de Girona?

Yo del Esla, me dijo. Luego me enseñó los sellos de marca de garantía. Para entonces ya había cerrado la carnicería, su mujer había partido un poco de jamón y había servido tres copas de vino. Reses que corren por allí, al aire libre, y a las que nadie engorda artificialmente ni da medicinas, ¿qué te parece?

Miré la denominación de origen del sello, el número de identificación del animal, la alimentación que había tenido, una clasificación del sistema SEUROP que no entendí y datos sobre su temperatura en 24 horas para medir si la habían enfriado en cámaras de esas que matan el sabor o no. El sello también mostraba el grado de engrasamiento y un nivel de Ph de 5,65.

Esta carne no encoge en la plancha, ni la de los cerdos ni los pollos ni...

Me ofrecieron otro vino, comimos algo más y luego abrieron la tienda. Me pasé allí la tarde, dentro, viendo cómo despiezaba las reses.

¿Ves esta espaldilla, los dos apéndices estos? Es la segunda carne más tierna del animal. Yo la suelo quitar, saco el nervio que ves aquí y la vendo tal cual.

La tarde se pasó así, charlando, picando algo de vez en cuando, con vinito y, para rematar, un jerez de treinta años. Cuando salí de la carnicería era ya de noche y yo no sabía muy bien si estaba en Gamonal, en el Esla o en las montañas de

Panzano, allá en Toscana, pero sentía que todo eso estaba muy cerca, el Esla, Girona, Bra, Alba, Panzano y Burgos con su año gastronómico. Creo que incluso oí a alguien cantar gregoriano, pero pudo ser otra cosa.

Me gusta que la Escuela de Hostelería sea Diocesana. Pensar que el Arzobispado, hace cuarenta años, creara algo así en un barrio aislado. Que viera que había que ayudar a la gente con oficios de peluquería, corte y confección, auxiliar de enfermería, educación infantil o cocina. Me gusta el director de cocina. Es un tipo majo. Enérgico. De los que transmite pasión a sus alumnos. Y compromiso. Y dureza. Sin chorradas. He visto además un libro que está escribiendo y también me gusta. Hay recetas en él. Y gente. Amigos con los que se ha encontrado en el camino. Me gusta que hable bien de ellos. Y que cuente que hace muchos años, nadando en el mar, se chocó con una sueca en top-less. Que todavía lo recuerde. Me gusta ver jugar al mus a sus alumnos. Que haya alumnos de más de treinta años y alguno de cuarenta. Que uno de ellos antes hiciera sujetadores. Que el arroz Minori se produzca en el Delta del Ebro. Que los alumnos de segundo año tengan ese arroz pegado en sus dedos. Que rodeen todos a la profe. Me gusta la profe también. Y que huela a limón por allí. Y hablar de por qué en España no hay estudios universitarios de cocina —aunque en el País Vasco ya se ha hecho algo para evitarlo, y en Cataluña andan con ello—. De por qué en España hay escuelas de cocina francesas y en Francia no hay españolas. De tallarines negros y de tallarines verdes. De productos de Burgos: de lechazo y morcillas, claro, pero también de lechugas y manzanas, y cerezas y tomates, y miel, y foie y embutido, y carne de potro hispano-bretón. De que si sabes la

historia del queso de Guzmán. Y si conoces la del vino ese tan caro. Y lo limpio que está todo. Y la pobreza relativa con la que trabajan. Y que no se quejen. Y que formen tan bien a la gente.

La idea es generar movimiento. ¿Existe la posibilidad de que Burgos sea Capital gastronómica de España en 2013? Bien, pues lo apoyamos, favorecemos el movimiento, que una bola nueva a tres, y esas tres a nueve y las nueve a veintisiete.

Estoy sentado con un político dentro de una pastelería. Dos sillas, una mesita, café, bollo y agua.

¿Qué más quieres saber?

Números. ¿Qué está generando el evento en la ciudad?

Todavía es pronto para cuantificar, pero muchísimo.

¿No hay nada que se pueda valorar ya?

El Devora Burgos<sup>12</sup>: cinco mil seiscientos menús, once mil quinientas tapas, cien por cien de ocupación hotelera.

No está mal, pienso, aunque sé que los números tienen muchas caras.

Y el impacto mediático ha sido enorme, seguramente esté a final de año por encima de los seis millones de euros<sup>13</sup>. Y eso que en Burgos no tenemos a ningún personaje que sea conocido en toda España.

¿El Cid no cuenta?

Real.

¿Y Miguelón?

No tenemos un Banderas ni una duquesa de Alba ni...

¿Y eso es tan importante?

Oye, ¿tú eres tonto?

Tu nombre es vasco.

Sí, nací allí, aunque llevo aquí desde los diez años. ¿Con los tomates?

Con ellos cuatro.

¿Cómo así?

Un producto que me gusta, el encuentro con un amigo de la infancia que me enseña... Esas cosas, dice. Los cultivo con un sistema NGS<sup>14</sup>, hidroponía, que hace que la planta esté en el aire y su raíz dentro del GNS<sup>15</sup>. Tengo calefacción radial en el suelo, luz artificial y máquinas de CO<sup>2</sup> por si hacen falta, un sistema de lucha integrada contra plagas<sup>16</sup>, polinización natural, una estación meteorológica que me indica la humedad que hay, la radiación solar —si es elevada se cierran unas cortinas—, la temperatura, la salida del sol, la puesta, si hay luna llena o no...

Junto al ordenador tiene un maletín para controlar el ph del agua, su temperatura, los nutrientes, macroelementos y microelementos y un montón de variables para conseguir un tomate muy bueno.

El Jack es de los mejores tomates que se pueden comer en España<sup>17</sup>, me dice, con una concentración de azúcares alta, presencia excelente, piel fina, pocas pepitas y una carne que se deshace.

¿Vas a hacer un anuncio?

Toma uno.

Cierro los ojos para apreciar mejor el sabor y el sonido del aire en las paredes del invernadero me traslada lejos de allí. También escucho andar a los pájaros sobre el plástico del techo y noto gotas de lluvia. Muerdo el tomate y su carne se disuelve. Capto el olor de una tomatera silvestre y me siento como cuando corría el viento y me metía bajo los manzanos de mi padre a oler.

Solo a eso, cerraba los ojos y olía.

El trece de octubre salí temprano de Burgos. Quería ir a una feria de manzana, pero pasar antes por Villadiego, para ver los frutales de mi padre. Me metí debajo de uno, del más grande y viejo, y estuve allí un rato. Toqué la corteza levantada de una de las ramas y apreté una veta seca en la madera. Luego cogí una manzana y la mordí. Estaba buena, aunque el mejor punto de esas reinetas llega cuando se arrugan, allá por enero. Me dio un poco de pena tener los manzanos tan dejados. Por eso ni siquiera abrí la casa. Salí por la cancela del jardín, subí al coche y conduje despacio.

Había algo de niebla, no muy baja, y casi nada de tráfico, aunque en un par de ocasiones tuve que parar y dejar pasar a tractores. Llegué a Coculina y recorrí después el páramo de Masa. En un momento dado vi un cartel de "Centro de interpretación del Románico". Me llamó la atención, pero no me desvié. En el alto de Poza, me bajé del coche para saludar a Félix. Luego seguí. Camino de Oña. Sin ver apenas manzanos; tierras de labranza, árboles y río, sí, y una estación de tren muerta no muy lejos de una residencia que quizá en el pasado fue internado para chavales, pero no manzanos. Tampoco estaba del todo seguro de ir bien encaminado hasta que llegué a Terminón y vi un cartel de la feria a la izquierda. A partir de ese desvío, había unos siete kilómetros hasta Cantabrana y por allí, un valle más estrecho que el anterior, ya sí encontré un buen número de pomaradas y varios puestos de venta.

Aparqué en las afueras y subí por la calle de la iglesia. Vi guimaldas en barandillas y escudos con manzanas pintadas en tela que colgaban de las casas de piedra ocre. El cartel de la



feria era una bandera horizontal y el motivo una flecha atravesando una reineta bien dorada. En las puertas había cortinas de cuentas hechas con hilo de coco, manzanas, peras, piñas secas, pimientos, ramas y flores semisecas.

Me entretuve un poco tocando los hilos de las cuentas y comprobando su peso. Luego fui a la plaza donde empezaban los puestos, el de información, uno de manzanas y otro de la escuela de cocina donde estuve días antes. Allí vi a mi amiga la cocinera. Me ofreció una manzana asada con toppings de frambuesa y café y yo me acordé del sueño que tuve. Y del Paraíso.

¿Rica?

Rica.

Ahora vamos a preparar un caramelo caliente para echárselo dentro.

Huí, todavía no sé muy bien por qué, pero huí sin probar el caramelo. Subí una calle a la derecha en la que había varios puestos más: manzanas, pato y ocas, quesos y miel, mermeladas, pimientos, morcillas, jabones, carne de potro, panes, un bar, croquetas caseras, chistorra y manzanas y más manzanas. En total, veintitantos, lo que no es mucho, pero bien ordenados y curiosos.

Aproveché para preguntar a los fruteros qué es lo que tiene de especial su manzana y me dijeron que si marca de garantía, parámetros de calidad, no herbicidas, recolección a mano, nada de cámaras que retrasen o aceleren la maduración, selección de las mejores...

¿Y el gusto?

Dos historias. Relacionadas más con la gastronomía que con la

Capitalidad, pero importantes. La de un queso y la de un vino. La de un señor que elaboró un gran queso en Guzmán. Se lo había visto hacer a su madre y a su abuela cuando él tenía quince años y se le metió en la cabeza recuperarlo. Utilizó leche de sus ovejas, alimentadas con el cereal que él mismo cultivaba, cuajo natural y a la bodega. Luego el queso a Burgos, a Madrid y al mundo entero. Se pudo encontrar en Harrods, en el lugar más destacado de la sección gourmet, y en la Casa Blanca, donde Reagan lo introducía por valija diplomática porque no lo podía importar.

Después, el señor lo dejó de hacer. Lo que pasó no importa, aunque sí que es importante saber que otro señor, americano él, se interesó por aquel queso, el mejor del mundo, decía, y se dio una vuelta por el pueblo, descubrió el ambiente de las bodegas, los "contadores", y se quedó tan fascinado que escribió un libro para sacar en él a esa gente que da lo mejor de sí misma para elaborar algo como se hacía antes, con ese punto de pureza, de tradición y de amor.

Eso importa.

Y también lo de un enólogo danés que hace en la Ribera del Duero uno de los mejores tintos del mundo. ¿El secreto? La uva. Una viña de 1929 que tiene en La Horra. Un viñedo perfecta, dice él. Y también dice que en España hay uvas autóctonas extraordinarias<sup>18</sup>, tan importantes como el flamenco, los toros o la paella. Son únicas en el mundo. Y eso hay que protegerlo. Y ayudar a los dueños de esos viñedos a que los cuiden, a sobrevivir con menos uva, recolecciones sin máquinas y elaboración artesanal.

Capitalidad, eso importa. Políticos, universidades, restauradores, productores y consumidores, eso importa.

Antes de acabar el año gastronómico, rehíce la ruta de Villadiego a Poza, pero tomando el desvío hacia el centro de interpretación del Románico en Quintaniloma. La carretera es estrecha, una recta de varios kilómetros que divide el páramo en dos. Dejé un pinar a la izquierda y una finca de caza intensiva a la derecha, y luego alguna que otra tierra arada y campos de brezos tan yermos que cuando paré, bajé del coche y sentí el viento en la cara creí estar en la Patagonia.

Tras unos minutos así, con el frío en la piel, reinicié la marcha y dos o tres kilómetros después empecé a ver una iglesia en lo alto de una loma, no demasiado lejos de un par de naves agrícolas y una torre de alpacas. Luego llegué al pueblo, oculto hasta ese momento por las vaguadas de la carretera, y callejé un poco. Casi todas las casas son de piedra, arregladas y bonitas, excepto una, con unas balconadas circulares tan feas que en fin. En una especie de plazoleta, hay una ermita, pero un señor me dijo que el centro de interpretación estaba en la iglesia de arriba, la de la loma, aunque en ese momento no había nadie.

Subí de todos modos y sí, estaba cerrada, pero por fuera la iglesia era chula, aunque de románico apenas le quedaba algún ajedrezado, una ventana, algún que otro canecillo con motivos animales —en no muy buen estado— y la entrada. En cualquier caso, no pude pasar al pórtico porque estaba cerrado por una especie de zaguán vallado. Allí dentro, apoyado en las paredes, había dos carteles de un metro ochenta de alto que hablaban del Románico, de lo que supuso en el siglo X la llegada del milenio y que no pasara nada, que ninguna de las profecías apocalípticas sobre el fin del mundo se cumpliera y que en toda esa área, y en buena parte de la cristiandad, se iniciara un movimiento para dar gracias a Dios. De ahí el Románico. Su expansión. Su vigor. Y que dejara por toda España obras como

la de Quintanaloma, en un lugar fuera de ruta en medio de un páramo extremo.

De vuelta a casa, pensé en que lo que aquellos hombres hicieron mil años antes aún permanece. Y me acordé de "El estudiante", un cuento de Chéjov que habla de una cadena que liga el pasado con el presente, de que si tocas un extremo a veces es posible sentir que el otro vibra.

Durante este año gastronómico, he tenido la sensación de aprender algunas cosas, como que la Escuela diocesana ha hecho bien a un buen número de personas. Que el Románico lo creó gente agradecida y se nota. E imaginativa. Con un pie en la Biblia y otro en cabezas jodidamente retorcidas. Que todos tenemos cabezas jodidamente retorcidas. Que el sexo es un asunto serio. Y los sueños. Y el Cantar. Y que Burgos, o parte de, se unió para lograr la Capitalidad y lo consiguió. Y eso ha sido muy bueno para la ciudad, aunque nunca llueve a gusto de mortero.

También he aprendido que está bien salir en los medios, y más si son de renombre, pero que no hay que darle demasiada importancia. Que el orgullo es de perdedores. O eso me parece. Y me parece bueno lo viejo. En cepas y manzanos. Y en el queso. Y buena es la carne bien cuidada. Y el ph. Y el Renacimiento. Porque cuando me encontraba con Pruden de paseo por los caminos de mi pueblo, ella abría los brazos y decía somos ricos. Claro que sí, Pruden, lo somos, y no entiendo por qué no hay nadie que le diga a Alemania que este año<sup>19</sup> se ha portado muy mal con nosotros. Esto no tiene nada que ver con la Capitalidad gastronómica, pero es importante decírtelo, ¿eh, Alemania? Que te estás portando como si nunca hubieses

pecado. Como si nunca te hubiesen ayudado. Y voy a decir algo más: este año me he encontrado a mucha gente que no es de Burgos y que aporta un montón de cosas a la ciudad. Gente que además se dedica a lo que se dedica por casualidad: a los tomates, a la cocina, a la carne o al vino. Bien por ellos. Y Gracias. Porque políticos y medios se muerden la cola<sup>20</sup>. Autoalimentan su sensación de poder. El culto al líder. La repercusión..., sión..., sión. The winner takes all society. Pom, po-pom, pom.

Yo prefiero a Isabel, a Fernando, a Miriam y a Miguel; a Andoni, Eugenio, Eduardo y Ruth, a Philippe, a Chelús y a los amigos de la Escuela; y a la directora del cole de mis hijos, y a sus profes, y a Leonor y a Talía. Y a Marigel, por supuesto. Gente maja. Normal. Cada uno haciendo su trabajo lo mejor que puede. Y ya está. Aunque todavía no sé por qué los tomates de huerta son mejores que los otros, por muy buenos que sean los otros. Y los Tomates son importantes. Y los contables<sup>21</sup>. Porque nunca he comido manzanas tan buenas como las de mi padre ni morcillas mejores que las de mi pueblo. Y eso lo tengo que decir. Y una cosa más, solo una más:

El último pensamiento de este año gastronómico es para mi padre. ¿Te has fijado en lo maravillosa que es la Peña Amaya?

Esta obra se terminó de editar en formato electrónico  
en diciembre de 2014.

) Lo de Gamonal era imprevisible. ↵

)

Esa charla fue en el local de una peña y estuvo bien. No había periodistas, solo unos cuantos peñistas, todos jubilados, y la gente muy joven que había ido a hablar. A mí me tocó al lado de un señor que durante la conferencia me daba golpecitos con su brazo izquierdo y me decía yo lo que quiero saber es por qué los tomates que compras por ahí no saben como los míos. Su brazo era como dos veces el mío, con las uñas sucias, e insistía: ¿eh?, ¿eh? ↵



) A Madrid Fusión llevaron tres mil pinchos. ←

) 175 metros, la morcilla cocida más larga del mundo. 4

) "...huesos de corazón de ciervo, lengua de víbora, cabezas de codornices, sesos de asno, tela de caballo, mantillo de niño, haba morisca, guija marina, soga de ahorcado, flor de hiedra, espina de erizo, pie de tejón, granos de helecho, la piedra del nido del águila y otras mil cosas". ↵

)

Del sueño recuerdo a mi amiga tumbada en una de las islas de su cocina, con los ojos vendados, sin ropa y ordenándome que le echara salsas por encima: un poco más arriba, Lázaro —me llamaba así—, ahí. Con las plumas. Tócalo. ¿Notas cómo se pone? Muerde un poquito ahora. Despacito, Lazarín, despacito.

↵

) En adelante el SMT.

)

Por entonces había una campaña publicitaria a favor del consumo local con esa pregunta. ↵

)

El tartar iba sobre piedras planas del río Oja que el equipo de cocina había seleccionado y limpiado y limpiado y limpiado. ↵

0)  
Gracias por vuestra paciencia, Familia. ↵



1)

Faltaba fregar el suelo, islas y fogones, recoger platos y alguna cosilla más, pero eso ya era lo de menos. ↵

2)

Un fin de semana en la ciudad a precios reducidos de hotel, restaurantes, pinchos y bodegas. 4

3)

A final de año lo han cifrado en siete millones y medio de euros. Y un millón y medio de turistas, con dos terceras partes pernoctando en la ciudad. Y diez mil empleos vinculados a la hostelería que se han consolidado. Eso dicen los contables. Qué majos. ‡

4)  
New Growing System. ↵

5) Prometo no poner más siglas de estas. ↵

6)

La *Chrysopa carnea*, aunque también se lucha con la *Encarsia Formosa* porque las plagas posibles en el tomate son un montón: tuta, mosca blanca, trips, araña roja, pulgón, orugas... ☹

7)

Entre el Comanche, el Jack, el Goloso, el Cabrales, el Sinatra y el Caramba —los nombres no son de coña—, el Jack ha dado un valor de jugosidad del 73,23 por ciento, el más alto de todos [Estudio del Centro de Investigación y Formación Agraria (CIFA)].

8)

Tempranillo, garnacha, verdejo, mencia,  
godello... u



9)

Y el anterior y el anterior, y el anterior y creo  
que el anterior también. Y el anterior.

0)

No he querido que esta afirmación fuese irónica, pero allá cada cual. ↵

1)

Gracias, majos. ☺