



Un Guiso y una tradición manchega según un cronista local.

Dos artículos del Guisandero Palurdo

Introducción a los artículos por el Dr. Embussthe.

En un lugar concreto de la Mancha, en el término municipal de la Villa de Tembleque, en la provincia de Toledo, en España, en pleno corazón de la universalmente conocida comarca, existe una ermita donde se venera una imagen de un Cristo crucificado. La ermita se denomina del Santísimo Cristo del Valle, y, como indica el nombre, está enclavada en un valle, o, para ser más precisos, en una vaguada de ligeras ondulaciones, en las estribaciones de la Sierra de Mora, en la vega del río Algodor.

Cada año, en el último domingo del mes de mayo y en el segundo domingo de septiembre, tiene lugar la romería del Santo Cristo del Valle. Se celebra en los prados que rodean la ermita, y consiste en sacar al Cristo a pulso, desfilando alrededor del templo, y depositar la imagen no en el altar, sino a los pies de éste, en un sitio accesible para que el público pueda besarla, tocarla y depositar limosnas sobre la base de las andas. El derecho a introducir al Cristo en la Ermita se subasta. Una vez que se ha dado la vuelta a la ermita, los cofrades que han llevado la imagen descansan en el patio de entrada. Un hermano de la Cofradía procede a subastar el derecho a llevar las andas y el estandarte. Da unos golpes de aviso sobre el pedestal de la imagen, se da un paso adelante, y se vuelve a subastar, así varias veces. Es la manera de incentivar la puja. A escasos metros de la entrada, se cierra la subasta, y los que más han ofrecido tienen derecho a introducir el Cristo. Suele ser una promesa piadosa lo que empuja a los devotos a participar en la subasta. No se mueven grandes cantidades de dinero, pero es una fórmula antigua y eficaz para obtener fondos para la conservación de la Ermita y, de paso, sofocar el ardor de las devociones más exigentes.

Alrededor de la Ermita, en puestos y tenderetes, se dispensan bebidas y aperitivos, también se venden baratijas y otros artículos de feria, pero son sólo ligeras distracciones. Después de la celebración religiosa, el día se centra en el ritual de la comida. El plato tradicional de la romería es un guiso de patatas denominado Caldillo, cocinado a la lumbre campestre. Es una receta de pastores, de labriegos, de la gente del campo, de gente de antaño, de los que vivían todo el día apegados a las faenas, en los campos, lejos de sus hogares. Es un guiso pobre. Un guiso de aceite, patatas, ajo y agua, cuyo único misterio es obtener del aceite hirviendo un sabor tostado. Hay variantes en la receta, como no podía ser de otra forma. En la Romería, todo el mundo come caldillo y discute acaloradamente sobre la verdadera receta que da la sensación de que nunca se ha conseguido poner a prueba.

Conocí la existencia de este guiso por un artículo publicado en un periódico de tirada local de la provincia de Toledo. Estaba firmado con seudónimo, bajo el apelativo de "El Guisandero Palurdo". Quise saber de este enigmático gastrónomo a través de la empresa editora. No vivía en la Villa de Tembleque, pero era su cronista oficial. Me recibió cortés y sorprendido. Como escritor de ámbito local, no estaba acostumbrado a causar muchas sensaciones entre sus posibles lectores. Congeniamos muy bien. Era socarrón, ácido, desengañado y disfrutaba de una

felicidad sencilla y honesta. Una vez que se abrió esta sección gastronómica en la revista, pensé en proponerle la reedición del artículo sobre el caldillo. Sin embargo, había fallecido al poco tiempo de conocerle. Contacté, entonces, con los hijos, que no sólo no me pusieron pega alguna para la publicación del mencionado artículo, sino que, además, me ofrecieron un manuscrito de un artículo inédito sobre el día de la romería y el guiso. Debí de escribir el autor esta crónica no mucho antes de fallecer. Se observa con la lectura cierta nostalgia y, por la exageración barroca de las formas, se adivina, además, un desparpajo propio del que poco espera de la vida y hace lo que quiere. Ofrece esta pieza una mirada comprometida y no por eso falta de crítica, de juicios afilados, carentes de malicia, muy en consonancia con el carácter bondadoso del autor. Me pareció oportuno publicar ambos artículos juntos. No cabe duda de que son complementarios. Sólo me exigieron que tenía que respetar el seudónimo y no descubrir la auténtica autoría. Era una condición correcta, perfectamente lógica, y, después de haber conocido en persona al autor, coherente. La he cumplido gustoso y les presento, por lo tanto, al Guisandero Palurdo, una Romería y un Caldillo de Patatas. Que aproveche.

Caldillo de patatas

[Artículo del Guisandero Palurdo publicado en el periódico *El Sur*, Toledo]

Los gañanes de mi lugar —moje del tío Miguel— hacían uno muy espectacular, que hoy permanece en la memoria y buen hacer de algunos otoñales nostálgicos, de entre los que el cronista destaca a los amigos Jerónimo, Ernesto y Miguel. Consiste en *tostar* aceite de oliva en un caldero de hierro —no fácil de lograr— sin que llegue a quemarse, puesto que amargaría. Sobre la grasa así tratada, se rehogan unas patatas peladas y troceadas de una forma especial (se hunde el filo de un cuchillo un poco en el tubérculo y se troncha de tal forma que quedan rugosas las caras de los trozos resultantes, ya que así se expele mejor el almidón), revolviendo durante un rato el rehogado, y después se vierte agua hasta que cubra las patatas un par de centímetros sobre su nivel. La fritada, que se deja hervir a fuego muy vivo, se sazona de sal solamente; algunos le añaden un par de dientes de ajo y un tomate, que después de cocidos, se diluyen en el guiso, pero éste como está en su punto es como queda expresado, salvo que te hayas paseado por la *zanja* y te hayas topado con una *criadilla*: hongo carnoso del mejor olor, criado bajo tierra y muy sabroso, hoy llamado trufa, que enriquecía —y de que manera!— el guiso.

El cronista ha olvidado decir que el caldero en sus tiempos, no en los de ahora, se asentaba sobre tres o cuatro *terrones*, formando parrilla, y el combustible, unos sarmientos procedentes de la poda de viñas del año precedente. El guiso se denomina **caldillo o caldillo patatas** — comida de aldeanos, patatas, coles y nabos, y a la vuelta de todo ello, los ajos—; se consumía a la sombra o abrigo del carro, sin importar la estación del año, en la llanura temblequeña; los más hábiles lo abocaban, a punta de navaja, formando *cuchara* con trozos de pan, no menos hábilmente cortado que, ensartado en el extremo picudo del *albaceteño instrumento*, transportaban diestramente desde el caldero al bozo.

Yo no pretendo tanto, pero sí que mis lectores caten tan pintoresco como simple, a la vez que sabroso, guisote, aunque en la cata tengan que pasar por la habitual y conocida cuchara y sin el aditamento, por demás ocioso, de la sombra o abrigo del carro, pero eso sí, acompañado de buen pan y... ¡Cómo no!, de un trago del mejor vino, naturalmente blanco, cosa que mis viejos gañanes no podían hacer porque había que seguir trabajando y el vino *amona*.

El guiso. El caldillo del valle o las patatas del cristo.

[Artículo inédito del Guisandero Palurdo]

Digresiones dispersas, ruminativas y a vuela pluma, acuñadas por el Guisandero Palurdo para las entendederas de lectores ingenuos, desprevenidos y poco avisados en torno a una miaja de los usos, costumbres y condimentos del lugar donde nació.

Ayer volví a acompañar al Cristo del Valle.

No es el cronista amigo de la adoración pública y estridente que suele derivar en exhibiciones rimbombantes de pirotecnia devocional, tan impúdica como superficial, tan hueca como banal. Así ocurre en el publicitado y televisado Rocío, por ejemplo, acicate para la exteriorización de vanidades con la excusa y coartada de un incontenible ardor devocional a cuenta de la imagen de turno.

Esto no sucede en el lugar de donde vengo; allí la fe es intensa y rotunda, serena y contenida, humilde y digna, íntima y privada; lo que no impide que nuestra gente se reúna, nos reunamos, dos veces al año en procesión hasta la Ermita del Cristo del Valle.

Desde el alba, los romeros acuden de todas partes, especialmente desde Valencia, pastoreados en más de un sentido por el buen Eduardo, e inician el camino hacia nuestra ermita, engalanada para la ocasión con tanto gusto como sencillez por la Hermandad del Cristo del Valle. Ante el Cristo renovarán promesas, agradecerán las concedidas o simplemente entretendrán sus pensamientos en su compañía hasta el momento de escoltar la procesión

No quisiera este cronista dar la impresión de que el Valle este impregnado de pío silencio y místico recogimiento ¡Ni mucho menos!. Un excesivamente sazonado ambiente ferial, empapa y pervierte la fiesta religiosa. Tampoco quisiera dar la impresión de ser un carcamal dispuesto al escándalo fácil y al sonrojo gratuito; ni menos aún reprochar costumbres modernas que no comparte, entre otros motivos, porque no las entiende.

De acuerdo estoy en que quepa aceptar la presencia de puestos de comida y bebida alrededor del recinto, al fin y al cabo, el peregrino, por elevado que sea su pelaje y condición, siempre está dispuesto a aplacar el hambre y sed.

Decía, que, aún consintiendo los puestos de comida, de ninguna de las maneras debería admitirse la venta de todo tipo de adminículos —ropa, música de moda, películas, y bisutería varía— ni menos aún que sus virtudes y cualidades sean proclamadas a golpe de altavoz. Pero la ignominia parece no tener fin. Este último septiembre, los viejos del lugar hemos contemplado, con pasmo e impotencia, la instalación de un florilegio de atracciones feriales- coches de choque, colchonetas, etc, etc- a mayor gloria de los infantes de nuestro pueblo quienes, con tan infausta ocasión han tenido a bien asolar la paz de nuestro domingo, con toda suerte de gritos, brincos, aullidos, demanda de calderilla y exposición de toda suerte de quejas sobre como su mísera y juvenil existencia, queda festoneada de toda suerte de desgracia y calamidad posible a cuenta y causa de no cabalgar los referidos artefactos.

La justa ira del cronista fue aplacada por los razonamientos tan implacables como sosegados del buen Eduardo, haciéndome ver el agrado con que la Santa Madre Iglesia acepta el gentío que se arrima a su vera aunque sea para deglutir *perritos calientes* y comprarse el penúltimo atavío de moda. Por otra parte, el no tan Santo Padre Comercio, aprovecha la festividad del Cristo, como inmejorable para exhibir impunemente sus poderes.

Como dijo no se quien: ¡Cosas veredes amigo Sancho! Extraños tiempos estos, en que los antaño contrapuestos afanes del Alma y el Cuerpo se alían en causa común, con la bendición de los vicarios de Cristo, más no es este cronista quien, para entrar en discusiones con una institución en cuya doblemente milenaria existencia ha probado con creces su capacidad de supervivencia y adaptación. Al fin y al cabo, los caminos del Señor son inescrutables y, como es bien sabido, todos llevan a Roma.

A lo que estamos, Manuela. En la romería, después de la procesión y la misa, las familias y los amigos escogen cobijos umbríos donde desplegar mesas y viandas, disponen sillas, preparan utensilios y las mujeres en corro se relajan mientras esperan el Guiso.

Los hombres¹ recogemos leña, preparamos los imprescindibles aperos: la trébede, el caldero, la paleta... todo ello de forja, claro, y recaudamos los ingredientes: las patatas de nuestro lugar², los ajos de mi huerta y un par de cuartillos de aceite del Molino. Hoy es día de fiesta y lo celebraremos como nuestros mayores, escoltando al Guiso para la ocasión con extraordinarios manjares: un manojo de trigueros de donde los Delgado, un tomate³ de la huerta de los Valera y unas *criadillas*⁴ encontradas en camino de la Purísima y reservadas para hoy. El Guiso es humilde y resignado, ascético por primordial, y digno en su frugalidad. Nunca alcanzara en el Panteón de la gastronomía popular el privilegiado trono que ostentan la paella⁵, el gazpacho⁶ y la tortilla de patatas⁷; platos que han tenido mucha y buena literatura favorable que ha ensalzado —justamente— sus virtudes. Nuestro Guiso se tiene que conformar como pregonero a quien firma estas líneas.

Nace de dos acuciantes e implacables exigencias que acorralaban a la gañanía, a saber: el hambre y la pobreza diaria, la necesidad de, si no aplacarlas, al menos, amainarlas. Se consumía en la llanura temblequeña, a la sombra o abrigo del carro, sin importar la estación o época del año, cuando las jornadas duraban de sol a sol, y el *tajo* era tan intenso como duro y mal remunerado. Uno de los gañanes, aquel que hubiera demostrado una mejor maña, era el encargado de prepararlo. Los demás aportaban las viandas, cada uno lo que pudiera o tuviera: una jícara de aceite, ese; un par de dientes de ajo, aquel; una patata uno, otra, otro y ya. No había más. La pobreza y monotonía diaria azuzaron la imaginación de los gañanes de mi lugar para, quemando el aceite, inventar un plato que supiera distinto cada día: El Guiso.

Asentado el caldero sobre tres o cuatro *terrones* o en trébede de forja, y reunidos para combustible unos sarmientos procedentes de la poda de viñas del año pasado, se inicia, el ritual del Guiso con paciencia y serenidad: Se vierte el aceite y lo dejamos calentar, hasta que se queme en el punto exacto —ni más ni menos, puesto que amargaría— ¡No es empresa fácil de lograr! A modo de orientación cabe indicar que debe quedar con color caramelo⁸. Sobre la grasa así tratada, y una vez haya enfriado un poco, se rehogan los dientes de ajo pelados y los espárragos troceados hasta colorearlos; luego añadiremos unas patatas peladas y troceadas de una forma especial⁹, se revuelve durante un rato el rehogado, y después se vierte agua hasta cubrir las patatas (un par de dedos por encima sobre su nivel). La fritada que se debe hervir a fuego muy vivo, se sazona solamente de sal; en el caldo hirviendo zambulliremos el tomate, asaeteado de lado a lado para que reviente mejor con el calor, junto con las *criadillas* bien picadas.

Cabe hacer un inciso para alabar a los cocineros de mi tierra. No solo deben estar en posesión del arcano secreto del punto exacto del *tueste* del aceite¹⁰ sino que, además, la Gracia Divina les tiene que haber dotado de paciencia benedictina y humildad franciscana para soportar el fuego graneado de los constantes comentarios, siempre inoportunos, malintencionados y desagradables, de los *Mirones* de Guisos. Es ésta una subespecie humana que se da en mi tierra y aflora en torno al Guiso. Cabe definirlos a *sensu contrario* del mirón de mus¹¹: no calla así le aspen, es incapaz de halago, inhábil para el encomio, incompetente para la loa; establece comparanzas indeseables con otros guisos, socava la moral y mina la confianza del oficiante, es catastrofista, cenizo, agorero sobre el resultado final del guiso y ¡encima! saca los cigarrillos ya encendidos del bolsillo.

Tengo para mí que el día del Juicio Final, el Cristo de mi tierra desgravará un par de eternidades en el Purgatorio, por Guiso realizado a cada sufrido cocinero de mi tierra.

En fin a lo nuestro. Sacaremos el caldero del fuego para que repose el Guiso y nos reuniremos en torno al mismo, cada cual armado con su paleta de forja¹² para comer directamente del caldero¹³, tomando nuestra ración y dejando que repose en la paleta para que enfríe mientras comentamos ¡Nunca favorablemente! como ha quedado el Guiso.

Después, poco queda ya, dejamos que se deslice, desvaída y suave la tarde, mientras reposamos el guiso, saludamos a deudos, allegados y parientes, y, si se tercia, echamos un

musete, así hacemos tiempo hasta que llega el momento de volver a la ermita, a despedirnos del Cristo, y luego, cada cual a retornar, satisfecho y absorto, a los lares donde mejor paze.

Notas:

- 1.** El Guiso es machista y misógino y excluye a las mujeres, conservamos y alimentamos esa costumbre tan ofensiva hoy en día porque así la heredamos de nuestros antepasados, todos gañanes, quienes nunca se encontraron con tiempo, ganas o humor para ocuparse de melindres, remilgos y pejuguerias en la tan traída y llevada *guerra de los sexos*, ni establecer usos *políticamente correctos*.
- 2.** No valen otras. Nuestra tierra de labranza, rica en salitre, las honra otorgándoles sabor y suavidad únicos.
- 3.** Se entiende que maduro y carnoso. No vale el tomate fresco y verde ni la mariconada esa del *cherry*.
- 4.** Hongo carnoso del mejor olor, criado bajo tierra y muy sabroso, hoy llamado *trufa*.
- 5.** La valenciana claro. No los deformes, impostores y degenerados híbridos que por tal se hacen pasar.
- 6.** Mejor el manchego, firme y sólido, el vegetal en trozos, no machacado.
- 7.** Con cebolla por supuesto, altita y por dentro cremosa que no quede líquida, ni cuajada.
- 8.** Por una vez y sin que sirva de precedente este guisandero se expresará con un neologismo- el tinte exacto que debe coger el aceite es el *toffee*, en concreto de café con leche y a ser posible fabricado por la Vda de Solano. Logroño.
- 9.** Hundiendo un poco el filo de un cuchillo en el tubérculo y tronchando de tal forma que la cara rompa por la palanca de dicho filo ya que así expele mejor el almidón.
- 10.** Don escaso, otorgado a muy pocos elegidos. De hecho hay quien malgasta vidas enteras y masacra estómagos ajenos intentando, en vano, adquirirlo.
- 11.** Como es sabido es de piedra y da tabaco.
- 12.** Los más hábiles lo abocan diestramente a punta de navaja, formando *cuchara* con trozos de pan, no menos hábilmente cortado y ensartado en el extremo picudo del *albaceteño instrumento* para realizar el transporte, del caldero al bozo.
- 13.** Dentro de la más estricta observancia de los tres inmutables e inamovibles principios que gobiernan con firmeza, desde el alba de los tiempos, el estricto protocolo de la comida comunal, a saber:
 - I. Cucharada y paso atrás.
 - II. Quien más pueda que más haga.
 - III. Maricón el último.