



# Asomando al fogón

Acariciando las frías veredas de estas cumbres con el olor a las teas encendidas y unas cuantas patatas envueltas en sus apagadas cenizas, quisiera que esta primera aparición entre vosotros fuese un largo caminar por estos serranos andurriales.

Los que otrora nos nacieron por aquí entre escarchas y fríos inviernos, nuestra propia nacenencia nos enseñó nuestro compromiso con los demás; por tanto, espero de vuestra acogida ser uno de tantos y con cada uno de vosotros me gustaría ser de aquí.

Ese chaval que jugaba al garrabás o a cazar gorriones en las corralizas en los días de nieve y ¿por qué no jugar también al rudo fútbol con la pintoresca vejiga el día de la matazón?

Esos y cada uno de los recuerdos que nos hace ser de nuevo niños entre el alda de la madre y las ruelas de la abuela con el torció dando vueltas a la madeja, para regalarnos unos petetes con su calado y su talonera.

Esas abuelas que sus nudillos estaban secos del mucho frío que habían soportado a lo largo de tantas vigiliass por estas frías parameras.



Por ser esta primera vez que me asomo a vosotros quisiera supieseis quien soy: JOAQUIN RACIONERO, nacido en EL CAMPICHUELO, tierra donde cruzaremos como paso natural a Cuenca. Muchos son los años que la vida me sacó de estos parajes.

Hoy mal que bien, o bien que mal, estoy haciendo guisos y comidas de nuestra tierra, por lo tanto, quiero daros un retazo de lo que yo siento en el sentido de la comida y la mesa.

En el principio fue el VERBO y la mesa, los seres humanos sabemos que el lenguaje es un conjunto de sonidos que nos permite entendernos y manifestar lo que pensamos y sentimos, pero también es algo más que lenguaje (y eso es el cocinaje), que nos permite elaborar un conjunto de cosas con las que nutrir nuestro cuerpo y nuestro espíritu.

Cuando el hombre empezó a cocinar los primeros alimentos se hizo humano. La palabra y la mesa ambas nos humanizan.

Por lo tanto, aconsejo que siempre en la mesa se acompañe con una buena conversación, en la mesa la palabra es familia; en la mesa es familia y es amor.



La comida no solo habrá de ser el sustento, sino que también forma parte de ritos y costumbres. Si en principio el alimento habría de ser las plantas las que formaban parte de las dietas, un día la humanidad daría el salto con lo que sería la caza de los animales, por tanto, pasaría a ser su alimento cotidiano.

En algunas culturas los propios hombres eran sustento unos de otros, bien por ritos extraños tanto paganos como de la ostentación del poder terrenal.

Así hasta las tierras mesopotámicas con sus especias y aderezos, de esta manera nos llegarían las suculentas viandas con sus fiestas exóticas, frutas y grandes asados.

Espero estos primeros renglones no los miréis de otro modo que no sea con cariño.

Quiero daros una receta para que al ponerla entre los comensales no sea lo más importante las viandas, sino el amor a compartirlas. En estos tiempos que corren suelen ser abundantes y opíparas las mesas y no tanto el sentir una completa eucaristía que en general se aleja de nosotros.

Así, en el amor a nuestra raíz y con el cariño a estas cumbres, sed generosos al juzgar a este paisano que siempre tendréis en lo que servir pueda. Un abrazo.

### RECETA:

#### Ensalada de Rescoldo

Unas cebollicas gordas que asaremos al rescoldo, cortamos los cascotes en tiras que no sean muy finas. En una fuente las aliñamos con aceite crudo, vinagre y un poquejo de sal; unos dientes de ajo bien picados con unos lomos de arenques, y en otro caso, un buen somarro de cabra; un pellizquejo de orégano y una gota de pimienta.

Joaquín Racionero

(Mesonero de la cocina tradicional conquense en Madrid. Restaurante El Tormo).