

Las cadenas de las ruedas del coche convierten el hielo de la carretera en astillas punzantes, Ángel conduce más rápido de lo razonable. Es un amanecer de un frío mes de noviembre.

El timbre del teléfono rompió el silencio a las cuatro de la mañana. Le encontró dormido en el sofá con el libro de Borges abierto, apoyado sobre su pecho. Salió de casa con la primera muda que encontró en su armario y otra que dejó caer en una maleta de mano.

Ahora solo piensa en llegar a tiempo. Anhela hacerle partícipe de su nuevo proyecto, darle las gracias por todo lo bueno que le ha dado y decirle que le ha querido siempre.

Su llegada a la finca es esperada. Sinesio tiene la mirada perdida y la frente perlada de sudor sobre una piel de cirio. Ángel se sienta a su lado, lo coge de la mano y le habla. Sinesio asiente con un ligero movimiento de párpados. Finalmente, susurra con voz entrecortada *“Eres un gran chico. Te quiero”*. Ángel observa cómo una sonrisa plácida se le dibuja entre los rasgos de la muerte.

Durante el mes de agosto anterior, Ángel se encontraba inmerso en un caos emocional. Estaba cansado, muy cansado. Mantener las tres estrellas Michelin de su restaurante, el Sakura, le obligó a ir más allá de la cocina creativa. La ilusión de sus inicios se había perdido y había momentos en los que se sentía más cerca de un prestidigitador de feria que de un chef de alta cocina. Igual presentaba un libro, que un electrodoméstico o un concurso de televisión. El correo del médico fue la puntilla que le incitó a tomarse una semana de descanso:

*“Hola Ángel: Te escribo a espaldas de tu padre. Está recuperándose de otro infarto. Ya no puede controlar La Encina. Es demasiado para él: la tierra, la bodega y la casa de hospedaje. Sinesio tiene que parar, necesita una vida de jubilado. Lo único que puedo hacer por él es darle medicación y tomar algún vino juntos. Haz lo posible por venir. Abrazos. Paco.”*

Fue un *déjà vu*. El día que ingresaron a su madre en el hospital se encontraba en Japón, en un congreso internacional de gastronomía. Falleció de forma repentina y no pudo llegar a tiempo para el entierro.

Decidió dejar esa misma mañana el restaurante en manos de su segundo de a bordo y partir enseguida. Viajó el tramo final por carreteras comarcales. Le apetecía reconectar con la inclinación del terreno, las viñas añejas y el color pizarra de la tierra.

Aparcó frente a La Encina, la casa familiar. El árbol centenario que le dio su nombre, desplegaba sus ramas junto a ella. Recorrió la pared lateral para entrar por la cocina. Ahí estaba Maruja, entre los aromas contundentes, especiados, con un toque ácido. Llevaba puestas sus gafas de pasta gruesa y zapatillas anchas para dar cabida a unos pies tan hinchados que le tensaban la piel. Caminaba apoyándose en el mármol de la encimera mientras cocinaba entre sus fogones.

—¡Ángel, mi niño!

Lo llenó de besos como una abuela. Recibir ese cariño espontáneo después de tanto tiempo, le obligó a girarse y simular un estornudo. La feria olfativa le removió las emociones.

—¿Y esta cara? ¿Y estas ojeras? ¡Qué flaco estás! Te voy a poner un plato de comida caliente. Tú, ni acercarte a mis ollas, aquí guiso yo. Tu padre está en los viñedos con los hombres, no volverá hasta la noche. Anda, siéntate.

Así de protectora y mandona fue siempre Maruja. Le sacó un plato de botillo. Las cantidades servidas hubieran espantado a cualquier cliente del Sakura. Claro que a él, nunca se le pasó por la cabeza poner botillo en la carta.

Maruja, que siempre fue una mujer muy pragmática, no tardó en ponerlo al día. Le preocupaba la salud de su padre, era demasiado mayor para tanta responsabilidad. Los jornaleros le seguían respetando, pero cualquier día lo dejarían por una de esas bodegas con mejores instalaciones y menos trabajo. Del restaurante se encargaba ella, ejercía como única ama en la cocina con alguna ayuda esporádica, pero últimamente tenía que reconocer que le suponía un sobreesfuerzo. Del hospedaje se ocupaba un matrimonio marroquí, buena gente.

—¿Crees que podré hablar con él? —le preguntó Ángel

—Ya sabes que no está muy comunicativo contigo.

Ángel no pudo dejar de rumiar que su padre era un jodido viejo terco. A base de mucho esfuerzo, había mantenido una frágil relación con él. Su madre le ayudaba, pero desde que ella falleció, era cada vez más difícil. Le ofreció varias veces quedarse en su casa, un chalet enorme con instalaciones de lujo que él solo habitaba a ratos. La respuesta siempre fue la misma: “*Gracias hijo, me lo pensaré*”, mientras se rascaba la coronilla y fruncía el ceño.

—Anda, cata este vino que no lo conoces, es de uva mencía. Ha estado cinco años en la bodega y se ha convertido en un señor de bombín. Lo servimos como vino de la casa — le ofreció Maruja guiñándole un ojo.

Removió su copa, la miró al trasluz, cerró los ojos y olfateó el *bouquet*. Se llevó el líquido a los labios, paladeó los matices y una descarga de placer le zarandeó el cuerpo. Las hadas y los elfos que siempre habitaron ocultos entre los viñedos le susurraron al oído el nombre, “Flores de Mencía”. No le quedaron dudas, era uno de los mejores vinos de su clase.

Se preguntó por qué no ofrecía los caldos de La Encina en el Sakura. Cada temporada hacía una compra para ayudar a su padre, pero almacenaba las botellas y las regalaba a los empleados por navidades. Sin embargo, eran vinos excelentes, de producción escasa.

—¿Y el botillo? ¿Qué me dices? Todo casero.

La materia prima era de la finca, siempre había sido de primera. El adobado estaba en su punto de sal, pimentón y ajo. Buscó, pero no consiguió identificar algunas de las especies, Maruja mantuvo siempre en secreto el uso que hacía de ellas. El ahumado era de madera de encina, no tuvo dudas, y el secado logró esa consistencia necesaria, en su justo punto. El chorizo, la oreja y el morro, con la berza tierna como la manteca ocuparon el centro del plato, coronados por los garbanzos. Esa exuberancia de sabores olvidados le volvió loco. ¿O era el vino? Las natillas y el moscatel no acabaron de arreglar las cosas. Subió al dormitorio a echar una siesta. Soñó que desestructuraba el botillo y que lo fusionaba con las natillas.

El ruido del motor le despertó. Vio bajar de la furgoneta a su padre, más delgado y encorvado. Llevaba la gorra de siempre y un bastón le ayudaba a mantener su actitud de fortaleza. Esa imagen le hizo sentir añoranza por su juventud y su adolescencia, había vivido muy rápido. El saludo se limitó a un “*Hola hijo, ¿cómo estás?*”. Más tarde cenaron entre un “*pásame el pan*” y “*acércame la cecina*”.

Padre e hijo tuvieron siempre una relación difícil, se parecían demasiado. A Sinesio nunca le gustó que él anduviera entre las faldas de su madre. Ángel llegó a pensar que tenía celos de la complicidad que mantenía con ella. Sinesio insistía en que lo quería a su lado, como un hombre, en la tierra y en la bodega. Cuanto más le insistía, más se refugiaba el niño en la cocina, aprendiendo sobre el uso del pimentón y del ajo.

Ángel veía amanecer desde la ventana de su habitación. Su padre era el primero en llegar a la fachada principal de la casa, luego los hombres le ayudaban a subir a la furgoneta. No regresaba hasta que el sol se ponía. Él aprovechó esa semana para pasear, leer y disfrutar de los mimos de su tata. El último sábado le suplicó a Maruja que le permitiera quedarse con ella en la cocina. No manipularía nada, no haría comentarios, calladito. La mujer se lo consintió como a un niño mimado. Antes de elaborar los alimentos ella se lavó las manos. Después los miró, los tocó y los valoró. Maruja conocía a la perfección cada producto, atendía sus necesidades y los tenía bajo control. Los tiempos de cocción eran a ojo, no era lo mismo cocinar garbanzos un día húmedo que un día de viento seco, se notaba al palparlos. Tenía una paciencia infinita, vertía sus dosis de cariño durante la elaboración. Se había convertido en una mezcla de madre nutricia y hechicera. Al final de esa jornada, al chef más mediático del momento se le había movido el suelo.

El mismo domingo de su partida, Ángel fue en busca de su padre a la bodega. Paseando entre cubas, Sinesio puso fin a su acecho.

–Hijo, vaya por delante que me alegro que hayas venido. Pero sé por qué estás aquí. Ha sido ese cotilla de Paco. No me voy a ir a Madrid contigo bajo ningún concepto. Tengo ochenta y muchos años, lo sé, pero disfruto de lo que hago. Solo echo a faltar a tu madre. Quiero estar en la matanza, ver como el viñedo duerme o brota, morirme aquí. Cuando me vaya, espera a que llegue la nieve y tira mis cenizas sobre las vides, así

dormiré y brotaré con ellas. Bien, y ahora que hemos aclarado la cuestión de hombre a hombre, si quieres te puedes ir.

La mezcla de valor y fragilidad de ese hombre dejaron a Ángel desarmado. Pero quedaban cosas de las que hablar. Y se hablaron.

—¿Me vas a decir por qué estás así conmigo? Nunca te he faltado el respeto, no te he pedido dinero. Me he buscado la vida, he estudiado una buena profesión y he montado un negocio que es la envidia de mis compañeros.

—Mi más sincera enhorabuena. Solo que te olvidaste de los tuyos. Te fuiste de aquí en busca de nuevos horizontes, esto se te quedaba pequeño, no nos diste la más mínima oportunidad, ni a nosotros, ni a estas tierras. Ni siquiera pudiste venir a despedir a tu madre. Cuando yo me vaya se venderá todo y pasará a otras manos.—pronunció Sinesio.

—¿Quién te ha dicho que voy a vender? Ni se me ha pasado por la imaginación. Cuando tú faltes, contrato un gerente... ¡hasta un capataz si hace falta! La bodega y la hospedería seguirán funcionando.

—Con lo que has estudiado te creía más listo, hijo. Todo lo que hay aquí necesita un amo, no un encargado, ni un gerente. Esta tierra sabe que yo la respeto y que la cuido, por eso ella me da lo mejor. El vino se hace a base de probarlo, de compartir ratos con él en la bodega, de mimarlo. Y el botillo es algo más que carnes adobadas y ahumadas. Tiene alma.

Sinesio se alejó desmoronándose por dentro:

—Encargado y gerente dice el chaval, je, y eso que sabe de vinos y de carnes.

De regreso a Madrid, Ángel buscaba respuestas. La discusión con su padre no le había restado un ápice de bienestar a los días que había disfrutado en La Encina. Pero se sentía incómodo consigo mismo. Reconoció que tenía envidia de la vinculación emocional que mantenía su padre con la tierra y sus productos. Él no la sintió jamás en ninguna de las grandes cocinas que había visitado, ni siquiera en la suya.

A su regreso, por primera vez el Sakura le pareció frío. Empezó la gira para la promoción de su último libro: *“El sibirismo tecno-emocional. Un compendio sobre cocina molecular”*. Dirigía y atendía las dudas del personal a través del *smartphone*, durante las esperas en los aeropuertos. En esta ocasión las entrevistas y la firma de libros le exasperaron. Una noche, en la franja de mayor audiencia, realizó una demostración culinaria en televisión. Su técnica fue perfecta, el público del plató le aplaudió con admiración y el pico de audiencia se disparó. Cuando llegó a casa, un vacío inmenso se le instaló en las tripas. Recordó la cocina de Maruja. Se sirvió una copa de Flores de Mencía y hojeó sin interés su libro tumbado en el sofá. Lo tiró al suelo y abrió con delicadeza uno de Borges que cogió de la esquinita de la mesa auxiliar. Se perdió en su lectura hasta llegar al *Soneto al vino*:

*“Con otoños de oro la inventaron. El vino*

*fluye rojo a lo largo de las generaciones...*

*... Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia*

*Como si ésta ya fuera ceniza en la memoria”*

Estos versos le devolvieron a ese niño que rondaba una cocina habitada por mujeres, al perfil de su padre sirviendo en copas un caldo reposado en cubas que bien podrían contar historias, a los platos humeantes de botillo. Se durmió soñando con el verano, las hojas de mencía y los primeros granos de uva. Una corriente de felicidad envolvió su sueño. Hasta que el timbre del teléfono rompió el silencio a las seis de la mañana. Sinesio estaba agonizando.

Los medios de comunicación y las redes sociales no tardaron en hacerse eco de la noticia: el chef Ángel Gómez pasaba por un mal momento tras el fallecimiento de su padre. Los paparazis le hicieron un seguimiento estrecho. Pronto descubrieron que había formado sociedad con otro chef de prestigio, su nuevo socio se haría cargo del Sakura. Él abriría una escuela de cocina en un lugar hasta ahora desconocido, donde se permitiría la inscripción a un reducido y selecto número de alumnos.

Ángel acaba de colgar la foto de Sinesio con un racimo de mencía en las manos. Está a la derecha del abuelo y del bisabuelo, en el salón de la hospedería. Ha ampliado otra

foto, la de sus padres el día de su boda. Buscó un marco especial para apoyarla en el mueble de madera noble, en la entrada de la hospedería.

Desde que ha montado la escuela de cocina tradicional, Maruja trajina pegando manotazos a los estudiantes. Él goza viendo como ellos despliegan técnica y toman nota de la densidad, la textura y el punto. Maruja solo necesita echar un ojo o meter la cuchara. Por la noche, ella le revela sus secretos entre el crepitar de los leños.

Ahora la nieve cubre los viñedos, como cada final de enero. La familia que forman los trabajadores de La Encina, se ha reunido hoy en torno a Ángel. Brindan con el Flores de Mencía antes de esparcir las cenizas de Sinesio entre los sarmientos y los zarcillos secos. Por fin dormirán juntos. Ángel mantiene los pies hundidos en la tierra, cerca de sus raíces. Respira hondo y siente que por primera vez desde su regreso, el viento del Bierzo le da la bienvenida a casa.