

EL ESPÍRITU DEL ARROZ CON LECHE¹

JAIME IZQUIERDO

Santolaya (Cabranes), 8 de mayo de 2016

Buenos días y gracias por venir a escuchar este pregón.

Cuando Gerardo Fabián, el alcalde, me llamó para ofrecerme dar el pregón del Festival del arroz con leche no lo pensé dos veces. Le dije que sí agradecido. Al día siguiente el agradecimiento se tornó en preocupación.

¿Cómo abordar el encargo? ¿Qué decir que tuviera algún interés? Pensé que si el pregonero fuese un escritor vinculado a la gastronomía, o un cocinero de renombre, seguramente le resultaría más sencillo. Bastaría con recorrer los fogones de la región y hablar de los hitos que marcaron su relación con el postre.

1. Crónica sentimental

Sin embargo, mis relaciones con el arroz con leche no pasan del nivel de usuario. No tengo más vínculos que cualquier persona a la que le guste y duda cuando se lo ofrecen al final de una comida. “Tenemos arroz con leche” —dice la camarera—, “de casa”, apostilla.

Porque la camarera sabe que ese “de casa” es la manera de vencer la resistencia. Digamos que la duda tiene dos niveles: el primero, tiene que ver con la conciencia, con las recomendaciones del médico sobre los excesos, el azúcar, el sobrepeso y todo eso; el segundo, es sobre el añadido “de casa”.

Y esa idea es también, al menos en mi caso, un reto. ¿Es el arroz de tu casa mejor, igual o peor que el de la mía? Venciendo a la conciencia quiero comprobar cómo está ese arroz. Y justificándolo como un ejercicio de empirismo científico, que no de gula, le digo a la camarera que me lo traiga. Por cierto, eso solo lo hago en Asturias. Fuera nunca. Así me digan que el arroz lo ha hecho el mismísimo André Michelin con todas las estrellas de la vía láctea juntas y después de haber recogido uno a uno los granos de arroz en el delta del Nilo.

¹ Pregón pronunciado en el XXXVII Festival del arroz con leche de Cabranes, Asturias.

Pero volvamos a la casa. A esa idea sobre la que gravita todo el universo de la historia de cada uno de nosotros. El mejor arroz con leche del mundo, el que marca el canon exacto del gusto, el que reúne todos los matices de sabores combinados y texturas, es el arroz con leche de casa.

El de tu casa, el que hace, o hacía, tu madre o tu abuela. Ese es el arroz con leche de verdad. Los demás serán mejores o peores, pero nunca iguales. Tenemos que admitir esa realidad que, por lo demás, esta pendiente de reconocimiento científico aún a pesar de las evidencias.

Por lo visto, el sabor óptimo del arroz con leche queda impreso en el cerebro en la niñez. En concreto se fija en el área del gusto que, como todo el mundo sabe, está ubicada en el extremo inferior de la circunvolución postcentral de la pared superior del surco lateral en el área adyacente de la ínsula cerebral.

Como decía, con las primeras tomas de la infancia el sabor del arroz con leche se registra en ese área y allí permanecerá el resto de la vida como sabor testigo. Mientras uno esté en la casa materna, cada vez que lo coma el área del gusto emitirá una señal de reconocimiento que sirve para reforzar los vínculos de pertenencia a esa casa, a ese arroz con leche.

Cuando se abandona la casa familiar el recuerdo del sabor le acompaña a uno allá dónde vaya. Las madres, que lo saben, mandan a sus hijos que andan por el mundo tarteras de arroz con leche envasadas al vacío que dan más gusto que las conversaciones por Skype.

Desaparecidas de la faz de la Tierra las madres, se queda uno huérfano de arroz con leche y se pasa la vida comparando con otros arroces que se encuentra en otras cartas, en otras casas, en restaurantes de aquí y de allá.

Pruebo el arroz con leche que me ofrecen y el cerebro emite inmediatamente el resultado. “No es como el de mi madre”, es casi siempre el veredicto. En ocasiones llega a un “se le parece”, y en muchas menos, “es mejor”. Pero el igual, igual, igual...nunca.

Pero eso no solo pasa con el arroz con leche. Pasa con toda la cultura gastronómica de la casa. Porque la casa, la cocina de la casa vinculada a nuestra tierra, fue, y debe seguir siendo, la gran educadora de nuestros gustos. El lugar donde se creen a los guajes los patrones de registros gustativos para que queden impresos en esa área del gusto que tiene el cerebro.

Y he aquí una primera conclusión. Si queremos que los chiquillos de ahora, que serán los padres y los consumidores del futuro, sigan vinculados a los saberes y los sabores de la tierra, no podemos dejar su alimentación, su educación alimentaria, su cultura gastronómica, en manos del gigante verde, de las multinacionales de la alimentación o de la comida Frankenstein. Tenemos que hacernos fuertes y creativos en las cocinas del país, en la casa, para combatir los riesgos de la globalización alimentaria y la comida sin rostro humano.

2. De cómo llegó el arroz, de quién lo mezcló con leche y otras fabulaciones

El caso es que no sé por qué me fui por estos derroteros, pero bienvenidos sean. Mientras divagaba con estas cosas aún no había decidido qué contarles. Estuve dudando entre dar un pregón al uso o hacer una receta.

Finalmente voy a mezclar ambas intenciones a ver qué sale. Sin embargo, les anticipo que mis palabras serán una receta **sobre** el arroz con leche, no una receta **de** arroz con leche. Insisto: no será una receta “de”, sino una receta “sobre”.

El primer ingrediente es el arroz. Y la primera pregunta viene con él. ¿Quién trajo el arroz a Asturias y con qué intenciones? Estuve buscando algo en Google pero sin demasiado interés. Ahora que uno lo puede saber todo de todo solo con tocar una tecla empieza a ser un placer disfrutar también del desconocimiento. No se trata solo de compartir saberes, sino de compartir ignorancia, que en su forma más elegante puede entenderse como transmitir curiosidad y motivación para seguir aprendiendo.

Espero que en los próximos días, si este pregón llega a algún sitio, alguien nos cuente una historia hermosa del primer tipo que trajo el arroz a Asturias.

Yo me la imagino como una historia épica. Un aventurero, en medio de una tormenta de nieve, atravesando la cordillera Cantábrica con una recua de mulas al borde del colapso cargadas de pesados sacos de un cereal que nadie conocía, para crear un nuevo mercado de algo que no tenía demanda en una región ultraperiférica, donde mandaban los osos y los lobos, y aquel al que se le ocurriese tener una idea nueva era sacrificado despeñándolo por un precipicio.

El segundo ingrediente es la leche. Y de eso en este país sabemos un rato. Los asturianos somos la leche. Ella nos ha hecho tanto como nosotros a ella. Tan pronto llegó la primera herramienta de corte no tronzamos el bosque para hacer muebles o barcos. No, tronzamos el bosque para hacer leche. Para rozar y hacer un prau. Nuestras vacas son aquí tan sagradas como en la India y con ellas practicamos la religión más laica de todas. Las vacas son ahora vacas modernas que andan todas con un piercing de la PAC en la oreja. Pero antes, no. Antes las vacas vivían en casa, tenían bellos nombres de mujer. Trabajaban la tierra, criaban a su prole y a la nuestra y cuando se morían de viejas se lloraban como a una más de la familia.

La segunda pregunta es: ¿A quién se le ocurrió mezclar la leche con el cereal ese que trajo el loco aquel que casi se mata bajando el Pajares con aquella nevada? ¿Fue un ensayo, fue una locura, fue una decisión estratégica o fue una decisión a la desesperada? Nuevamente comparto con ustedes mi ignorancia. Imaginemos cómo pudo suceder.

Por alguna razón en aquella casa campesina no hubo manera de vender aquel día la leche. La talamera estaba a reventar de quesos y la manteca había saturado el mercado. ¿Qué hacer con aquella leche del día para que no se perdiera? Y alguien dijo: “ponla a cocer con el arroz del llocu esi a ver qué sale”. Y así se hizo. Una nueva idea, fruto de la necesidad de buscar soluciones al excedente. Una combinación de un cereal exótico con la leche del país desencadenó una revolución gastronómica y cultural. Seguimos sin saber si fue una locura o una genialidad. Pero también sabemos que muchos de los grandes avances de la humanidad surgen del error y de la apuesta de algún valiente que triunfa porque estuvo dispuesto a fracasar.

Álvaro Cunqueiro, notable gastrónomo y escritor erudito, da cuenta del origen gallego de Cristóbal Colón que, al parecer, organizó el viaje hacia el descubrimiento de América con el único objeto de traer pimentón para sazonar el pulpo, al que hasta entonces no le habían encontrado los gallegos el punto. Los asturianos no hemos sido menos y también hemos sido pioneros en algunos hechos históricos trascendentes, como mezclar un cereal desconocido y ajeno a esta tierra con la leche, el principal producto del país. Lo nunca visto con lo conocido por todos.

Otros platos de nuestra gastronomía tienen una historia más determinada por la biogeografía. La fabada cayó de cajón. Les fabes se daban en Asturias y solo fue cuestión de combinarlas con el compango y ahora, más modernamente, con otros ingredientes. La sidra, los quesos o los embutidos, no tienen tampoco más secreto, pero, ¿el arroz con leche?

Fíjense en la paradoja: en una tierra que no produce ni un grano de arroz, el arroz con leche se ha convertido en uno de los platos autóctonos más representativos. Lo cual, entre otras cosas, viene a poner en tela de juicio la idea de autoctonía. No es tanto el origen, sino la adaptación y el tiempo transcurrido, lo que deviene en autóctonas especies y costumbres que acabamos por considerar parte de nuestra identidad. El tiempo, lo decía Margarite Yourcenar, es un gran escultor.

El tercer ingrediente, es el dulce. Seguramente en la primera versión del arroz con leche se endulzó con miel. Las sucesivas actualizaciones lo fueron haciendo con la serie histórica de azúcares, desde el original de caña, el posterior de remolacha hasta el actual refinado, o blanquilla, que se requema en una capa externa.

El dulce es fundamental pues el arroz al mezclarse con la leche no puede jugar ya en la misma liga que la fabada o la boroña. Es un postre, algo solemne que viene al final de una comida o en una merienda. Ya nació así y así vivirá por los siglos de los siglos. Los postres son la aristocracia de la gastronomía.

Por último, tenemos los ingredientes complementarios. La canela, que le da el punto exótico, colonial y ultramarino, y la corteza del limón que, aunque netamente mediterráneo, vive con nosotros acomodado en la marina y los valles bajos de Asturias donde el clima se lo permite. También forma parte de este grupo el anís que se añade en algunas casas. Todos estos ingredientes complementarios se usan, sin abusar, en distintas proporciones según la mano.

En algún momento de nuestra historia alguien trajo un recurso de fuera y después alguien lo combinó con un recurso de dentro. Esa es la paradoja que debe animarnos a preparar en Asturias el futuro en las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad.

El campo es el espacio de la producción agroalimentaria y la ciudad es el espacio de mercado. Uno es el arroz y el otro la leche que precisan asociarse para ensamblar una región agropolitana que supere los desasosiegos de un territorio traumatizado por la reconversión industrial.

No lo digo yo, lo dice Einstein: no podemos buscar soluciones a los problemas actuales utilizando la misma forma de pensar que usamos para crearlos. O dicho de otra forma: no podemos encontrar nuevas soluciones pensando de la misma manera y haciendo lo mismo de siempre.

Hace un tiempo leí una noticia de una empresa americana que cuando tenía un fracaso organizaba una fiesta entre los empleados para celebrarlo. ¿Saben qué celebraban?: lo que habían aprendido del fracaso

Las regiones, los pueblos, que progresan son los que se atreven a arriesgar, a actualizar sus raíces y a usar sus alas, sean estas para imaginar un futuro diferente o para viajar y traer nuevas ideas.

No es tanto lo conseguido lo que tiene valor —que también—, es el atrevimiento. No es solo que hayamos inventado el arroz con leche, es que nos atrevimos a hacerlo, a ensayar, a mezclar, a hacer algo diferente, a correr el riesgo de fracasar. Hoy celebramos el éxito pero ya digo que, si hubiera salido mal, deberíamos estar celebrando el fracaso.

3. Ingredientes para reinventar el espíritu del arroz con leche

Permítanme ahora que haga un cambio de registro y arrime el ascua a mis preocupaciones profesionales. Les anuncié que mi intervención tendría aire de receta. Pues bien, estos son los seis ingredientes básicos para preparar la ruralidad asturiana del siglo XXI.

El primero es hacer militancia de lo nuestro. Somos casi un millón de consumidores y tenemos el sistema agroalimentario de la región, el que nos alimentó desde que el primer día que un asturiano puso pie en esta tierra, desmantelado y patas arriba. Me gustaría saber cuál es el porcentaje de participación de los productos que se cultivan en Asturias en nuestra cesta de la compra. No lo sé pero creo que habría que conocerlo para saber de dónde partimos y preparar una estrategia agroalimentaria con el objetivo de vincular la alimentación de las ciudades y las villas, en la medida de lo posible, a la producción agraria de proximidad. Eso lo están haciendo las regiones europeas, y las ciudades de todo el mundo, que están en la vanguardia de lo que se llama de forma pedante “smart cities”.

No sé cómo lo verán ustedes pero yo miro para el campo y lo veo como un lienzo en blanco sobre el que pintar el futuro. No creo que sea saludable verlo como un pañuelo para enjuagar las lágrimas por el pasado perdido.

Los pueblos deben aspirar, entre otras oportunidades, a volver a ser la despensa de los asturianos que viven en la ciudad. La política agraria también se puede hacer desde el plato y no solo desde los despachos. De nuestra elección como consumidores dependerá el futuro del campo asturiano. Y de la forma que eduquemos a los críos con respecto al campo y el patrimonio gastronómico del país dependerá el futuro del futuro.

Esta es una región que ha llorado, y sigue llorando, por el carbón, por su pasado y por los miles de empleos perdidos en las grandes industrias y en el campo. Si por llorar volviesen los tiempos de las vacas gordas créanme ustedes que sería el primero en llorar hasta llenar el embalse de Tanes.

Hay que dejar de llorar, tenemos que abandonar el luto patológico. Entre otras razones porque si lloras porque se fue el sol, las lágrimas te impedirán disfrutar de las estrellas.

El segundo ingrediente es la innovación retroprogresiva. Mirar para atrás, para nuestros paisajes, para nuestra cultura campesina, para nuestro patrimonio y mirar para adelante para combinarlo con las tecnologías que vienen de fuera. Los pueblos que no actualicen lo mejor de su historia, y de sus elementos distintivos, no tendrán demasiado futuro. Muchas de las innovaciones para el futuro del campo asturiano serán inéditas pero estarán basadas en los elementos más significativos de la cultura campesina. Por eso es tan importante mirar hacia atrás, para recoger los trazos de la cultura del país, y para adelante, para visualizar las nuevas oportunidades.

El tercero es restaurar la cohesión comunitaria perdida, hoy fragmentada y eclipsada en los pueblos por el individualismo. A la vez que se recupera internamente la cohesión vecinal, el sentido de comunidad, se hace preciso fomentar los vínculos con los vecinos que están fuera. El futuro de los concejos rurales, como Cabranes, dependerá tanto de las iniciativas que emprendan los de dentro a favor de su tierra como del compromiso con la misma de los de fuera.

El cuarto es el pensamiento complejo. La industrialización de la segunda mitad del siglo XX nos trajo muchas cosas interesantes, pero también acuñó comportamientos, formas de pensar exclusivamente urbanas, formas de organizar la administración y procedimientos que han acabado por homogeneizar todo y por crear un lenguaje burocrático enrevesado que se ha separado de la realidad compleja del campo. O cambiamos eso o la burocracia industrial acabará por empapelar el mundo rural.

El quinto es preparar la “revuelta al campo”. Cabranes es hoy uno de los epicentros asturianos de esa “revuelta al campo” de la que habla Gustavo Duch. Jóvenes con nuevas ideas que se atreven a inventar otros “arroses con leche”. Cabranes es un campo de pioneros. Hay una concentración de emprendedores rurales que regresan de la ciudad al campo y han iniciado un nuevo periplo agropolitano. Son una nueva generación de campesinos que, por primera vez en la historia de la humanidad, no son hijos del campo sino de la ciudad. Estamos asistiendo a un experimento inédito de iniciativas de transición que deberían avanzar hacia propuestas políticas ambiciosas para promover la recolonización de las zonas rurales más despobladas.

Podríamos decir que Cabranes está desarrollando el pensamiento estratégico “arroz con leche” —voy a decirlo en inglés para que parezca más importante, the milk&rice development strategy— que podríamos definir como aquel proceso de desarrollo local que se atreve a pensar de manera diferente y a hacer síntesis y ensayos combinando lo de fuera y lo de dentro. De fuera y de diferentes latitudes, como el arroz, han venido al concejo numerosas personas a desarrollar nuevos proyectos para vivir en el campo, como la leche.

El sexto es la rehabilitación de las culturas del territorio. Cada escenario rural es distinto. Tenemos en Asturias 857 parroquias, la inmensa mayoría rurales, y al menos una docena de grandes culturas campesinas, algunas en vías de extinción, desde los pastores queseros de reciella de los Picos, hasta los viticultores del occidente, pasando por los sidreros del centro- oriente o los hortelanos de las vegas del Nalón. Y esa diversidad cultural del campo asturiano, al relacionarse con la ciudad, nos da también distintas oportunidades y diferentes tipologías de territorios rurales que requieren, obviamente, tratamientos distintos según estén en el entorno periurbano, en los territorios rurales que se especializaron siguiendo los patrones de la industrialización agraria o en los antiguos pagos de los campesinos de montaña, hoy abandonados. Cada una de estas parroquias rurales necesita diseñar su estrategia de futuro.

Finalizo ya. Estos son los ingredientes fundamentales. Ahora solo falta que nos atrevamos a meternos en la cocina, que le pongamos paciencia y cariño a la tarea de revolver a fuego lento el guiso de la nueva ruralidad astur, que no tengamos miedo a fracasar y que estemos dispuestos a intentarlo de nuevo si eso sucediera hasta dar con la fórmula.

De todo el periplo del arroz con leche que hoy celebramos me quedo con su origen que siendo incierto si fue ciertamente atrevido. Y esa es la verdadera receta, el aprendizaje que encierra el postre.

La pregunta es obligada, ¿tenemos en Asturias, en la ciudadanía, en los partidos políticos, en las instituciones ganas de reinventar el espíritu del arroz con leche?, ¿tenemos la aptitud y actitud necesarias para preparar la ruralidad posindustrial?

Termino dejando la pregunta en el aire, agradeciendo a los organizadores la invitación para pregonar y dedicando estas palabras a dos héroes, o heroínas, anónimas: al que jugándose la vida entre la nieve superó la cordillera Cantábrica atravesando ventisqueros para traer el arroz a esta tierra y al que en buena hora se le ocurrió ponerlo a cocer con leche, endulzarlo y ponerle el punto de canela.

Muchas gracias.