

*Cualquiera de los muchos sabores de  
Cantabria en relatos de 200 palabras*



Certamen de Relato Breve

**A QUÉ SABE CANTABRIA**



Parlamento de Cantabria

**XXXIII Aniversario**  
del  
**Estatuto de Autonomía para Cantabria**

\*\*\*

\*\*\*

**Certamen  
de Relato Breve**

**A QUÉ SABE CANTABRIA**

**1 de Febrero de 2015**



**Parlamento de Cantabria**



La publicación que te dispones a leer contiene una muestra, 50 relatos, de los casi trescientos que participaron en el I Certamen de Relato Corto organizado por el Parlamento de Cantabria.

Se trata de una de las iniciativas que hemos vinculado a la conmemoración del XXXIII Aniversario de nuestro Estatuto de Autonomía, dedicado este año a reconocer la labor de los elaboradores de productos agroalimentarios en nuestra región.

“¿A qué sabe Cantabria?”. Este es el enunciado sobre el que hemos basado el planteamiento del certamen, ya que los sabores quedan fijados al recuerdo sensorial y nos acompañan durante toda la vida. El sabor te vincula, además, a tu lugar de origen, a tu casa familiar, a la región en que naciste y te criaste o en la que vives.

No me cabe duda que nuestros productores han conseguido, y lo seguirán haciendo, crear los productos de la tierra y de la mar que están en el origen del sabor de nuestra región. Sabores que la definen, la identifican y forman parte ya de nuestro patrimonio gastronómico y cultural.

Los sabores, a la postre, contribuirán a mantener vivos nuestros paisajes y nuestros pueblos, a innovar, a generar riqueza y a crear la nueva identidad de Cantabria de cada día y del futuro.

Los relatos presentados, y singularmente los seleccionados en esta muestra, constituyen todos ellos homenajes de afecto hacia Cantabria, hacia sus excelentes productos y hacia los creadores de los mismos. Gracias, pues, y mi reconocimiento a todos los autores.

Jose Antonio Cagigas Rodríguez  
Presidente del PARLAMENTO DE CANTABRIA



Raquel Lozano Calleja

## COCIDO MONTAÑÉS

---

### RELATO GANADOR DEL CONCURSO

---

Escoge con calma las alubias, para que ninguna piedrita se cuele en el guiso. Selecciona el cuchillo más afilado de la tacoma para cortar con movimientos secos la berza, dejando escapar en cada tajo un suspiro apenas perceptible. El filo golpea la tabla de madera desnuda, desabrida, seca, como el portazo que se quedó alojado en sus oídos.

La emprende ahora con la cebolla. La desnuda despacio, se deleita en cada capa, en cada recodo, como lo hiciera él, apartando los nudos que atan sus curvas. Le imagina a su lado y el aceite comienza a hervir.

Una lágrima se desliza hasta su boca. Su sabor le recuerda que debe añadir la sal y la pizquita de pimentón. Escucha tras de sí entornarse la puerta de la cocina y cierra los ojos, esperando el beso por la espalda que se diluye con el agua ante las palabras del niño.

— Mamá, ¿estás llorando?

— No, cariño, son estas malditas cebollas.

El chop chop de las alubias acalla su bronco palpitar



Ton Pedraz Pollo  
METAMORFOSIS

---

Entró volando a través de la chimenea, procedente de Cernégula.

En medio de una risotada, alcanzó con un puntapié a la monuca, antes de ocultar su escoba en la despensa y espantar al trastolillo que devoraba sobaos bajo la mesa.

Vehemente avanzó en busca de las corbatas y los frisuelos.

Masticado el corazón del primer dulce, tres verrugas gigantescas emplazadas sobre su nariz desaparecieron. Cuando su paladar cataba el gustillo del frisuelo, la única ceja y el mostacho atiborrado por pelos puntiagudos y canos se volatilizaron. Tras un tercer bocado; jugueteando con la masa tersa pero jugosa bajo su lengua, consiguió que aquella caverna oscura y fétida que la acogía, tornase en un escaparate salpicado por dientes atractivos como los de una actriz.

Ya sonriente, tomó dos confites cántabros, y de un solo trago los engulló. Papilla densa destiló aromática desde la comisura de los labios, a la par que su piel se tornaba entre sedosa y sonrosada, tan solo un segundo después de que la punta de su lengua diese buena cuenta del néctar desprendido por la delicia.

Solo entonces, atrapó con urgencia las llaves del coche, dispuesta a trasladarse a la oficina, como hacía cada mañana.

Modes Lobato Marcos  
SABOR SALADO

---

Tras el naufragio, mami prohibió las anchoas en casa.

Yo las sigo comiendo a escondidas para no olvidarme de él.



Lorenzo David Rubio Martínez

## SABOR A MEMORIA

---

Cada vez que miro a la abuela, me vienen lo que ella ya no tiene: recuerdos. Me traslado a cuando era solo un niño y, en la pradera de su casa, me narraba leyendas sobre el abuelo que nunca conocí. Jamás olvidaré mi historia preferida; aquella en la que él capturó a la Sierpe de Peñacastillo y se quedó el botín que guardaba el monstruo en su cofre del tesoro: delicias de la tierra y del mar de Cantabria. Era pronunciar esta parte y nos entraba el apetito. Entonces me llevaba a la mesa de roble que presto exhibía anchoas, queso de nata y su miel favorita: la de eucalipto. Merendábamos juntos hasta que papá llegase de trabajar y me recogiera.

Desde que enfermó, la abuela vive con nosotros. Ahora soy yo quien la coge de la mano y la acerca a la mesa. En ocasiones lloro porque no se acuerda de mí, ni de esas historias legendarias que aún me emocionan, pero a veces el aroma de los alimentos que le sirvo la hace reaccionar y repite lo que siempre me decía antes de untarle la miel de eucalipto: “¿Te has lavado las manos?”

Carmen Orozco Medina

## ANCHOAS

---

Muchos años después el hombre sonríe al abrir el frigorífico y ver el tarro dentro, sonríe al abrirlo y olerlo, y sonríe también cuando las saborea. Su novia al salir de la fábrica, con el pelo recogido en una coleta y una falda de vuelo que se movía alrededor de sus caderas, preguntaba :

—¿Huelo a anchoas?

—Qué va, hueles a jabón, reina —contestaba él dándole un beso.

Se casaron, tuvieron dos hijos y un perro. Una vida sin grandes triunfos ni grandes penas. Hace mucho tiempo que ella dejó de trabajar en la fábrica y él de ir a buscarla. Ya están jubilados, tienen algunas gallinas ponedoras y una huerta discreta que da para el gasto de la casa. Suelen cenar una ensalada de lechuga o de tomate con aceite, orégano, aceitunas negras y queso fresco.

Algunas noches él saca el tarro de la nevera, sonriendo, pone dos o tres para cada uno sobre una rebanada de pan tostado untado con ajo.

Ella lo conoce bien y espera sus palabras, sonriendo. Ahora lleva el pelo canoso recogido en un moño y tiene las manos quietas en el halda.

—Hueles a anchoas —le dice el viejo después de cenar.

—Qué va, huelo a jabón, mentiroso —le dice ella, y se dan un beso.



Susana Revuelta

## A LA VANGUARDIA

---

### RELATOS SELECCIONADOS

—A la una, a las dos... —Tasio acariciaba nervioso la tecla de «inicio». ¡A las tres! —gritó pulsándola con decisión.

Sentado a la mesa, Luciano, su padre, removía con una cucharita el café y miraba desconcertado la cocina del apartamento del joven aspirante a chef: una impresora, cubetas, montones de tarros etiquetados con nombres irreconocibles...

—Esto parece un laboratorio —murmuró asustado, mirando un bol que burbujeaba nitrógeno—. ¿No estabas estudiando Cocina?

Mientras la máquina se calentaba y empezaba a hacer ruiditos, Tasio repasó mentalmente los ingredientes de su receta, por si hubiera olvidado algo: gelatina de mantequilla, huevos deconstruidos, azúcar crujiente y espuma de harina con reducción de anís, todo ello cocido al vapor de levadura. No, no faltaba nada. Con un embudo había volcado la mezcla en el cartucho de tinta y había introducido en la bandeja de papel un folio encerado.

—Padre, antes de volverse al pueblo quiero que pruebe mi última creación —dijo mientras la máquina expulsaba rítmicamente la copia en 3D—. El sobao Chez Lucien; lo he llamado así por usted. Es para la asignatura de «Brunch».

—Anda, anda... Siéntate conmigo a desayunar, que he traído de casa sobaos de los de verdad.



Jesús Alfonso Redondo Lavín

## A LAVARSE, A CENAR Y A LA CAMA

---

Me recuerdo desnudo, en pie sobre el barreño incrustado en aquella fregadera sin grifo, sufriendo espartanamente los restregones que mi madre aplicaba con estropajo, sobre las salpicaduras de boñiga que cubrían mis piernas y las negruras de las rodillas que tan sucias teníamos los niños de los años 50; luego tras darme “un col” en agua limpia de la fuente del Cerizo y secado con aquella toalla rasposa, me ponían la cena. Huevo frito de las gallinas del corral, criadas con maíz y lo que afanasen por libre, y patatas fritas. Y de postre quesuco a la manera de Merilla. Sobre un plato de barro agujereado reposaba, tapado con una rejilla, aquella torta de líneas rectas entrecruzadas, impronta del filtro de junquillo de argaña, que recolectábamos para la abuela a media altura en la Peña Cabarga. Dicen que el olor y el gusto es el recuerdo que más perdura. Cierro los ojos y mordisqueaba aquellas esquinas tersas, un poquito agraces y amarillentas tras el oreo y no podía o no quería despegar mi lengua del paladar, para que ese sabor, preso en mi boca, no desapareciese nunca. Y luego a dormir hasta que la explosión de sol y trinos rompía las ventanas.

Yolanda González Sandoval

## LA ABUELA LEONOR

---

Mi abuela Leonor, la del moño, la que siempre andaba de luto y que yo creía viejísima, murió con poco más de 55 años, cuando yo tenía apenas edad para retener recuerdos; pero si hay algo que me la hace recordar son ciertos olores.

El primero, el de la leña quemada en la vieja cocina de carbón de la pequeña casa de piedra

El segundo, el olor a pan tostado con nata y azúcar que me preparaba para merendar. Olor a leche recién ordeñada y hervida por la mañana para desayunar, y los torreznos fritos en sartén de hierro.

Cierro los ojos y la veo removiendo las cenizas del hogar y echándome una sonrisa triste cuando alguna de mis tías me decía: “no canses a la abuela que está malita”. Quizás ya pensaba ella que iba a disfrutar poco a aquella nieta, mientras que yo inconsciente de esa realidad salía al portal a ver pasar el ganado o a llenarme del olor a ozono y yerba húmeda, tras la tormenta, junto al olor de estiércol de vaca me sitúan en ese lugar de Cantabria, entre un pantano y un bosque centenario, donde se asientan las raíces de mi padre.





*...como al descuido, mi abuela cogió una anchoa y se la zampó...*



Isabel Prieto

## ANCHOAS MÁGICAS

---

Cuando mi abuela cayó enferma mi madre la trajo a casa. Estaba siempre cansada, entre la cama y el sofá.

Mi madre preparaba todo tipo de comidas, dulces, purés, batidos. Se desesperaba con ella porque no comía. Resoplaba.

Uno de esos días vino mi tío a casa. Venía de haber pasado una semana en Laredo. Traía varias cosas de allí y muchas fotos. Mi abuela estaba sentada en el sillón alto, al lado de la mesa del salón. Allí nos sentamos los demás a escuchar las historias de mi tío. Mi madre preparó un platillo con palillos y anchoas, para probar algo de lo traído.

Como al descuido mi abuela cogió una anchoa y se la zampó. Tenía aquella sonrisa pícara que siempre tuvo cuando estaba sana. Sacamos el dominó y todos jugamos como antes.

“Qué ricas” —dijo cogiendo otra.

Hace ya más de 20 años y aún me río al comerlas.



Luis San José López

## ANJANAS Y PUCHEROS

---

Resulta imposible recorrer Cantabria con doscientas palabras si no lo haces a lomos de un *alicornio*. Pero allí estaba él, con su cuerno tricolor y sus diminutas alas que le permiten galopar a la velocidad del rayo. Me ofrece su grupa y juntos recorreremos playas inmensas y serenas; hayedos y robledales que sobreviven a la voracidad del Roblón montañés; brañas donde pasta la tudanca y marismas repletas de vida y de belleza. El aire arrastra sabores de leche y quesuco, de almejas, anchoas y rabas, de pucheros y pimientos, de sobaos pasiegos y miel de brezo.

Una ladera interminable vierte su color al mar. Me detengo. Una Moza del Agua seca sus trenzas de oro sobre la hierba. Me siento a su lado. Su cuerpo brilla por el agua fresca y brava de los ríos. Huele a trucha y salmón. Me mira, y con un movimiento ligero de su barbilla me señala el mar. Los Espumeros bailan sobre la cresta de las olas y los Ventolines ayudan a los barcos en la pesca del boquerón. Poco a poco noto que aquella ninfa, diminuta y mágica, me envuelve con sus trenzas y me sumerge en una tierra de cuento: Cantabria.

Isábel Velasco Ortiz

## EL AROMA ESPERADO

---

El joven espera impaciente la llegada del día de reparto. Apareja el burro y carga en las alforjas los quesos elaborados por la familia.

Recorre el camino que va de la montaña al pueblo y cuando accede a la calle principal, no puede evitar alzar los ojos buscando las pupilas de la joven, que invariablemente, permanece asomada en el balcón. Es inútil, siempre tiene la mirada perdida en el infinito.

Dos golpes de aldaba en la puerta y acaba por vender la mercancía, tras escuchar, distintas apreciaciones de los compradores: olor, peso, grado de curación del preciado producto...

Hoy es día de fiesta en la aldea. Llegada la noche, ve la figura de la muchacha entre las gentes que abarrotan la plaza llena de luces y banderines.

Se acerca. Le pide bailar y ella responde: “Sí”.

Encuentra al fin sus ojos y descubre que la ceguera anida en ellos.

Enlaza su cintura y empiezan a girar siguiendo el ritmo de la melodía. Ella le dice que huele a leche fresca, a hierba recién cortada, el mejor aroma que llega hasta su balcón, el que lleva tanto tiempo esperando sentir cerca de su piel.



Miguelángel Flores

## CÁNTABRA

Obdulia es cántabra. Y circunspecta y acantilada. Pero cuando ríe, es como si las aves de las Marismas volaran en su cara. Tiene un ojo verde y el otro azul, y ella ve, claramente, que es por el paisaje. Ella y cualquiera que la mire y luego observe a su alrededor. Porque enseguida se entiende que el entorno, con ella en medio, hace mucho. Y a continuación uno no puede, o no quiere, evitar caer en el precipicio de su persona.

Pero ella, que únicamente ha nacido una vez, de momento, si volviera a hacerlo, lo que querría es, no tiene ninguna duda, ser miel de esa tierra del norte, para deshacerse despacio, piensa, en los paladares de los niños y las preñadas; pero sobre todo, en la boca de labios prietos de un montañés que solo ella sabe.

Nuria Perarnau

## CANTABRIA SABE A GLORIA

Era imposible. Por más vueltas que daba en la cama, no me podía dormir: el hecho de ser padre me desconcertaba. No podía dejar de preguntarme cómo sería la cara de mi hijo, si se parecería a mí y un sinfín de preguntas, aún, sin respuesta.

Miré el despertador, ¡las tres de la mañana!

Decidí, por fin, levantarme y me acerqué a la nevera. ¿Qué podía comer? No veía nada apetecible. De repente, mis ojos se clavaron en una latita depositada sobre la encimera. Era el último antojo de mi mujer, nada menos que anchoas de Santoña. Me senté frente al televisor y probé una.

Estaba muy rica, así que pinché la siguiente. La película era aburridísima y entre anchoa y anchoa, comencé a bostezar. Mi intención era probar tan solo un par de ellas, pero las encontré tan deliciosas que casi sin darme cuenta, había acabado con todas.

¿Y ahora cómo se lo confesaba a mi mujer? Oí ruido en la cocina y me acerqué a investigar. Allí estaba ella, comiendo sobaos pasiegos a escondidas. Nos miramos a los ojos y nos echamos a reír. Habíamos compartido la misma tentación y nuestro dictamen fue unánime: ¡Cantabria sabe a gloria!

Jesús Alfonso Redondo Lavín

## CARICOS CON TOCINO

---

— ¡Mariáaaa! ¿Où sont les haricots?

— Ya váaan. ”Vosotrus, los ferrones flamencus, siempre venís “con el güevu al culu”.

María dejaba caer sonoramente sobre la mesa del comedor de la fábrica de cañones la humeante puchera de barro:

— ¡”Ahí tenís los caricós. Dejái de guciar”!


Así, María, la de Liérganes, bautizó a aquellas alubias con un nombre extendido pronto por toda Trasmiera.

Este relator gozó de niño de la cocina y del amor de sus muchos tíos y primos esparcidos por Cantabria y no recuerda “caricos” mejores que los de tía Teresa la de Angel.

En el maizal recogíamos las pletóricas callejas, que crecían levógicamente abrazadas al maíz como si estas dos plantas inmigrantes quisieran compartir recuerdos americanos.

La finura del agua de la fuente del “Cerizo”, la mejor para guisar, y el fuego lento de la cocina de leña, lograban que los “caricos” adquirieran la consistencia de un chocolate a la taza y un sabor a sofrito tostado de cebolla, ajo, pimiento choricero y pimentón, que no dejaba ningún lugar sin gozo en la boca.

Al final el flotante tocino, sin vetas, entre pan y pan, era el culmen glorioso. “¡Cuántos sabores tiene el “chon” y todos qué buenos son!”.



*...y no recuerda “caricos” mejores que los de tía Teresa la de Angel...*



Oliva García Cosío

## LA COCINA DE MI MADRE

---

Cuando mi madre asomaba por la calleja Barcenillas, de vuelta de ordeñar las dos vacas que tenía, cruzaba el puente sobre el Vendul y ya en Cosío, camino de la Picota, veía ahumar la chimenea de su casa: su hija mayor había encendido la lumbre.

Esa mañana las vacas habían sido generosas y podría hacerles a sus hijos ese arroz con leche que tanto les gustaba y que inundaba la cocina de un perfume a canela, limón y el *vasucu* de anís que no podía faltar: el primero que llegara podría rascar el perol. Nos peleábamos por ello.

Otro manjar que habrá hoy en la mesa serán unos boronos que nos ha traído una vecina, que ha matado el *chon*, calentados en la sarten y con un *pocu* de azúcar por encima y un vaso de leche, será la cena de hoy.

Para el domingo un *cocidu* montañés, con unas berzas de la huerta, unas buenas alubias y de *compangu*, lo que queda de la matanza del *chon*.

Plácido Romero

## COLASA

---

El timbrazo despertó a Colasa. ¿Quién sería? Nadie la visitaba nunca. Sonó otro timbrazo. Se asomó a la ventana y diviso una furgoneta junto a la cerca.

Hacia años había hecho instalar un telefonillo. Le costó recordar cómo funcionaba.

—¿Sí? —preguntó, tratando de suavizar la voz.

—¿Nicolasa Vallines? Traigo un paquete.

El paquete... ¿Qué paquete? Ah. El paquete. Hacia casi dos semanas que había hecho el pedido por internet. Casi lo había olvidado.

—Pase, pase.

Abrió la cancela. Se miró en el espejo: no quería asustar al repartidor. Bajó a la planta baja y entreabrió la puerta. Vio al repartidor subir por el sendero.

—¿Nicolasa Vallines? Firme aquí.

—¿Qué? Ah, sí.

El repartidor entró el paquete en la casa. Tuvo que disimular la repugnancia que le producía el olor que allí había. A azufre. A algo más.

Cuando se quedó sola, Colasa fue a la cocina y abrió el paquete. Comenzó a sacar sobaos paisegos, miel de Liébana, embutidos.

—¡Qué buen sabor va a tener!

Tardó poco en preparar una bandeja con comida. Luego, bajó al sótano.

—Toma, toma, buenín.

El cautivo salió de las sombras y observó la comida que le ofrecía la bruja.



Luís María Álvarez Lecue

## EL COLOR DE LA TIERRUCA

Tras la ruptura, sólo tenía fuerzas para arrastrarme hasta la casa de mis padres. Mi madre soltó nada más verme: “*estás amarillo*”, y volvió a criticar que yo fuese vegetariano. Al día siguiente, aunque era pleno Agosto, preparó un cocido montañés como sólo ella sabe y, por primera vez en 10 años, me dejé llevar. A la mañana siguiente desayuné sobaos con el café, reconociendo que echaba de menos el sabor de la mantequilla y, qué le iba a hacer, no había leche de soja y sí leche fresca de la cooperativa. Horas después, me atiborré de queso picón y de anchoas que, por casualidad, alguien había dejado encima de la mesa y, por la noche, cualquiera dice que no al bonito encebollado. El día de la Barquera, mientras comía mi segundo plato de sorropotún, mi madre me dijo: “ahora tienes buen color”. Esa misma noche, hablé con Sonia por primera vez en 3 semanas. Me dijo que había dejado a Miguel y que quería volver conmigo. Yo aún la amaba. Es difícil resistirse a los encantos de una pintora. Le propuse mudarnos al Norte. “*Aquí hay una luz muy especial*”, le dije para convencerla.

Sanda Monteverde Ghuisolfi

## COSAS DE VIEJOS

Se dice que cuando las patatas eran papas y solo existían allende el mar que hoy conocemos como Océano Atlántico, los indígenas que dependían de ellas para alimentarse, sostenían que si se ponía la semilla en el seno de la tierra durante los días que culminaran con noches de luna llena, blanca, redonda y henchida de luz, las papas serían grandes y su carne clara y refulgente. Tras la cosecha cada habitante tiraba una papa al mar confiando en que alguien comiera de ella y/o la plantara pues así se harían más fuertes y más nobles todos.

Seguramente una de esas papas que alguien botó al mar confiando en antiguos vaticinios, nadó miles de kilómetros hasta encontrar la vieja y fértil tierra cántabra. Allí arraigó, ennobleció y fortaleció a quienes la cultivaron y comieron y logró ganarse el sitio que hoy ocupa y hasta un nuevo nombre: patata.

Puede que no sea más que una leyenda, pero los más viejos cultivadores sostienen que las mejores cosechas de patatas cántabras son las que se obtienen cuando a la noche del día en que se echa la semilla a la tierra, la luna llena brilla en todo su esplendor.



Sergi Cambrils Caspe

## DEL QUESO AL BESO

---

A mi esposa la conocí en la comarca de Liébana, en Potes, en una de esas ferias gastronómicas donde, si te gusta comer bien como a mí, te vuelves loco. Perdí los sesos cuando la vi entre tantos quesos, moviéndose como una diosa tras un mostrador repleto de manjares lácticos. Un aleteo en el estómago y la embriaguez del penetrante perfume que flotaba hicieron que me acercara a ella y le declarara mi pasión por el producto. Al azar le señalé uno de corteza delgada y color gris con zonas amarillo-verdosas, tuve una palpitación. “Ese es el Picón Bejes-Tresviso” me dijo risueña. Y, como quien recita un poema, me explicó su curiosa elaboración con leche entera de vaca, cabra y oveja. Me regaló una sonrisa igual de blanca y limpia cuando se dispuso a cortar un trozo para que lo probara. Entonces fue cuando lo vi claro: su cuerpo era untuoso, compacto, con ojos, de un verde intenso, como los suyos. Dejó escapar un guiño pícaro al introducirlo ella misma en mi boca; era picante, con toques salados y, sobretudo, con una intensidad que me llenó para el resto de mi vida.

María Llamosas Marqués

## DESPUÉS NADA

---

Después de mi yegua monchina entre las lomas, del almuerzo en la cima, con tocino de matanza y quesada, de mi padre y sus cuentos de tragus y anjanas, de nosotros buscando nuestra casona y la que fuera de muchos abuelos antes, de las peñas de Ranero, del horizonte de mar y tierra... después de eso no hay nada



Enrique Álvarez Cámara

## DULCE DESPERTAR

---

El día amanecía espléndido. Tumbado en la cama, podía intuir el verdor de las plantas que, a través del olfato, le llegaba humectante, a florado, como el vino amarillo de Liébana que le sirvieron en la cena. De fondo, un chivito, que reclamaba enternecedoramente su ración de leche, le conmovió y recordó a un tiempo que a él también le aguardaba la suya abajo, solo que en forma de queso. Ya en la ducha, saboreó por anticipado el desayuno, el Cocido Montañés que degustó a su llegada, el paisaje que se alcanzaba desde el ventanuco del aseo y que semejaba una estampa, que aun siendo soleada, pudo imaginar con lluvia, sintiéndola sobre sí con cada gotita que le regalaba su frescor. Después, se secó mientras contemplaba arrobado el bosquecillo de alisos que se alzaba frente al hotel, cuyas copas parecían haber sido vivificadas, como él, por la lluvia, y se encaminó al comedor del que ascendía la dulce calidez de los Sobaos Pasiegos.

Encarnación Blanco Gómez de Segura

## ENDINO

---

Aprieto los cordones de mis botas antes de dejar atrás el pueblo de Olea, para adentrarme en el sendero que conduce al monte Endino. A cada lado del camino una mullida alfombra de hojas de cajiga, se acumula año tras año dando refugio a los habitantes del bosque.

Me detengo en un claro elevado, sobre unas enormes losas de conglomerado, imitando a un balcón, desde donde distingo las poblaciones de Reinoso, Campoo de Enmedio y la generosa Sierra del Hajar, escrutada con altanería por el Pico Tres Mares.

Atravesando la última braña antes de la cima, flota en el viento el tierno aroma a harina de las setas tardías de primavera. Ya, arriba, al recuperar el resuello, se atiborran los sentidos de un asombroso olor a miel. A mis pies se extiende la ladera cuajada de brezos de almibarada flor.

De regreso voy masticando el nombre de este dichoso monte que sabe a pan y a miel.





Lorenzo David Rubio Martínez

## ÉRASE UNA VEZ UNA CAPERUCITA CÁNTABRA

---

—¿A dónde vas Caperucita?

—A casa de mi abuela a llevarle en esta cesta anchoas, quesada pasiega, pimientos de isla y un poco de vino para la cena.

El lobo con la boca llena de babas le dice:

—¿Ves estos dos senderos? Pues camina por el de la derecha que es más corto.

—¡Gracias, monstruo! Si no fuera por lo peludo que eres te daría un beso, encanto.

El lobo llega antes por la izquierda y se parapeta entre la maleza a la espera de que la abuela abra la puerta.

Caperucita se encuentra al leñador por el bosque y le invita:

—¿Te apetece un pícnic con productos de la tierra?

Él acepta. Comen saboreando esas delicias de Cantabria. Solo dejan migas en la cesta y, como está oscureciendo, Caperucita decide regresar a casa con su mamá.

Mientras, la abuela, hambrienta, dispara con la escopeta desde su ventana y caza un lobo para aderezar la cena.

M<sup>a</sup> Belén Mateos Galán

## ESENCIAS DE CAMPO Y MAR

---

Atesoro las esencias de Cantabria en pequeños frascos de cristal de diferentes colores. Cada uno aroma mi estancia de manera peculiar. Como un arco iris se asientan en la alacena de roble junto al gran ventanal por el que contemplo el mar.

En días de lluvia destapo el blanco y una mezcla de vaho a leche recién hervida y espuma, me acompaña en mis ratos de lectura. Cuando el cielo permite ver su claridad, es el de color cobrizo el que inunda de miel mi espacio y me ayuda con mis letras. En momentos de marea alta, corro hacia el azul que refresca mi memoria con imágenes de pesca y alta mar. Pero quizás sea el periodo del estío en el que los colores y las fragancias se intensifiquen más. Amarillos, verdes, rojos... bañan de frescura mi cuerpo, que enredado en los caprichos del sueño me hacen soñar con eucaliptos y vino, con maíz y hortalizas, con laurel y quesada.

Al llegar la noche, corro las cortinas que junto a la oscuridad esconden el mar. Busco en los cajones los viejos enseres de aguas saladas y aceitunados campos y suspiro al pensar cuanto he recorrido y cuanto me podrá quedar.



Mar González Mena

## FUTURO

---

Ana llegó antes de su hora. Guapa, muy guapa, tanto como pequeña. Dentro de su incubadora solo comía unos decilitros de leche, más que suficiente para su diminuto cuerpecito. Su primer biberón parecía de juguete pero, con el tiempo, llegaron los cereales y, por fin, la cuchara.

El abuelo traía para ella las manzanas de su huerto y siempre bromeaba diciendo que así tendría sidra corriendo por las venas. Todos mirábamos embobados como abría la boca en cada cucharada y contábamos los gramos que sumaba cada semana.

La vida sabía entonces a los sabores que ella iba descubriendo en esta tierra que huele a mar, a montaña y a cocido los domingos.

Fueron tiempos de incertidumbres, de miedos que se pasaron de golpe una mañana, en la mesa grande de la terraza, cuando la vi mojar los sobaos pasiegos en el desayuno. Así lo hacía yo de pequeño, y mi padre, y mi abuelo y algún día, si la Bien Aparecida quiere, mis nietos.

Sara Alonso Esparza

## GUÍA GASTRONÓMICA PARA UN DESPISTADO

---

Mi amiga Eva, a sus treinta años, nunca había visto una vaca. No quiero decir con esto que pensase que la leche nacía en el envase pero lo cierto es que tampoco había comido nunca un pescado que no fuera de piscifactoría. Cosas de la vida en la capital.

Aquí descubrió que los peces saben a mar. El bonito, las sardinas, el *jargo* o el *sanmartín*. Aprendió que los calamares se llaman rabas y que no necesariamente tienen forma de anilla estándar. Supo entonces que los ‘pelos ‘ de las anchoas son espinas mal quitadas de un boquerón en salazón y que si son rebozados los llamamos bocartes. Conoció lo que ahora llama los *sobaos king size* porque hasta entonces, sólo había probado los industriales que duran meses sin caducar en la alacena. Descubrió que la quesada no lleva queso y que el quesuco de Cantabria es tan bueno como el Manchego. ‘¿Qué es lo verde?’- preguntó cuando degustó su primer cocido montañés. ‘¿Qué es la berza?’ – fue su siguiente cuestión. El lebaniego le resultó más familiar porque se le pareció al madrileño. Canónigo para endulzar y orujo para digerir un viaje del que se fue con varios kilos de más y enamorada. Porque mi amiga Eva es una tripera que hoy sabe a qué sabe Cantabria



Ignacio Estrada Fernández

## INVIERNO

---

Sonríen. Se despiden sin sacar las manos de los bolsillos . Rodean el lavadero que enfila el camino hasta la casona, al final de la cuesta. A la derecha, el cagijal, el monte a la izquierda. Ya se ve la casona, al fondo. El vaho se escapa del establo donde pacen tranquilas las bestias. La abuela, cosiendo paños, papa, leyendo a Pereda, mama horneando unos sobaos cuyo aroma inunda toda la estancia. En el puchero, despacio, hierve la leche mientras la madre separa la nata que mas tarde apurara la abuela con una pizca de azúcar. Se sientan a la mesa, los tazones humeantes, los sobaos recién sacados del horno. Ni la segura promesa de abrasarse el paladar refrena el ansia de los hermanos por catar el bollo con aroma e intenso sabor a mantequilla. Devoran mas que comen, con la mirada puesta en la ventana, vislumbrando a través de la vaharada que la empaña, como arrecia la tormenta, dando paso a espesos copos de nieve que cubrirán con su blanco manto prados y montañas. Terminan y corren hasta la puerta. En el patio los niños corren abrazando copos. Los padres se miran. La abuela observa. Sonríen.

Macarena Abilleira Álvarez

## LEJOS DE CASA

---

Le dolía la cintura y mucho más las manos; la artrosis había hecho estragos en esos últimos años. Pensaba muchas veces que el cambio de clima no le había sentado bien, pero aún así estaba agradecida al país donde pudo criar a sus hijos.

Hacía diez años que había enviudado. Hoy sería su aniversario de casada.

Cocinaba con lentitud; cada ingrediente añadido al cocido montañés le sugería una anécdota.

—¿Te acuerdas cuando ni alubias teníamos para agregarle?— dialogaba en voz alta, como si estuviera viendo a alguien sentado a su lado.

El intenso aroma a berza se mezclaba con el perfume del limón y la canela de las quesadas pasiegas que acababa de sacar del horno.

Tomó otro trago de orujo. Revolvió el guisado. Miró la hora. Esperaba a sus nietos.

No existía en el mundo regalo mayor que sus visitas. Solo en esas ocasiones dejaba de lastimarla la nostalgia.

Ellos la llevaban al mar; cerraba los ojos un buen rato, oyendo.

No se acordaba que tenía ochenta años mientras los pies se hundían en el agua.

Y volvía a soñar con Cantabria.



Miguel Ángel Díaz Martínez

## LÍNEAS TANGENTES

---

Ambos estaban solos. Ambos pasaban unos días de vacaciones junto al Cantábrico. Ambos se alojaban en el mismo hotel. Ambos subían a su habitación después de cenar, aún con el regustillo en el paladar del queso picón. Sus miradas se cruzaron un instante al llegar a la tercera planta. Ambos pensaron “*este podría ser el amor de mi vida*”, pero ninguno de los dos se atrevió a decir la primera palabra.

Alba Franco Elvira

## LO QUE ERA EL CIELO

---

Hace algunos años que las mujeres de la zona llevan en el cuello eso que llaman llamadores de ángeles. Me traen loco con el asunto.

Este verano he caído junto al mar, en una casita con un tejado como no había visto antes. La señora en cuestión me llamó para proteger a su marido, que pesca en los fríos días del invierno. Debía protegerle, pero en su hogar olí la quesada que estaba haciendo y decidí quedarme un ratito más para pecar prudentemente arrebatándole algún trocito cuando se daba la vuelta. A la hora de la cena, tuve el placer de conocer al marido a quien debía proteger, me senté en una esquina para ver cómo abrían un exquisito vino y comían unas deliciosas anchoas. Volé sobre ellos e hice desaparecer el resto del queso de la alacena. Decidí quedarme allí. ¡Qué idea tan equivocada tenía de lo que era el cielo!



Luís Antonio Beauxis Cónsul

## MANUAL DE ESPUMAS

---

Hacía ya un par de años que había cambiado las costas del Mar Cantábrico por las del Río de la Plata. Trabajaba como camarero en un bar de 18 de Julio (la principal avenida de Montevideo).

Uruguay acababa de consagrarse Campeón Olímpico de Fútbol, por segunda vez consecutiva, pero aquel parroquiano delgado y silencioso, que hacía anotaciones en un cuaderno, parecía encontrarse al margen del júbilo general.

— ¿Qué puedo ofrecerle, caballero?

— Rabas y cerveza, por favor.

La pregunta me brotó espontáneamente:

— ¿Es usted de Cantabria?

— Por cierto que sí, de Santander ¿y tú?

— También... de la Montaña.

— ¡Ah, la Montaña! – sonrió - ¡Qué cielo y qué luz inigualables! ¿Verdad?

Asentí con la cabeza (se me había formado un nudo en la garganta).

— ¿El señor es poeta?

— Al menos, procuro serlo – bromeó – Pero... ¡no sólo de versos vive el hombre! También están el marisco y el pescado... ¿Cuál es tu nombre?

— Ramón.

— Pues bien, Ramón. ¿Qué platillo podrías recomendarme para el almuerzo?

Tras el aperitivo, le serví una merluza en salsa verde y el gran Gerardo Diego me dedicó este ejemplar de su “Manual de Espumas” que atesoraré mientras viva.

Carlos Andrés Fabbri Campos

## LA MALETA DEL ABUELO AURELIANO

---

Aquella lejana mañana fuimos todos a recibir al abuelo Aureliano al puerto. El abuelo era el último de la familia de mi padre en emigrar porque lo retenía la liquidación de no sé qué asuntos. Había hecho la travesía atlántica en el vapor Costa de Cantabria, junto a cientos de inmigrantes venidos de todas las provincias del norte, desde Galicia hasta los Pirineos. Fue emocionante verlo bajar del barco por la rampa bamboleante. Vestía sombrero negro, abrigo gris por debajo de las rodillas y cargaba dos maletas de cartón sujetadas con correas de hebillas. Cuando llegamos a casa lo primero que hizo fue abrir una de ellas y allí quedaron, a la vista de nuestros ojos encendidos, los manjares de la tierra. Quesucos ahumados de cabra y de oveja, embutidos de jabalí y de corzo... maravillas todas, que en la Argentina vacuna eran raras de ver. Pero lo que jamás olvidaré fue el sabor a mar salvaje que dejaron en mi boca aquellas anchoas en salazón, Delicias del Cantábrico. Ahora, emigrado yo, cada vez que las saboreo con la brisa del mar dándome en la cara, es como si viera al abuelo Aureliano bajando de aquel barco en Buenos Aires.

David Vivancos Allepuz

## MARCEL

---

Contrariado por la respuesta del camarero, el joven Marcel pide que le traigan cualquier cosa con el té. En mala hora accedió a acompañar a su amigo René a este país de salvajes donde ni siquiera saben qué son las magdalenas, masculla al dejar el bastón en la silla. Mira con recelo cómo el camarero vuelve y deja sobre la mesa la infusión y un platito con un sobao. Observa desde la distancia el cuadrado de bizcocho mientras corrige la guía del bigote con una elegante caricia. Se decide finalmente: lo coge, le da un bocado con precaución y lo devuelve al plato. Descubre un brillo aceitoso en sus dedos y apenas consigue disimular la mueca de asco que le provoca. Mastica con desgana y, de repente, siente el gusto de la mantequilla y los huevos, el del azúcar y el licor, la leve acidez del limón rallado, sabores que se expanden por su paladar transportándolo a valles de complicada orografía cuya existencia ignora. Reconoce, apesadumbrado, que el sobao le está encantando.

Decide dejar la búsqueda del tiempo perdido para mejor ocasión y le hace una seña al camarero para que le traiga otro. Ahora con un orujo de hierbas.



*...de repente, siente el gusto de la mantequilla y los huevos, el del azúcar y el licor, la leve acidez del limón rallado...*



Begoña Heredia

## PERIODISMO DEL CORAZÓN

---

Trabajo desde hace once años en un diario en Cleveland. El director del periódico es español y me había encargado un reportaje de su lugar de origen, Cantabria. No me apetecía cruzar el mundo para hacer fotos pero no pude rechazar el encargo. Bajé del avión y desde allí un tren me llevó a la capital. Alquilé un coche y me dispuse a introducirme en una tierra desconocida. Mi cámara de fotos captó saltos de mar, prados verdes, valles perpendiculares a la costa y otros alejados de ella bañados de serena identidad, acantilados, pueblos y comarcas. Cientos, miles de fotos tuve que revisar cada noche, durante las cuales me mantuve despierto hasta altas horas observando como mi cámara parecía haberse enamorado. Conocí gentes amables que me ofrecían sus pucheros de cocido, hortalizas, carnes, pescados y a aquella mujer que me invitó a un dulce casero: “*Sobao*”. De regreso, en el avión, saqué de mi maleta de mano uno de ellos, disfruté de él mientras me alejaba de esa tierra. Un niño, sentado a mi lado, me preguntó.

— ¿Señor, a qué sabe?

Sin dejar de paladear el dulce, contesté.

—Sabe a querer volver.

Andoni Atienza Huidobro

## POR HERENCIA

---

«*Quien nace bonito, en lata acaba*», decía mi abuelo cuando visitaba su barco. Era un faenero pequeño, dedicado a la pesca de altura. Me gustaba estar con él. Los aires del Cantábrico arreciaban contra nuestra cara cuando partíamos desde Santoña; entonces me sentía el rey.

A mi madre le disgustaba. «Es peligroso», aseguraba desde su prudencia. Pero ese viejo que fumaba en pipa sonreía bajo la barba y hacía sonar una campanilla.

Estaba destinada para las capturas especialmente grandes; también para burlarse de su hija. No lo hacía con maldad, pues nadie conocía mejor las vicisitudes de un litoral tan pródigo como desapacible.

Sus consejos me sirvieron para apreciar la grandeza salina. El mar significa trabajo, recompensa, sacrificio, lucha, vida. Y también muerte. Así lo comprobé el día que recibí la noticia: la vetusta embarcación no resistió cierta tormenta y se hundió. No hubo supervivientes. Han pasado treinta años, pero su legado continúa vivo.

Ahora soy el patrón de mi propio barco, y por cada bonito que capturo, siento cómo mi abuelo está un poco más cerca, como si estuviese ayudándome desde el lecho donde en paz descansa.



Óscar Rodríguez Fernández

## LA MI TIERRA

---

La tierra, Mi tierra. Me quede ante el papel circunspecto. ¿Qué elegir para algo tan universal y a la vez tan propio? Y entonces me acorde de mi abuela y mi madre, cuando allá en Selaya, entre el vaho pétreo y encalado, fogones crepitantes y establos acogedores, me burlaba de ellas por decir “*la mi perola*”, en esa gramática antigua que tiene lo que los aromas perdidos.

Ya en un ensueño seguí recordando; al igual que mi abuela no dejo de pronunciar “*la mi*” tampoco abandonó su Selaya natal y allí murió. Mi madre, por Todos los Santos, iba al pueblo con su ramo y volvía con una quesada, que, cual esencia del tiempo, guardaba en su elipse de sobrios y tostados bordes un dulce y lechoso centro. Y me acordé de mi madre muerta, y de que este año mi abuela no tendría sus flores de Todos los Santos, ni yo tampoco mi quesada de Selaya, en ese intercambio tácito de la Vida y la Muerte. Y me acordé de que mi madre también algún día dejaría de tener flores por todos los Santos y a su mano temblorosa no acudiría la mía, porque yo también habría muerto.

M<sup>a</sup> Sergia Martín González

## UN PUCHERO DE PANZA ABULTADA

---

Abuela había encendido temprano la lumbre, y el cocido de alubias y berzas ya humeaba cuando me levanté. A madre le gusta así, lento, al calor de la leña y en su puchero de panza abultada.

Los días de puchero son especiales porque también horneamos sobaos. A madre le encantan mojados en leche. Abuela deshace la mantequilla con sus manos, añade los huevos y se encomienda a La Anjana para que le salgan esponjosos. “*Liturgias de vieja*”, bromea. Yo nunca he visto a La Anjana, pero dice abuela que es hermosa como madre, y que viste túnica blanca y manto azul como la virgen...

Cuando los perfumes a puchero, mantequilla, harinas y huevos inundaron la casona madre entró en la cocina. Según abuela, desde niña tuvo fino el olfato. “*¡Madre, madre!*”, la llamo. Está tan desconsolada desde el incendio... “*¡Madre, hicimos sobaos y puchero!, ¿los huele usted?*” Luego, se sienta en el suelo, contemplando las ruinas de la chimenea y, abrazada a su puchero de panza, comienza a llorar... Yo me acurruco en su seno.

Abuela dice que necesita tiempo, que aún le ahoga la culpa y que, hasta que consiga encontrarnos, seguiremos cocinando sus platos favoritos.

Quizá, algún día...





Isabel López Soriano

## RECUERDOS

---

Coge un lápiz niña, cógelo y dibuja.  
 Dibuja un azul infinito que no distingue al mar del cielo.  
 Dibuja las nubes, el sol, olas libres y viento.  
 Colorea la playa, arena fina y niños corriendo, contentos.  
 Acantilados dominantes recibiendo al mar saliendo a su encuentro.  
 vegetación cincelada por el azote del barlovento.  
 Coge pintura, niña, verde claro para las colinas,  
 unas huelen a pasto y otras a madera, papel y resina.  
 Dibuja caminos, sendas y veredas,  
 dibuja el sonido de la tormenta,  
 agua, manantiales, cascadas y fuentes para el caminante,  
 que encuentra fácil el recorrido que le lleva hasta el valle.  
 ¡Y montañas altas!, con nieve en invierno.  
 Marismas y ánades con sus polluelos.  
 Dibuja caseríos y pueblos pesqueros,  
 gente amable y tranquila sobando anchoas en el puerto.  
 Barcos, navíos y veleros, mecidos por las velas al viento.  
 Mira ahora niña, en esta gruta, ocultos  
 los dibujos que hace tanto  
 los hombres antiguos dejaron:  
 uros, ciervos, bisontes, cabras y caballos.  
 Quién sabe si, algún día, todo esto que te muestro,  
 y ahora pintas,  
 será por otros contado.  
 Coge pintura fina, cógela niña y traza ahora una gran sonrisa,  
 la de aquellos que visitan esta tierra Cántabra  
 y su corazón  
 nunca olvida.

Elia Prieto Araujo

## RECUERDOS DE UNA INFANCIA

---

Un brazo me toca y me giro, deseando seguir durmiendo.  
 Mi padre me susurra al oído que me levante, que ya es la hora.  
 Y aún de noche, me calzo mis gigantescas botas de agua y mi abrigo rojo.  
 Fuera, en la calle, está lloviendo y hace frío.  
 Empezamos a andar, en silencio, tardamos mucho tiempo en llegar a nuestro destino.  
 Colinas verdes y pastos interminables surgen ante nosotros.

En el camino vemos atisbar los primeros rayos del sol.  
 Cuando llegamos, se oye el ruido de la gente, el movimiento de redes y los alientos cansados.  
 Y entonces mi ojos dormidos despiertan: se alzan ante ellos cajas repletas de merluzas, rapes, jibias, sardinas...  
 En el batiburrillo de cajas, el olor a sal. Mi padre me mira, incitándome a buscar los dragones marinos de sus historias.

Un brazo me toca y me giro.- Disculpe, le toca.- me comenta la señora de al lado.

—¿Tienen dragones marinos?— El vendedor me mira burlón. Me marchó con la nostalgia de mis recuerdos.



Alfonso García Aranzabal

## SÁBADO EN PUERTOCHICO

---

José, Vicente y Felipe salen del cine de los Escolapios, el sábado por la tarde, con ansias de aventura. El viento sur ha despejado el cielo y aumentado la temperatura. La luna llena ilumina la bahía. Han decidido vivir su propia hazaña en Puertochico. La bajamar huele a verdín y salitre, a gasoil y brea, y sabe a amayuelas y verigüetos, a muergo y pulpo, a sardinas y bocartes y se escucha el tintineo constante de las poleas y las drizas de las embarcaciones de vela embestidas por el viento.

Felipe vigila a los carabineros que hacen la ronda. José y Vicente bajan por las escaleras adosadas al muelle, hasta el incierto fondo donde está la almadía, que les llevará hasta las barquitas de motor central que yacen fondeadas.

—Que viene el carabinero -avisa Felipe.

Sus amigos se esconden debajo de las arcadas del muelle. Una vez que pasa el peligro van y vuelven en la balsa, a ritmo de un peligroso vaivén. Una luz en la casa de los prácticos es testigo de su proeza. Suben, se reúnen y deciden celebrar el éxito de la misión con un pastel de carne en Peña Herbosa.

Santiago Torres Ferrer

## SABOR A MAR, SABER AMAR

---

Sólo era un caminante más. Se perdía entre la gente por el paseo de la playa del Sardinero. Todavía perduraba en su boca el intenso sabor de las anchoas que había comido en el restaurante, aunque la gastronomía era un placer efímero.

Caminaba inmerso en sus pensamientos, tan inmerso que no notaba la ligera llovizna que comenzaba a caer. Tampoco le hubiese importado. Poco importaban esas cosas comparadas con el amor perdido. Miraba hacia el mar. El mar bravo y desafiante. Le habría gustado despojarse de toda su ropa y arrojarse a él. Batirse en duelo con la naturaleza. Ganar o perder daba igual. Sólo quería desahogarse. O ahogar su furia entre las olas.

Alguien tocaba un violín en el paseo. Las luces comenzaban a encenderse mientras el cielo gris se oscurecía. A lo lejos, una pareja se besaba. Él se preguntaba dónde estaría ella ahora. Con el sonido del violín se perdió entre la gente. Sólo era un caminante más.



Raúl Gómez Lozano

## SABOR A MELANCOLÍA

---

Cuando mi abuelo entraba por la puerta, acostumbraba a traer consigo el Cantábrico. Era tan abundante su pesca, como bravío su carácter. La nuestra era una lucha generacional. Él, testarudo lobo de mar, se aferraba con uñas y dientes al tiempo en que los pescadores luchaban y amaban al océano para conseguir cachones y maganos; yo, esclavo de una generación acelerada, insistía a mi madre en que mis platos se llenasen de comida rápida y alimentos importados de tierras americanas.

—Con unas buenas rabas te quitaba yo la tontería —insistía él.

De aquello hace ya años. Mi abuelo murió, dejando su olor a sal impregnado en las paredes de la casa en la que me crié, y yo partí a Madrid a labrarme un futuro. Sin embargo, con el paso del tiempo, noto cómo los días pasan con la frialdad de los edificios que me rodean y, con la llegada de mi madurez, mis recuerdos han empezado a crear pequeñas capas de nostalgia con frescor de lluvia del norte. Una sensación de la que me saca el carraspeo del camarero que tengo enfrente.

—¿Y bien? ¿Se ha decidido ya? —me apremia.

—Claro que sí. Póngame unas rabas.

Javier Jiménez Domínguez

## SABOR AMARILLO VERDOSO

---

Descubierta la causa del anieblado paisaje cántabro que durante los últimos días ha ocultado buena parte del territorio, el gobierno autonómico está estudiando qué medidas tomar para recuperar el color verde. Es conocida la existencia de culturas que no permiten que se les fotografíe, aducen que pierden el alma. Como consecuencia de la campaña «a qué sabe Cantabria» por todas las ferias internacionales, ha sido tal la afluencia de japoneses que además de marcharse con la tripa llena de los sabrosos guisos, han agotado las memorias de sus cámaras con fotografías de las montañas, los valles y las playas, hasta el extremo de llevarse el alma del paisaje. En el aeropuerto de Santander se les ha pedido que eliminen la mitad de las imágenes, han accedido con su gran sonrisa amarilla pues saben que el sabor cántabro nunca se les podrá borrar de la memoria.

La sorpresa ha sido que levantada la niebla todo está en su sitio y color, salvo los pastos. Se sospecha que como consecuencia del efecto llamada de la calidad de la leche y los quesos, y aprovechando que nadie las veía, las vacas de los territorios adyacentes han entrado y pastado a sus anchas.

Margarita Fernández Gándara

## EL SABOR DE MIVIDA


---

De niña, recuerdo que Cantabria me sabía a desayunos de sobaos y leche recién ordeñada y a paseos de chocolate con churros. También a algodón dulce y manzana caramelizada, cuando me llevaban a las ferias. Más tarde, fue el sabor a sal de los besos escondidos junto a las olas de las playas, lo que llenó mi boca de adolescente. Y entonces descubrí nuevos sabores de aperitivos con rabas y blanco cosechero, mientras disfrutaba con mis amigos por las calles de Puertochico.

Tras la magia de la juventud, vinieron otros sabores, más maduros, entre caminatas de invierno por bosques con aromas a musgos, robles, hayedos o laureles, que terminaban en la mesa con deliciosos asados de caza.

En casa puse en práctica las enseñanzas culinarias de mi familia, que me enseñaron a preparar los bocartes y convertirlos en anchoas. ¡Qué ricas me sabían!, tanto como las sardinas asadas del Pesquero.

Ahora, en mi jubilación, disfruto cada día del sabor que deseo: leche, sobaos, algodón dulce, manzana caramelizada, rabas y blancos, asado de caza, anchoas...y he descubierto que todos esos sabores son los de mi propia vida, porque desde la atalaya de mi edad, ella también sabe a Cantabria.

A photograph of two bottles of Cantabria wine and a glass of white wine. The bottles are dark green and filled with a golden-yellow liquid. The glass is partially filled with the same liquid. The background is a soft, out-of-focus landscape with green hills and a white building.

*...descubrí nuevos sabores de aperitivos con rabas y blanco cosechero, mientras disfrutaba con mis amigos ...*



María Posadillo

## EL SABOR DE LOS BESOS

---

Soledad era una anjana de los bosques a la que una ola de mar, con forma humana, convirtió en sirena. Cuando el hada recordaba la brisa que soplaba entre los árboles, preparaba quesada con esencia de canela, y su paladar recorría los verdes prados que sus pies añoraban. Manuel se llamaba el pescador que se hechizó de sus labios de azúcar y leche tibia. Cuando, un día, su barco no regresó a puerto, Soledad cambió sus besos dulces por el conjuro de eternas lágrimas saladas. El sabor de la piel del hombre que la dejó sola en Santoña.

Elena Álvarez Teresa

## EL SENTIDO DE VIVIR

---

Nací una hermosa mañana de verano en el Valle del Pas. Cuando asomé la cabeza entre el estiercol y vi a mi padre tan alto y brillante, decidí estirarme lo más que pudiera para alcanzarlo. Mi madre decía de él que era un dios y no me defraudó, también comprendí que nada estorbaría su amor mientras el tiempo existiera.

Mi padre tiene tres caras: una blanca, que adopta para hacer juego con el manto de neblina que se pone mi madre al alba; otra amarilla a mediodía, cuando mi amada madre aleccionaba a mis hermanas mayores para protegerme con sus hojas y no agobiarme de calor; y otra de color naranja al ocaso, cuando el cielo parece incendiarse.

Mi madre está muy orgullosa del sabor de sus hijas, insistía sobremanera que cuando estuviéramos en la ensaladera diéramos lo mejor de nosotras. Tuve suerte de lucir en una de loza azul que hacía juego con el verde encendido de mis hojas, y fui feliz cuando la niña me tomó en su mano mirándome antes de llevarme a la boca. Esa tarde usó el lápiz verde para pintar una lechuga en su cuaderno acordándose de mí.



Amparo Martínez Alonso

## TRADICIÓN Y FUTURO

---

— “Nuestra tierra linda con el mar Cantábrico y la cordillera Cantábrica... ¿Sabéis qué nombre recibe nuestra Comunidad Autónoma?”.

El griterío estalla casi unánime.

— “¡¡Can-ta-bri-aaa!!”.

Casi toda la clase ríe; casi todos los alumnos aplauden; casi todas las bocas desdentadas quieren preguntar, saber más; casi todos los brazos levantados piden hablar..., excepto Naroba.

Naroba conoce muy bien las lindes de su tierra, el nombre de cada vaca, la altura del abedul plateado, la alegría y el llanto del robledal: verdoso o anaranjado, duro y soñador, pero siempre vivo —cómo le gusta repetir al abuelo—; ese bosque que abraza al prado, a la cabaña, a la vieja encina y a los leprosos eucaliptos... Naroba sabe asar bellotas entre las ascuas, elegir las mejores hojas de la rama de laurel que se orea junto a la alacena, escanciar la sidra sin salpicarse apenas sus albarcas nuevas. Naroba sabe ordeñar y mezclar el cuajo para hacer el queso más grande del mundo.... Lo que Naroba no sabe es qué será de la *Lusa*, la *Mansa*, la *Anjana*, la *Pasiega* y la *Sirenuca* cuando el abuelo marche a la residencia. Por eso, Naroba levanta el brazo y pregunta por el futuro de sus vacas...

Juan Carlos Mata Sánchez

## ¿UNA VACA LECHERA?

---

“*Pinta*” era la vaca más hermosa de todas las granjas del valle del Pas. Su piel parecía un puzle de piezas negras y blancas de diversos tamaños y formas. Y siempre estaba limpia. Lucía además una figura altiva, vigorosa y bien proporcionada. Y que os voy a decir de sus esplendorosas ubres, tan exuberantes que, aparte de llamar la atención, proporcionaban al granjero pingües beneficios por la gran aportación de leche que obtenía.

“*Pinta*” era un poco presumida. Pero cómo no iba a serlo, si tenía en su haber varios premios de certámenes de ganado vacuno y el año pasado, sin ir más lejos, fue la ganadora del Campeonato de Europa de vacas lecheras.

“*Pinta*” nació vaca, pero bien podía haber sido una princesa.

Alexandra Peláez García

## EL VALOR DEL BUEN SABOR

---

—...Artículo 30...Corresponde a la Comunidad Autónoma de Cantabria... bla bla bla ...la defensa y protección de los valores culturales del pueblo cántabro...-

—¿Qué haces hijo?-

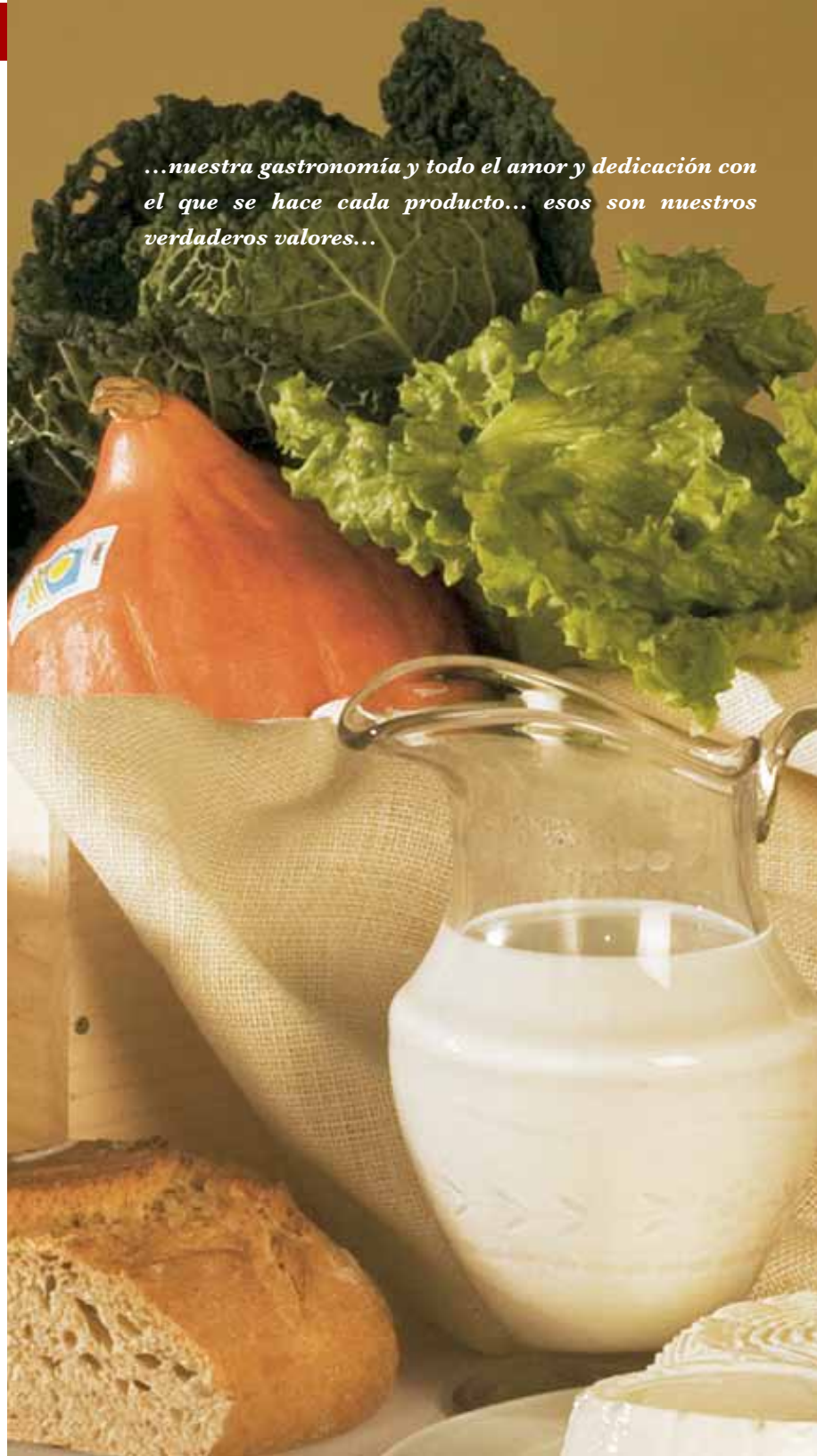
—Aquí, leyendo...tengo que hacer una exposición de derecho, que sea original, sobre los valores de nuestra tierra, pero no sé cómo enfocarlo...-

—A ver, déjame que lo eche un vistazo...vale...mira, allá por el 81 tu padre venía conmigo a pescar anchoas que después vendíamos en el mercado de Santoña. Todas las mañanas antes de que amaneciese tu abuela nos preparaba sobaos con un poco de orujo con miel; era la mejor manera de coger fuerzas y calentar el cuerpo antes de partir...Tu madre, ayudaba a tus otros abuelos con la granja de Ribamontán al Monte...recuerdo que hacían cosas riquísimas, como quesada pasiega, queso picón...-

—Vale, abuelo, pero y ¿qué tiene que ver eso con mi trabajo?

—Pues todo hijo, todo... nuestros montes, nuestro mar, nuestra gastronomía y todo el amor y dedicación con el que se hace cada producto...esos, Pedro, son nuestros verdaderos valores.

*...nuestra gastronomía y todo el amor y dedicación con el que se hace cada producto... esos son nuestros verdaderos valores...*



## Índice de relatos

---

5. COCIDO MONTAÑÉS, de Raquel Lozano Calleja
6. METAMORFOSIS, de Ton Pedraz Pollo
7. SABOR SALADO, de Modes Lobato Marcos
8. SABOR A MEMORIA, de Lorenzo David Rubio Martínez
9. ANCHOAS, de Carmen Orozco Molina
10. EL CANTABRO, de María José Rodríguez
11. A LA VANGUARDIA, de Susana Revuelta
12. A LAVARSE, A CENAR Y A LA CAMA, de Jesús Alfonso Redondo Lavín
13. LA ABUELA LEONOR, de Yolanda González Sandoval
14. EL CANTABRO, de María José Rodríguez
15. ANCHOAS MÁGICAS, de Isabel Prieto
16. ANJANAS Y PUCHEROS, de Luis San José López
17. EL AROMA ESPERADO, de Ana Isabel Velasco Ortiz
18. CÁNTABRA, de Miguelángel Flores
19. CANTABRIA SABE A GLORIA, de Nuria Perarnau
20. CARICOS CON TOCINO, de Jesús Alfonso Redondo Lavín
21. EL CANTABRO, de María José Rodríguez
22. LA COCINA DE MI MADRE, de Oliva García Cosío
23. COLASA, de Plácido Romero
24. EL COLOR DE LA TIERRUCA, de Luis María Álvarez Lecue
25. COSAS DE VIEJOS, de Sandra Monteverde Ghuisolfi
26. DEL QUESO AL BESO, de Sergi Cambrils Caspe
27. DESPUÉS NADA, de María Llamosas Marqués
28. DULCE DESPERTAR, de Enrique Álvarez Cámara
29. ENDINO, de Encarnación Blanco Gómez de Segura
30. ÉRASE UNA VEZ UNA CAPERUCITA CÁNTABRA, de Lorenzo David Rubio Martínez
31. ESENCIAS DE CAMPO Y MAR, de M<sup>a</sup> Belén Mateos Galán
32. FUTURO, de Mar González Mena
33. GUÍA GASTRONÓMICA PARA UN DESPISTADO, de Sara Alonso Esparza
34. INVIERNO, de Ignacio Estrada Fernandez
35. LEJOS DE CASA, de Macarena Abilleira Álvarez
36. LÍNEAS TANGENTES, de Miguel Ángel Díaz Martínez
37. LO QUE ERA EL CIELO, de Alaba Franco Elvira
38. MANUAL DE ESPUMAS, de Luis Antonio Beauxis Cónsul
39. LA MALETA DEL ABUELO AURELIANO, de Carlos Andrés Fabbri Campos
40. MARCEL, de David Vivancos Allepuz
41. EL CANTABRO, de María José Rodríguez
42. PERIODISMO DEL CORAZÓN, de Begoña Heredia
43. POR HERENCIA, de Andoni Atienza Huidobro
44. LA MI TIERRA, de Oscar Rodríguez Fernandez
45. UN PUCHERO DE PANZA ABULTADA, de María Sergia Martin González
46. RECUERDOS, de Isabel López Soriano
47. RECUERDOS DE UNA INFANCIA, de Elía Prieto Araújo
48. SÁBADO EN PUERTOCHICO, de Alfonso García Aranzabal
49. SABOR A MAR, SABER AMAR, de Santiago Torres Ferrer
50. SABOR A MELANCOLÍA, de Raúl Gómez Lozano
51. SABOR AMARILLO VERDOSO, de Javier Jiménez Domínguez
52. EL SABOR DE MI VIDA, de Margarita Fernández Gándara
53. EL CANTABRO, de María José Rodríguez
54. EL SABOR DE LOS BESOS, de María Posadillo
55. EL SENTIDO DE VIVIR, de Elena Alvarez Teresa
56. TRADICIÓN Y FUTURO, de Amparo Martínez Alonso
57. ¿UNA VACA LECHERA?, de Juan Carlos Mata Sánchez
58. EL VALOR DEL BUEN SABOR, de Alexandra Peláez García



**XXXIII Aniversario**  
del  
**Estatuto de Autonomía para Cantabria**



---

**FEBRERO , 2015**

Foto portada: JAMS, Acantilados de Santa Justa.

Fotos interiores: [www.alimentosdecantabria.com](http://www.alimentosdecantabria.com)

Maquetación: JAMS.

Edición digital