

Esta mañana supe de la muerte de **Antonio Carrasco**, colega y amigo muy querido. Contaba entre los corresponsales de estos cuadernos de notas. Pensando en él, me animé a retomar los envíos de verano. Cuaderno de Bitácora. No hay texto taurino de compañía.

CdB. 24 de agosto. 2020. Madrid: MUCHAS NUECES, POCO RUIDO

LE DIJE hace poco a una hermana mía que plantara en su huerto de Guadarrama un nogal. ***Para recoger nueces***

conviene esperar, perseverar y humedecer la maceta del primer plantío. Para que la semilla germine se precisan tres cosas: una nuez, una navaja bien afilada y tierra, que es la madre de todas las cosas. El filo de la navaja tiene que despegar sin separarlas las dos cáscaras simétricas de la nuez. Una vez despegadas, se plantan en arena abonada, calada y negra. La raíz del nogal, delicada y retorcida, crece luego en tallo y tronco tan refinados como resistentes. No es un árbol particularmente frondoso, pero la copa es densa y da sombra buena. Florece despacio primero, pero a finales de abril cobra un aspecto tupido que le es propio.

El nogal no abunda en los jardines botánicos. Tal vez por no ser relevante su porte. Nada que ver con las higueras, que se disparan al florecer. Tampoco con los granados o los madroños ni los almendros. El nogal no es un árbol gregario. Lo son los ciruelos, los perales, los melocotoneros. Las frutas de hueso. La carne de la nuez es la imagen de un cerebro animal. Sus secos sesos, envueltos y protegidos por un fino tegumento transparente, carecen de aroma, pero, triturada, la harina de nuez es sabrosa.

Rallada, la cáscara de la nuez es un perfume casi penetrante. No así su fruto trenzado, que entre los dedos se desmenuza sin resistencia. No deja huella en las yemas. Y, sin embargo, es fruto graso. Los clásicos de la nutrición lo tienen señalado por sus muchas virtudes. Entre ellas, su poder vigorizante. También su poder estabilizador del sistema nervioso y neuronal.

Hay nueces y nogales de diversas especies dentro de un género común. ¿Y tú? Las prefiero

pequeñas y oscuras, de cáscara fácil de quebrar. Pero no hago ascos a ninguna: ni a las vascas, ni a las turcas ni a las mexicanas ni a las alpinas de **Bolzano y Trento**. En el mercado central de **Bolz**

ano

en el alto

Trentino

austro italiano, desayuné una remota mañana de diciembre de 1973 un pastel de nuez que casi cincuenta años después aún recuerdo.

Mi madre las machacaba para el relleno de un pastel de mazapán de almendra, crema y frutas escarchadas con lecho de oblea blanca. Entre tanto y tan profundo dulzor resistía el sabor opaco de la nuez. Solo una semana antes de caer por **Bolzano** se había casado la misma hermana a quien sugerí plantar en su huerto un nogal. En el polo opuesto de un cerezo creo que danés que en mayo rinde fruto carnoso y algo ácido. Uno de los mejores inventos de la culinaria francesa contemporánea ha sido el del yogur con cerezas. Una crema de cerezas ligeramente azucarada. La cereza es un desayuno perfecto. La nuez, también.

La salsa de nueces es una de las grandes delicias de la cocina guipuzcoana. **Busca Isusi** les tiene dedicadas a las nueces dos o tres textos memorables. Entre

Zumárraga

y

Azcoitia

, la media montaña húmeda de la cuenca del

Urola

, el nogal se da de maravilla. Es probable que lo favorezca la corriente atlántica que entra por su flanco norte. El viejo ferrocarril de

Zumárraga

a

Zumaya

desfilaba entre hayas, fresnos y nogales que surgían como aparecidos en las salida de los túneles. Trenes de marcha lenta, largos vagones de madera con mirador.

Mi abuelo materno vino a ser por herencia dueño de un nogal en **Gómeznarro**, de donde procedo. El único nogal del pueblo. Un pueblo pequeño, pero encrucijada de una comarca de dos mitades. Una, pura tierra de pinares. Otra, secano de cereal en la falsa vega del río

Zapardiel

. Aquel nogal estaba plantado en un punto estratégico. En él casi convergían los caminos de

Ramiro

.

La Zarza

,
Moraleja

y
San Vicente

.
Moraleja de las Panaderas

y
San Vicente del Palacio

. Estaba protegido por un rudimentario alcornoque de adobe y regado por un hilo de acequia que provenía de la alameda, la alameda del Señorito, donde pastaban sus muchos caballos. Los caballos del Señorito. Pero el nogal de mi abuelo.