



B) BEMBIBRE DEL BIERZO, EL PARAÍSO DEL "BOTILLO"

Son numerosas las ciudades que consiguen una notable atracción de foráneos a base de las delicias de sus platos típicos: Vigo, con sus empanadas sabrosas; Valencia, con sus "paellas" exquisitas"; Bilbao, con su rico bacalao a la vizcaína; Madrid, con sus deliciosos callos, etc. Cuando llega esta época también la ciudad leonesa de Bembibre del Bierzo ofrece un plato especial y característico que repite quien lo prueba y es motivo de afluencia notoria de sus visitantes, en aumento año tras año, ya que cada consumidor se convierte en un propagandista incansable de sus excelencias: nos referimos al célebre "botillo".

Dicho "botillo" tiene como base el condimento de los huesos de costillas y cabeza de cerdo, a los que después de machacados literalmente, se les añade una considerable poción de "chicha" y se adoba con pimentón de Jaraiz de la Vera o de Murcia, sal, ajo y orégano. Con esta "zorza", como diríamos en Galicia, se hacen después de embutida, unos chorizos fabulosos. Unos chorizos que, mezclados con "grellos" y "cachelos" en el puchero, harían las delicias del propio Brillaf Savarint.

"El alcalde del Ayuntamiento de Bembibre, don Alberto Blanco Riego que debe de ser, además de un buen regidor, un estupendo gastrónomo, ha lanzado a la rosa de los vientos la propaganda del "botillo". La rica comarca berciana tiene importancia gastronómica por la destacada posición que tuvo en pasados tiempos, por los grandes señores que en ella habitaron, por los ricos, por los ricos monasterios que allí se alzaron y por los castillos feudales que albergaron sabios gustadores del "buen comer".

Pero vayamos a los orígenes del "botillo". Si "haber mantención", como dijo el Arcipreste de Hita, siempre fue una de las más pesadas cargas de las comunidades humanas, ya desde el momento en que Adán salió o fue desahuciado del Paraíso, particularmente dura fue en la comarca del Bierzo, corta en recursos alimenticios, escasez debida, en gran parte, a la escasez de terreno como a lo accidentado del mismo.

Pero el hombre, que es en sí mismo un auténtico Robinson, tiene un acento particular en el Bierzo.

Se habla mucho de geopolítica y el hombre berciano llena un capítulo de esta ciencia.

Ha sido diestrísimo, inteligente y valiente para resolver el ineludible problema de la alimentación. Y para darnos cuenta de este tremendo esfuerzo e inteligencia desarrollados por los bercianos a través de los siglos, nada mejor que introducirnos por su paisaje gastronómico. La cocina casera y rural guarda todavía muchos secretos que, tímidamente, asoman a la popularidad. Como en las operaciones de una revisión erudita, logran a veces, surgir a la superficie social algunos de esos platos cuya consistencia duerme en capas ocultas y que son, todavía, como las piezas de vestir de los abuelos, secreto rural guardado en arcas escondidas. Las buenas cocineras de la comarca poseen el don específico y peculiar de hacer perdurar esos requisitos, con recelo de que los demás se apoderen de ellos. Determinados manjares son exclusivos de alguna comarca donde los elementos que los forman constituyen una especie de patrimonio hortícola cuyo cultivo ha llegado a un punto de sazón respetable. Esto ocurre con los “cachelos” y los “grelos”, buena cocción es uno de los pilares del “botillo”. No sabemos cuál es la razón por la cual el “botillo” se come en Bembibre y su contorno, con exclusión de otras zonas limítrofes y de otros meridianos. Lo cierto es que, por el momento, para enfrascarse en la ingestión de un buen “botillo” hay que ir a Bembibre del Bierzo. Este manjar exige tazas de tinto en abundancia y si el festín se clausura con un queso de oveja, mejor que mejor, pues el alboroque resulta excelente, nutritivo, maravilloso.

El “Botillo” es un plato típico de esta época del calendario. Quieren ese matiz la primavera recién nacida, con sus cielos cubiertos de nubes azorinianas, con el campo recién pintado de sus más tiernos verdes y con la brisa que mece las hojas apenas nacidas de los álamos.

ALEJANDRO DEL AMO