

Operación Patorrillo

Crónica de una aventura navarra

por
Fernando Palacios

1ª Entrega: *Crónica*

2ª Entrega: *Documento gráfico*

3ª Entrega: *Arte, expansión, comentarios
ingestión y epílogo*

Dedicado a Toña Billetes, Terrible Polilla y Caminito Ligerero

Operación Patorrillo

1ª Entrega: Crónica

La mañana del 2 de noviembre me desperté con una obsesión: “Tengo que comprar patorrillo”. El asunto no era nada sencillo. En Castejón no lo pude conseguir el día anterior porque era fiesta, y en Madrid creen que patorrillo es una palabra brasileña para denominar a algún derivado del pato. Incultura total.

Una pena, porque la Antonia, la de la “Carnicería Belloso” de mi pueblo, lo prepara de una manera espectacular, y tan limpio como una patena. Ya se sabe, una vez que abandonas la Ribera el patorrillo, ese plato delicioso, pierde identidad, y en la finolis Pamplona no saben muy bien a que nos referimos. “Menudillos”, dicen ellos, ¡como si no supiéramos los ribereños diferenciar entre menudillos y patorrillo!

Esa mañana no disponía de mucho tiempo: ensayo y concierto en Barañain (localidad próxima a Pamplona) con los SBLM, luego comida, visita por la tarde a mi prima Sonia y tren de vuelta a Madrid. Todo apretado, como le gusta a Toña.

En unos minutos libres, a eso de las 10:15, me escaqueé por los alrededores del Auditorio de Barañain y pregunté por carnicerías. En la primera me dijeron que sólo servían “menudillos” (¡y dale!) por encargo, y en la segunda, después de deletrear “pa-to-rr-i-llo” me di por vencido.

Pero siempre está Toña para sacarme de estos aprietos. Voluntariosa como ninguna, tomó el teléfono presta y llamó a su carnicero (Toña es de ese tipo de sibaritas que tiene “su” carnicero, “su” pescatero, “su” tendero...). Había salido a un recado. Llamó a otro, y resultó lo de siempre: no tengo todos los días, sólo por encargo, etc. Última solución: “Mandaremos a la infatigable Barcenilla (Caminito Ligero, para que nos entendamos) al Mercado Central, allí tiene que haber, seguro. Y de paso se airea, que le hace falta”.

Haciendo como que leía el periódico, escuchaba las contestaciones de Toña en su conversación telefónica con Mariacamino: “Pa-to-rr-i-llo... ¿que qué es eso?... ¡Ya estamos! ¡Que no, que no tiene nada que ver con los patos, coño! ¡Es como los callos, pero de cordero! Pide patitas, madejas, sangrecilla y todas esas cosas... ¡Sí, patorrillo, se llama pa-to-rr-i-llo, inculta, que eres una inculta!...” Y allá que se fue la alegre Caminito, camino del Mercado repitiendo obsesivamente: “patorrillo, patorrillo, patorrillo...”

“Qué si tiene usted patorrillo”, preguntó inocentemente Caminito. “¿Patoqué?”, contestó el apuesto carnicero. “Patorrillo –continuó ella inasequible al desaliento y con cierto punto pedagógico- es una barbaridad que comen los ribereños; un encargo que me han hecho; es como los callos de ternera pero...”. El carnicero desfundó su móvil y llamó a un compañero que se encontraba en la otra punta del mercado: “Iñaki, ¿tienes menudillos de cordero?, yo sólo tengo chofle, tripa y estómago, pero me faltan tripillas finas, entrañas y sangrecita, ¿tienes algo?”

Al final, Caminito, sonriente y feliz, volvió a la oficina con la misión cumplida: tres kilos de sustancias y secretos interiores del cordero metidos en una aséptica bolsa de plástico blanca. Y con esa anónima bolsa apareció en Barañain al final del concierto. “Toma, tu encargo”, dijo muerta de risa. Y me soltó la bolsa con un dudoso formato redondo y pesado que no auguraba nada bueno en su interior. Para colmo no me quiso cobrar el encargo. Caminito es así.

Cuando llegamos al “Restaurante San Ignacio” solicité a la dueña que me guardara la bolsa en un frigorífico, sin especificar su contenido: al fin y al cabo nadie tiene por qué enterarse si me gusta moverme por Pamplona con bolsas de patorrillo. De nada sirvió. Al minuto ya estaba el trío de cotorras (Billetes, Terrible y Ligerito) comentando las incidencias de la “Operación Patorrillo”, como pasó a llamarse el despropósito. Comprobé que la aventura, que no había hecho nada más que empezar, les hacía mucha gracia, tanta que literalmente lloraban de risa (yo no le encontraba el chiste al asunto): que si “Operación Patorrillo” parecía el título de una película española de los 60s. parodiando al 007; que a dónde vas, alma cándida, con tres kilos de patorrillo; que si vas a atufar al tren entero... En fin, lindezas que ellas saben comentar con garbo. Pero, junto a las lindezas, también les gusta colaborar en este tipo de gestiones: te presto una cámara frigorífica para que te lo lleves frío; no, mejor, en una bolsa de congelados de El Corte Inglés; pues yo tengo en casa una tipo termo que es una maravilla. Y así siguieron.

Después de la opulenta comida, acudí al mostrador del restaurante a reclamar mi tesoro. El trío de brujas insistía en la modalidad idónea del traslado (bolsas especiales, cámaras ultrasónicas...) Expeditiva, la dueña del restaurante, sacó una caja de cartón que en otro tiempo contuvo botellas de vino, metió la bolsa patorrillera dentro y remató la operación colocando una bolsa de cubitos de hielo encima. “No creo que se salga, porque viene hermética”. Las chicas no podían evitar una risa floja que no les abandonaba desde hacía buen rato. Intentaban taparse la boca, pero nada. “Cuéntanos sin falta cómo termina la Operación Patorrillo, por favor, nos morimos de interés”, fue lo último que les oí decir cuando nos despedimos.

Y con la caja me fui camino del Hotel Maisonave. Allí la posé con cuidado en el almacén de las maletas, junto a la mía, y me largué deprisa a ver a mi prima.

Cuando volví al Hotel dos horas después comprobé que todo seguía en el mismo estado: la caja, bien fresca, con su contenido secreto, y la maleta.

En la Estación me quedé esperando al tren en un banco al exterior para que no se calentara el producto interior. Me fijé, aliviado, que no sometían las maletas a la observación del scanner. ¿Cómo iba a explicar yo la naturaleza del interior de la caja?. Subí al tren, deposité la caja en el suelo, junto a las maletas, tomé asiento y me hice el loco. No me levanté del asiento en todo el viaje.

Tres hora y media después llegamos a Madrid (con retraso, claro). Cuando me dirigí al maletero observe con horror que la caja había dejado en la moqueta del suelo un misterioso cerco húmedo de tres o cuatro palmos. “Será de los hielos derretidos de la bolsa her-mé-ti-ca”. Cogí la caja, que se deshacía a pedazos, y salí con ella como pude al distribuidor del vagón. Cuando la dejé en el suelo, salía agua a raudales. Mis compañeros de clase preferente miraban con pavor a la caja. Yo disimulaba silbando, que es lo mío. En esto, cuando ya se veían las luces del andén, entró el revisor y mirando a la caja y a las chorreras, ríos y meandros que desprendía, me dijo: “Le advierto que se le está saliendo algo de la caja”. Sin dejarle acabar, contesté dando sensación de seguridad: “Es una botella de agua, que se sale”. “No, si es sólo por si no se había dado cuenta”, añadió. Sudando y nervioso, esperé a que se parara de una vez el tren.

Mi salida del vagón fue un poema: la caja chorreando medio deshecha, la maleta, mi anorak de camuflaje (amarillo canario, para más señas), el sombrero... debía de dar una inmensa pena.

Ligerito, llegué al interior de la estación y en una papelera tiré la caja, la bolsa de hielos, y me quedé sólo con la bolsa primigenia del patorrillo. Soltando agua, me dirigí al taxi, rezando para que no se diera cuenta. Metí la maleta en el maletero del

Peugeot. “¿La bolsa también?”-inquirió el taxista- “No, la bolsa la llevo yo”. Todo el viaje estuve husmeando y olisqueando, por si los despojos daban el cante. Pero no, el sistema había sido penoso, pero eficaz. No hubo requisamiento, ni detenciones por llevar sustancias peligrosas. Nada.

Al fin, llegué a casa. Sin quitarme la ropa, coloqué la bolsa en la fregadera y abrí la Caja de Pandora. “¿Pero qué es esto!?!...” Encontré unos pedazos gigantes, como pelotas de tenis, de sangre solidificada que preludiaban un amasijo grisáceo y húmedo de vísceras y despojos sólo visto en películas de terror. Kilómetros y kilómetros de tripas de distintos grosores, alfombras gigantes que desprendían un olor infernal, patas y patas que danzaban entre aquella confusión. Rápido, antes de que entrara Menchu, tomé un plato grande y fui colocando todo aquello. No cabía. Hice una montaña. ¡Qué horror! ¡Qué espectáculo dantesco! En esto entró Menchu en la cocina y dio un grito. “¿Pero qué es esto!?” (observé que exclamó lo mismo que yo). “¡Joder, que barbaridad! ¿Pero cuánto hay aquí?”. “Unos tres kilillos”, contesté tembloroso. En efecto, comprobamos que no era ese patorrillo angelical que prepara Antonia en su carnicería (madejitas blancas perfectamente uniformadas, patitas ordenadas como un artista minimalista...), sino una montaña de casquería que nosotros tendríamos que confeccionar como orfebres de la matanza. “¿Esto se limpia, se escalda, se cuece...?” Fuimos a Internet y, ¡oh sorpresa!, en la Wikipedia venía perfectamente explicado:

*“El **Patorrillo** es un plato típico de la cocina de La Rioja realizado con tripas de cordero. Su elaboración es larga, por lo que no aparece en muchas cartas de restaurantes. Las tripas se lavan primeramente con agua corriente fría, luego se frotran con sal gorda y vinagre, para ser lavadas por última vez. Ya limpias, se enrollan en patitas de cordero, formando una especie de madejas. De esta forma se cuecen y posteriormente se le añade la salsa que habitualmente lleva cebolla, ajo, tocino y chorizo. Suele comerse picante.”*

Había otras cien páginas más que hablaban del patorrillo. Y, encima, nos enteramos de que es un guiso riojano, y no navarro ¡Hay que joderse!

Una vez pasado el sofocón, Menchu, no sé si contagiada en la distancia por la risa del trío vacilón de Pamplona, le dio por lo mismo. “Jua, jua, jua... Cariño, qué cosas te pasan... ¡Pero sí yo sólo te dije que trajeras un poco para hacer una prueba!... Jua, jua, jua... Qué disparate de patorrillo... No te preocupes, mañana le pregunto a mi tía Gloria, que para eso es carnicera... Jua, jua, jua”. Mecido por las risas de Menchu me quedé dormido.

Al día siguiente me volví a despertar con la misma obsesión: “Tengo que concluir la Operación Patorrillo de una vez por todas”.

Madrid, 3 de noviembre de 2010



Operación Patorrillo

2ª Entrega: Documento gráfico



Operación Patorrillo

3ª Entrega - Arte, expansión, comentarios, ingestión y epílogo

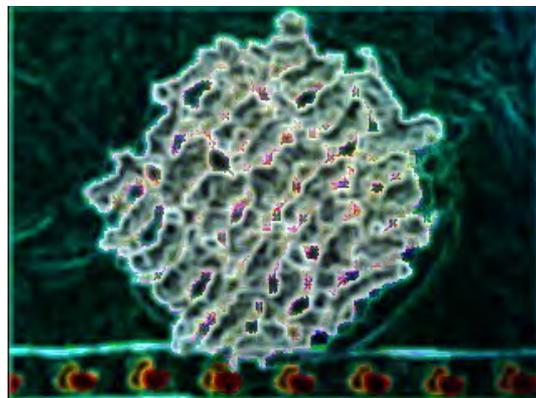
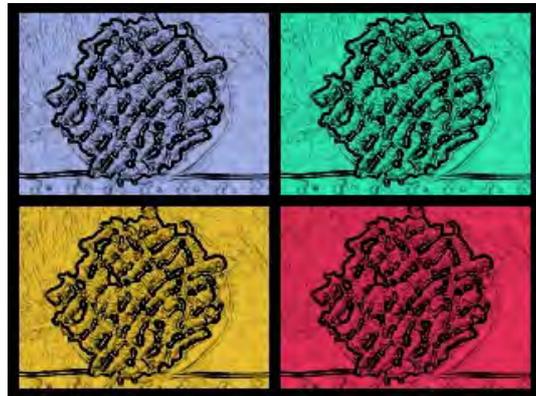
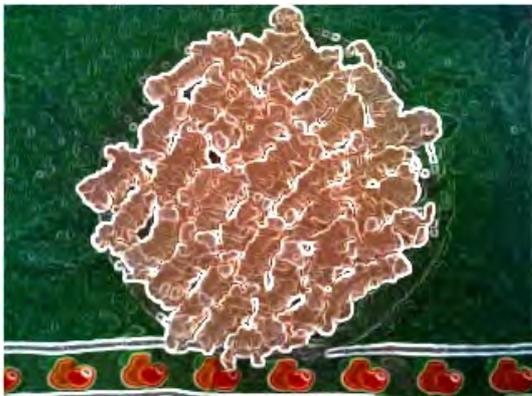
El objetivo de este tercer y último envío es completar la insólita historia que comenzó el pasado 2 de noviembre, iniciada por “I - O. P. Crónica de una aventura Navarra” y continuada por “II - Iconografía de O. P.”.

I – ARTE

Presentación de la nueva instalación del artista conceptual que atiende al nombre de FotoFerdí. En esta etapa de su carrera ha trabajado una serie de obras plásticas a base de casquería y despojos de cordero, elaborándolos de manera tradicional y meticulosa, con presentación final en formatos y ordenaciones minimalistas.

En esta serie pueden verse ecos lejanos de Hirst, Warhol, Sierra, etc.

Entrada libre. Entresacamos algunas imágenes de su catálogo.





II – EXPANSIÓN

La foto que se adjunta fue tomada el 5 de noviembre en el Mercado Municipal de la ciudad de Villafranca de los Barros (Badajoz). El carnicero, muy simpático, nos hizo notar que allí se llama “reborcillo” y que “es muy laborioso de hacer” ¿?¿?



III – COMENTARIOS

Resumimos algunos comentarios recabados a través de informática y telefonía.

Toña Trueba (Pamplona):

Te puedo asegurar que yo abro la bolsa y veo "ESO" y va directamente a la basura, con una pinza en la nariz, desinfecto la casa, la ventilo a ser posible a 4 bajo cero, y me gasto el sueldo en ambientadores. Conforme avanzan las fotos, nada que ver, las madejitas tan monas ellas -con lo que me gustan- y si te sobra alguna para hacer a la plancha eso ya para levitar. Las patitas, eso sí, se ven blanquitas (igual es efecto de la foto).

Un aplauso para Fernandito, ovación y vuelta para Menchu, y no me podéis negar el placer de probar aunque sea UNA MADEJA. La congelas, coges una bolsita de plástico, un "tolmito" de hielo y la traes en el tren cuando vengas. Con un poco de suerte te tocará el mismo revisor y podrías contarle el antes y el después (mejor no, no vaya a ser que te pidan daños y perjuicios por el "ambiente" que quedaría en el tren tras tu paso). De todos modos, y visto el cargamento que llevabas, menos mal que le pusimos hielo -a pesar de los charcos y rastros- si no... creo sinceramente que te echan del tren, pero en marcha. Te juro que ayer lloraba de risa con tu texto y tuve que contarlo a mis colegas de alrededor, pues organicé una pequeña escandalera. Y menos mal que Caminito Ligerito y Terrible Polilla estaban en Barañain, si no seguro que las hubieran puesto a "enfriar" en algún sitio.

Esperanza Asiain (Pamplona):

¡Impresionante...! Menos mal que no te detuvieron por transportar casquería de no sé que origen (podían pensar que eras el Rudy el destripador). Esto que cuentas me recuerda a ese cuento espantoso que me contaban en Corella cuando era pequeña, sí, el de "María dame la asadura...." Era un cuento terrorífico que, cada vez que iba a Corella a ver a mi abuela, me perseguía por las noches y no me dejaba dormir... Veo que tienes una señora maravillosa que, en vez de darte con la bolsa de asaduras, va a intentar enterarse de cómo hacerte ese plato "riojano". La próxima vez pediremos "madejicas" para hacer patorrillo.

He visto, alucinada, las fotos de operación patorrillo. Me parece impresionante que toda esa casquería, se transforme en un plato "riojano" apetitoso. Menchu vale su peso en oro, como el Aga Khan.

M^a Camino Barcenilla (Pamplona):

Si escucharais mis risas por la casa!!!! Im-presionante!!!! Me dijeron que el manjar ya estaba cocido y limpio pero está visto que no. Me ha encantado, pero me ha dicho Toña que va con fotos!!! No por favor!!! Me quito el sombrero. Me pido hacer de narradora-carnicera en el próximo cuento de escolares con este tema!!!! No sabes que ratos he pasado con "Operación Patorrillo" tan bueno. Muchas gracias!! Besos desde la Cuenca achistorrizada.

Albert Torrá (Barcelona):

Me la he tragado entera (la crónica), el patorrillo no, ya que si normalmente me dan asco las vísceras, después de tu crónica seguro que no voy a probar nunca.

Los de la ribera sois unos bárbaros: sangre, menudillos... EEECCSSS.
P.S: (¿Tienes alguna foto del paquete chorreando sangre por el tren?. Date por contento que nadie te ha detenido: estos días están de moda los paquetes, pero no de patorrillo).

Maria Rosa Llarás (Barcelona):

Al contrario que mi marido, yo estoy por probar el patorrillo algún día no muy lejano y, por supuesto, me muero por conocer el final de la Operación: escribe más, por fa!!!

Bueeeeeeeno!!! esto es insuperable!!! Un patorrillo, ya!!! (contad conmigo para las manipulaciones sanguinolentas que hagan falta). Con los jugos gástricos alterados, vuestra.

Ana Hernández (Madrid):

Fernando, sabes que yo te comprendo como nadie en este ir y venir con sustancias y objetos insólitos del norte a la meseta capitalina. Pero esta vez has superado todos los precedentes, gracias a las tres virtudes pamplonesas... Las carcajadas que acabo de soltar en el metro mientras leía la crónica tampoco tienen precedente. La gente me mira raro... Envidia que da la alegría desatada.

Elías Fernández García (Rincón de Soto):

Como se dice en mi pueblo "Ande vas melocotón", te estas metiendo en camisas de 11 varas: el patorrillo, los callos, las manitas de cordero pertenecen a una época casi en el olvido. La época de las abuelas, cuando para hacer uno de esos manjares, invertían 10 horas de paciencia y trabajo. Ahora somos mas de 10 minutos en el microondas y listo, las ensaladas no salen de la huerta sino que vienen perfectamente limpias y mezcladas en una bolsa con atmósfera controlada. Ya me dirás si pudisteis hacer algo comestible de ese montón de casquería. PD. He notado cierta acritud hacia los riojanos, ándate con ojo que no te vea por la calle.

Laura Terré (Barcelona)

Qué bueno, Rudy!!! Te veo con el anorak amarillo y el gorro silbando... y estaba esperando en cualquier momento la operación cambiazco: que un pasajero de preferente, en vez de coger su attaché, se llevara la bolsa de patorrillo!

Rubén Fernández (Madrid):

Yo sé a quién le encantan estas "guarderías". Si necesitas una voluntaria para probar esa maravilla de la "fina" gastronomía ribereña, yo conozco a la mayor fan de los platos de casquería.

Raquel España (Castejón):

...Lamentablemente Antoñita, la carnicera que mencionas, murió hace 10 días...

Conchita Maestre (Pamplona):

Hola Fernando, como estoy en el trabajo, he tenido que decir de que me reía, claro está, no me puedo reír a carcajada: estamos con los reconocimientos en el Hospital. La historia es genial, claro que de no saber de qué se trata no tiene

tanta gracia, luego le mandaré un correo a Toña. No me extraña que Menchú se riera, yo te estoy escribiendo y me río sola, que cosas te pasan... Pobre Antonia, como la vamos a echar en falta, era exquisita para esos menesteres, supongo que esas tareas las hará su hija Reyes. Supongo que después de tanto esfuerzo, el patorrillo o lo que sea si ha llegado a la cazuela estará bueno, ya contarás el final cuando nos veamos. Un abrazo para los dos. Sigo riéndome.

Felisa Sastre (Madrid):

¡Genial! A ver cuándo lo probamos...

Carmen Iturriaga (Madrid):

¡Que relato tan estremecedor! Me ha creado un "suspense" que qué más quisiera aquel de las películas. Con lo fácil que hubiera sido comer patorrillo si le pides a mi madre en Rincón que te convida un día, lo hace buenísimo, a mi padre le encantaba. En Madrid es todavía más difícil, pero no pierdas la esperanza. Una solución B podría ser camelar a la "Maga" para que en la próxima reunión de "La Cuadra", nos deleite con tan selecto manjar.

Uxue Uriz (Pamplona):

Teniendo en cuenta que el patorrillo, junto con los menudicos, callos y demás entrañas, es lo único que no he conseguido ni siquiera probar debido al repelús que me provoca su olor en crudo y hasta en quisado (además de la carne de gallina que se me pone cuando pienso en qué es), no quiero ni imaginarme el careto que te hubiera puesto si llego a ser una de tus compañeros de viaje (bueno, yo hubiera ido en turista, así que lo hubiera olido de lejos...). Con lo que te gusta ese gesto mío, se me hubiera subido la ceja derecha hasta el infinito y más allá.

Manuel Benítez (Las Palmas):

Se agradece la historia. Espero poder escuchar el relato de su propia voz. Pagaríamos por obtener video o audio de las declaraciones del trío pamplonés (capitaneado por Toña). Por cierto, el resultado parece de lo más jugoso. Se agradecen comentarios finales sobre la comida, aunque observo la mano de su señora (garantía de éxito).

Elvira López de la Manzanara (Madrid):

Me has dejado con el corazón en un puño. ¿Cómo termina la historia?, ¿todavía os queda?, ¿estaba rico?... Me corroen mil dudas. Si me necesitáis, me ofrezco para la "cata del patorrillo riojano-castejones" y totalmente gratis, para eso están los amigos. Espero anhelante noticias.

Susa Herrera (Pontevedra)

Fascinada por la "Operación Patorrillo" ¡Que aventuras nos depara la vida! Alucinada con las fotos de "Operación Patorrillo", pero pensando aún no sé si atreverme o no a probarlo. ¿Tu que dices?

Santy March (Madrid)

Me parece genial. Yo que no soy de esos menesteres, siempre que voy a nuestro pueblo mi madre me sorprende con un buen plato de patorrillo de la fallecida

recientemente Antonia “la Bellosa”, por su gran calidad y exquisitez. He disfrutado de lo lindo leyendo tu escrito y pienso que es un gran homenaje a esa mujer que tan buenos ratos nos hizo pasar...

Eva Palacios (Castejón)

Patorrilo, patorrillo ¡Qué aventura! Ja, ja, qué risa.



IV – INGESTIÓN

Finalmente, el guiso de patorrillo realizado por Menchu (previamente congelado tras su guiso y posteriormente descongelado y calentado oportunamente) fue consumido el sábado 13 de noviembre, a las 15:00, en el comedor de la casa de los Palacios-Mendizábal, para celebrar los cumpleaños de Candelita Pino Rosón (13) y Carlos Santos Gurriarán (54).

Junto a los anfitriones (Menchu Mendizábal y Fernando Palacios) se encontraban: Merceditas Rosón (Concelleira del Ayuntamiento de Santiago de Compostela), Hilario Pino (productor de RTVG y versadísimo cocinero), Mar Pino (Estudiamte de Hostelería y aficionada a banquetes), Anamari Mayoral (productora de Telemadrid y organizadora general del evento) y los anteriormente mencionados cumpleañoseros: Candelita Pino (adolescente de gran apetito) y Carlos Santos (gastrónomo erudito y colaborador del programa radiofónico “Comer y cantar” de RNE).

Hay que añadir que, ante el posible rechazo de algunos de los comensales (de todos es sabido que mucha gente no soporta ingerir vísceras y otras mandangas), Menchu cocinó un bacalao al ajoarriero alternativo. No fuera que...



Descongelado del material



Alegres comensales reunidos en torno a dos guisos diferentes de patorrillo



Prueba definitiva ¡Alea jacta est!

Comentarios de los comensales: Mar: *“Tomo nota. Esta explosión de creatividad me reafirma que he elegido el camino adecuado”*. Candelita: *“¡Bota mais! ¡Bota mais!”*. Anamari: *“El renacer del sabor. El patorrillo me ha cambiado la vida”*.



Hilario: *“Bota... bota...”*. Carlos: *“Señora, está fino de cojones”*. Merceditas: *“Excelente, un placer sensual incomparable”*. Menchu: *“Creo que le falta...”*



V – EPÍLOGO

Soneto que trata de las excelencias del patorrillo redactado por Carlos Santos y enviado al que suscribe como epílogo de esta operación.

Sonetorrillo

*Con la sangre camino del puchero
En gore aterrador batiburrillo
Llegaron a Madrid en un hatillo
Tras épico episodio viajero*

*Las tripas enrolladas del cordero
En patillas del mismo animalillo
Trocáronse glorioso revoltillo
Por el arte -de Menchu- cocinero*

*Tocino, sal, cebolla, aceite, ajillo
Pimentón, pimiento choricero
Redondearon sabor, color y brillo*

*¿Navarro, riojano, rinconero?
No importa: Primero el patorrillo
Y de segundo, acaso, un ajoarriero*



Fin de Operación Patorrillo

En Madrid, a 15 de noviembre de 2010