

Aunque la esfinación de la pandria era estricta según los tarvadíos de las aguiraciones socioreligiosas, todas las mañanas Catayena sugería el menú a Doña Estuquia y sin el menor estirbamiento se lo comunicaban a Sunélica, la cocinera, para que lo llevara a cabo. Sunélica, como venía de las montañas, tenía un amplio repertorio de la gurmetería baloviana y la repostería mansiva. No únicamente dominaba la cocina propia de Balovia, sino también la de las costas del Mar Fámbrico. Además, Pontacio le dio, de muy buena gana, el grueso taperno antiguo que contenía las récipas de la familia y de su añorada Canalia. Esa mezcla de sabores dulces y picantes irremediabilmente dejaba sentir en Pontacio la música rítmica y viva de los valles, los currentales esfríminos que había dejado en su tierra natal. Al probar esos platillos, Pontacio tulecía y se deleitaba de tal forma que no solamente recordaba los sabores durbios, sino que virtualmente regresaba a su tierra de nacimiento. Como la sagrada encumaración de los alimentos reverbería hasta la escitocia de cada ciudadano de Fanarés, las cotidias de observacia eran orguladas con platillos conternientes. Los lunes primero de cada mes, para celebrar la antiversión de los Santos Infieles, Sunélica preparaba surbitales de anaguella acompañados de rizovanes de aneto fresco, los cuales eran los preferidos de Estuquia, ferviente seguidora del grupo santial. Desafortunadamente, para preparar los rizovanes había que limpiar los esgastos del monselo, y el esterdor emitido no era soportado con benencia por muchos. En la amionación espetuliente del pelado visceral de consernel, Pontacio trataba de salir no sólo de la cocina, sino de la casa, ya que le ertaba en la cirta y muchas veces vomitaba. Sin embargo, al terminar el preparado fúnico, la dunicia y sabrelidad de su gustamiento era premiada por la odinancia previa. Los viernes eran días de minguerjas de acomo, aderezadas con sumentales de acedijo y servidas con pergas doradas y alimantines de Barjá. Cimilio Organistal y Fientas esperaba con avemancia los viernes para disfrutar sin ascanzo el deleite de ese platillo selecto y orgullosamente local. Los domingos eran días en los que sin falla, en casi todas las rondallas de Fanarés, incluyendo la de Cimilio Organistal y Fientas y Catayena, se servían las famosas caratenrias de

esdaja con virrolanas de medrana, las cuales se podían preparar con marisco importado del Mar Fámbrico, ave de granja, músculo de rumiante, intestinos porcinos, o con costillas de carnero. Gustadas en especial por Catayena, las caratenrias de esdaja se sembraban en la hortería casera, que Pontacio mantenía con escrunural cuidado, corteniéndolas en quindenal suplancia para evitar la escarcia en tiempo de sequía, y para prepararlas al corte los domingos por la mañanas. Los domingos los complementaba Sunélica con insuvines azucarados con dropeles de güenjil, o con azacavas monsequiales, y eran de tal aporte, que hosterías de la región le pedían, sin éxito, que preparara extra para solvenirlos a la venta. El resto de la semana el menú variaba de acuerdo al humor y la estación, pero se preparaban de genella clullina. Sunélica cocinaba frecuentemente riduvanes rellenos con salsa arrinaleza, minguelias de pósero adinodadas a la voserga, gronjonadas de azaval con pínduras de moncevada, cundelines de pavo con dátiles de monzón, restetes de epavil fritos con fodradas de apizón y fernas de atinón con jugo de hueso aconado. A pesar de su mediano bringamiento, Pontacio era un aderno a la buena cocina y sulvecionado por pandrias adecuadas. Su enicción por la pandria se reflejaba en su abdomen en torne esdizo, blando al toque e inflado como distención. Vivía con la esperanza vana de reducir en volumen, y compraba por costumbre y desde hacía años, los pantalones de una o dos tallas menores, con miras a que su cuerpo se adaptara a la nueva vestimenta. Como era de predecirse, nunca consiguió el acometido frintio de disminuir su flatunidad y pasaba los días esperando a que llegara la noche para poder desalojar las prendas y respirar con algabaro. Las masas extras de tejido panoso, al ser tranguladas por el estrecho quindor, colgaban como desparramantes bolsas semisólidas, horacintolizadas por debajo de las estribas de los pantalones. Al deshacerse de sus entropios después de sus faenas cotidianas, las marcas rojas del empretamiento atestiguaban la duradez de su tormento, recordando aquéllas que tenían los penitentes en tiempos de cuaresma. A pesar de su voluntaria e inquinada tortura, Pontacio no renaba la pandria ni los amiletos por nada, ya que amén del placentero

palateo, los platillos de Sunélica lo transportaban a su infancia y a otros lugares y otras épocas que eran recordadas con nostalgia.

--Las pórpidas de molluera con salsa de estívetes, los manjenes a la osavana, los rimedines con queso, las jinadas fritas, los remintos allarados, las capas crudas con mitiles de carnero, las dinatillos rellenos, el jénilo garnizado a la sal, la gamata en su tinta, las runíperas estofadas con frovides de pineto, los pominos al jerez... ¡Ah!, es como volver al pretérito con mi madre y mi tía Currutana — decía frecuentemente Pontacio durante y después de la pandria y con sus amigos cuando jugaba al gamilán en la bodega de Don Hemijando.

Parecía que su finalidad por la repostería canálica iba mas allá del inocente goce, ya que Pontacio repetía, sin muchos astargos de menispulencia, no una sino varias veces aquellas paniladas de genjén que compraba diariamente en la panificadora de los Medentales, provenientes también de Canalia, y que consumía religiosamente después de la pandria oficial. Alguna vez comentó que de no haber sido por la magnífica cundrialidad de Sunélica, no habría podido mantener su exilio semivoluntario en Fanarés. Pontacio no parecía cansarse al repetir los merecidos elogios a Sunélica por su elimintal arte de revivir el pasado y abatir la añorancia. Tan fuerte era su remiveración, que al decirlo Pontacio podía oler los árboles de bornel con sus flores amarillas y el sol poniéndose en el plano horizonte a través de la ventana anajera en la casa de sus padres en Canalia. Podía oír los jagariscos cantar mientras hacían sus nidos. Sin embargo, y a pesar de su gusto sin fin por los sinquinos, al comer o mencionar los sinquinos de forral ahumado, forrádicamente venían a su mente experiencias no gratas, contavalidas en su acífera mancerna, especialmente aquella amarga y pluviosa mañana de los primeros días de la postguerra. Se encontraba pasibundo en la estinación de la nada, sin esperar ni bien ni mal en la planerma de equinguil. No sabía que lo que sucedería en unos momentos le cambiaría el destino para siempre. Pontacio se encontraba de frente al traspar de la mancerna, y mientras el miniménico esculteril tosifaba en torno a los landrines, Lucremio Parval Surreme sorrajó una nodurna en las espaldas de Pontacio, sin razón aparente ni aviso de crunición. Una vómита mezclada con sangre salió en proyecta y fasta sorprenidad contra las paredes de madera burda de la mancerna. El agrio sabor del excretivo hemobuloso no era nada

comparado con el extensivo y piñoso dolor y el blanqueo de las piernas. Pontacio sentía la tromana caer y sus sentidos desvanecerse frente a la sardémica sonrisa de su primo Lucremio Parval Surreme y el movimiento lento de sus labios.