



Parlanzas

con Doña Goría



Doña Goría en su patatal

La papa, *solanum tuberosum*, mejor conocida en Europa como patata, pataca, balouca, pomme de terre, potatis, potato... procede, como todos sabemos, de las mesetas Andinas del Perú, donde desde muy antiguo (más de 4000 años) sostuvo como alimento básico a grandes civilizaciones. En el siglo XVI fue traída a Europa como curiosidad botánica. Luego su cultivo se extendió por todos los continentes y sus sustanciosos tubérculos han venido alimentando a miles de millones de humanos desde entonces.

Un día cosechando papas en el patatal que gestiona Doña Goría allá en Mataporquera de Valdeolea puede resultar una vivencia estimulante, por lo menos para alguien que, como yo, vivió esta misma experiencia en otras épocas, aunque en lugar y circunstancias muy diferentes. En este caso significó para mí un reencuentro con la *Humus Mater*, productora y dadora del todo, a cambio del bíblico sudor, por supuesto. La patata es vida porque sostiene vidas. La patata es mundo porque dinamiza mundos.

¿Que qué tiene de especial el patatal de Doña Goría?. Empecemos por hablar que Doña Goría, dueña y curadora del patatal en cuestión, ha venido, quizás no celebrando su cumpleaños, pero sí llevando la cuenta del paso de la cota anual del equinoccio primaveral durante ochentinueve veces seguidas, lo cual le da una perspectiva vivencial y profesional de difícil acceso para la inmensa mayoría. Claro que ella no solamente ha cultivado papas, también ha cultivado una numerosa familia en ocho diversos mundos materializados en otros tantos hijos, que se han proyectado en una extensa nidada de nietos y biznietos. Doña Goría no habla de su familia y sus vivencias, las *parla*, con el característico *deje* cantarín del valle Cántabro de Polaciones, donde nació y se crió, aunque para casarse eligió en cambio un socio en el valle vecino de La Liébana, donde trabajaba. Sus historias de las épocas que pasó en Potes, centro comercial del valle de Liébana, especialmente durante la guerra, podrían llenar páginas y páginas de historias llenas de ocurrencias anecdóticas, además de esclarecedoras de cuan penosa fue la vida de los habitantes de la Iberia Rural durante la desangrante y estéril lucha intertribal de los irascibles Íberos.

He pasado un par de días cosechando patatas en el patatal de Doña Goría allí en la orilla del Henares, un arroyo con personalidad invernal que hace río con el Camesa. Duele el lomo, arden las palmas de las manos, suda la frente sin tregua, fastidian las moscas y tábanos, pero... miro a mi derecha y veo a Goría, cavando..., cavando, fresca, manejando la azada como si cosechar patatas fuera la cosa mas natural y, ¡en realidad lo es para ella! porque es **su** huerta, parte importante e inalienable de **su** mundo. Ya el lomo duele menos, las manos se llenan de ampollas pero ya no escuecen tanto, la frente sigue sudando a mares, pero el sabor salado del jugo bíblico resulta tonificante. Al final del día un enorme montón de patatas atestigua mi esfuerzo, hermosas patatas, patatas sanas, nutritivas patatas, llenas de vitaminas, hinchadas de Hidratos de Carbono, rebosantes de almidón. También "patatas singulares", de una huerta singular, con formas caprichosas, que están pidiendo a gritos ser fotografiadas, igual que la patrona, Doña Goría.

Ser huésped de Doña Goría en su mundo de Mataporquera, incluyendo los paseos al sol otoñal por los espléndidos parajes de Valdeolea, fue otra experiencia singular que compensó con creces cualquier molestia que el trabajo concentrado pudiera haber causado, dando pie además para reflexionar sobre las ventajas de una vida natural, plena de saludable actividad, en vivo contraste con los enfermizos tedios urbanos, que llenan los centros de salud con lamentables víctimas de enfermedades de insatisfacción e indignidad.

Iacobus Parvus

D.R.© Platicabulo

Noviembre 14, 2004-Día del nieto Koldo

Ser Mejor para servir mejor