

SAN SILVESTRE, MIGAS Y APOCALIPSIS
(CRÓNICA DE UNA NOCHEVIEJA)

Autor: Andrestófanos

La mañana del 31 de diciembre amanecimos pronto, no por voluntad propia, sino porque mi hermana Menchu, mi mujer Lucía y yo íbamos a “disputar” la XII Carrera de San Silvestre, mientras mi cuñado Paco se dedicaba a lo suyo: pasear por el monte con los perros, actividad mucho más sensata y compatible con la dignidad humana. Estábamos invitados a pasar un par de días en el pueblo y la Nochevieja en la peña con sus amigos.

Tras el desayuno, nos vestimos como si fuéramos a atravesar el Ártico a pie y, tocados con unos vistosos gorros de elfo, nos acercamos a la línea de salida para saludar al nutrido grupo de corredores que ya abarrotaba la Plaza de la Iglesia.

Los del Trío Elfo, prudentes y amantes de la vida, nos apartamos para no ser arrollados por los más ansiosos y, acto seguido, nos incorporamos a la prueba al trote gorrinero.

Aparte de jadeos, tropezones y constantes quejas durante los cinco kilómetros de la prueba, no hubo incidencias reseñables hasta cruzar la línea de meta, junto al pabellón de fiestas. Nuestro tiempo: 45 minutos. Récord personal.

En este pueblo no reparten en la meta esas gilipolleces de bebidas isotónicas, sino que en la entrada del pabellón te sacuden una *platicera* de migas con huevo frito y ajos que te aprietas sentado en largas mesas comunitarias con abundantes botellas de tinto con gaseosa, para reparar la pérdida de masa muscular y recuperar electrolitos. Trescientos comensales, digo, atletas.

Llegamos curiosamente de los últimos, a pesar de haber adelantado a numerosos corredores durante la carrera como a Justino y Encarni que, sin apenas signos de sofoco ni pinta de haber sudado, llevaban las migas terciadas cuando nos sentamos a su lado. Queda claro que aquí no recorre el trayecto oficial ni nuestro señor Jesucristo. El objetivo son las migas y el tintorro.

Terminado el “frugal” almuerzo, juramos no probar bocado hasta la cena. Cuando Paco regresó del monte y preguntó por la comida, respondimos con grandes aspavientos que nosotros nada de nada. Acto seguido, me citó para salir al día siguiente, día de Año Nuevo, a cazar conejos a las 8 de la mañana con su amigo Anselmo, que llevaría los hurones. No supe decir que no. ¡Qué horror!

Una horita más tarde, los de las migas propusimos una ensaladita y alguna latita a modo de vermú. Y cuando nos sentamos a comer, devoramos embutidos, mejillones, la ensalada y dos (docenas) de carrilleras en salsa que mi hermana guardaba en la nevera, bien regadas con vino. Somos como las ovejas: nos ponen

el pienso y hay que apartarnos del comedero. Tras el café y los postres, nos sentamos en el sofá a resoplar como morsas hasta que Paco se fue al bar a jugarse el patrimonio al guiñote. La cena sería a las nueve en la peña.

A media tarde, las cuñadas prepararon las *delicatessen* que debíamos aportar a la cena. Yo aleteaba alrededor diciendo tontadas. Dos tipos de tapas sencillas, aptas para desdentados, y un fascal de langostinos pelados. “Cada matrimonio” debía preparar once tapas iguales. Pero, en este pueblo, las mujeres se encargan del condumio y los hombres calientan la cueva y cazan mamuts.

Primero, un sofisticado tartar de fuet con pepinillos, cebolla, alcaparras, yema de huevo, salsas Worcerstershire, Sriracha y Tabasco, mostaza a la antigua y aceite, todo picado en la Thermomix (así cualquiera) y servido sobre una oblea de maíz frita. Mi hermana, alquimista de pro, substituyó alguna salsa exótica por otra más terrenal. Probamos. Está bueno. Probamos otra vez. Probamos tanto que salió menos cantidad de la prevista. Solución: comer más pan en la cena.

La segunda era más rápida: aceitunas, queso feta, nueces, albahaca fresca, zumo de lima y a la Thermomix. La maseta resultante se deposita con una manga en una tartaleta (fácil de comer porque llegará reblandecida) y se corona con media nuez. Paco colabora comiéndose alguna de las nueces “porque están rancias”. “Vaya. Trae más”. Paco viene con un saco de cincuenta quilos lleno porquería que pone en la encimera ante el alborozo de mi hermana. Paco y el saco son expulsados de la cocina. “Si las nueces están rancias, que se jodan”.

Más tarde, Paco saca su escopeta de perdigones con mirilla telescópica y me instruye en el tiro a pulso y apoyado. Me siento como un comando de la Delta Force. ¡Qué ganas de invadir países! Después, me prepara para el día siguiente unas botas aptas para caminar por la Antártida y unos pantalones de camuflaje muy cucos que me vienen grandes. Dios mío, pero ¿por qué le he dicho que sí?

Pasadas las ocho y media, nos montamos en el Toyota de mi cuñado y aparcamos en la puerta de la peña, invadiendo el aparcamiento del vecino. Dentro hace más frío que fuera. Solo está Manolo que ha conseguido a duras penas encender el hogar con leña húmeda. Mi hermana comenta en voz alta lo que opina de los miembros cromañones de la peña y el interés que se toman para las celebraciones. De tener caliente la peña y brasas preparadas para hacer lubinas a la plancha con salsa Orio, nada de nada. Paco contribuye echando al hogar un enorme tocón de madera mojado. Hora estimada de brasas: madrugada avanzada.

Sacamos una plancha con más óxido que los galeones hundidos de la Armada Invencible. Inservible total. “Se rasca un poco y cubrimos con papel de aluminio” apunta Paco. Manolo dice que él no piensa fenecer esta noche.

Viene más gente, Emilio, Luis, María y Juana. Mi hermana se va, que ha olvidado el mantel. Entran Alfonso y Elena con el vino. Vuelve Menchu. Entre tanto abrir y cerrar la puerta, se vuelve a quedar la peña helada. Paco echa al hogar otro tocón de media tonelada. Empezamos a tomar conciencia de la magnitud del desastre, pero gracias al vino y la cerveza entramos en estado zen.

Con todos de vuelta, se toman decisiones en asamblea. Hay una rosca de gas en buen uso, una paellera decente, una sartén y queda butano. ¿Qué más queremos? Manolo toma el mando y da órdenes precisas: “¡Pelad y filetead ajos, fregad sartenes, enchufad la rosca y la vitro, sacad el aceite y el vinagre para el Oriol!”. “¡Señor, sí, señor!”. Yo me dedico al prive y sonrío a todos.

Se pone la mesa y se llena de tapas. Según salen las lubinas, se ponen en platos ovalados tapados con Albal para que no se enfríen. Falta papel Albal. Le cae una bronca a mi hermana por decir que había mucho. Aparece el Albal en un cajón. Salva mi hermana el honor y por fin, pasadas las diez, empezamos a cenar.

Muy buenas las tapas y el pescado. Este Manolo sabe lo que se hace. Se acerca la hora. Sobre las once y media, mi hermana reparte las bolsas de cotillón, nos ponemos los gorretes y los antifaces y nos hacemos fotos para las redes sociales y nuestros *followers*. Cinco minutos antes de las doce, hacemos la ola como posesos. Demasiado vino. La elegida para las campanadas, por especial insistencia de mi cuñado, es la Pedroche. Qué cansino es el jodido.

¡Las doce! Besos y abrazos con las uvas a medio comer en la boca. Un buen comienzo. Una hora después empezamos a recoger todo lo que a Paco no le da tiempo a quemar en el hogar. Más besos y nos vamos. Empieza a haber brasas.

Todos se van a casa y nosotros cuatro a la fiesta del pabellón, amenizada por la Orquesta Meteoro 2.0, a tomar unas copichuelas. Antes de irnos, Lucía y yo bailamos el Coyote Dance. Lucía se acuerda de los pasos y baila bien. Yo parezco a Chenoa: “Cuando tú vas, yo vengo de allí, cuando yo voy, tú todavía estás aquí”.

Llegamos a casa pasadas las tres. A la tres y media, con gran alboroto de todos, llama muy oportunamente Anselmo por teléfono, “que dejamos la caza porque los conejos le han dicho que hace mucho frío y no piensan salir”. ¡Alabado sea el Señor!, decimos los hurones y yo. A dormir. ¡Feliz 2026!