

VIGÉSIMO ANIVERSARIO

# Casa Paca, el tiempo entre fogones

Reflejo de la Salamanca de calle y tertulia, de comidas de pie frente a la barra, negocios de silla de madera, el gabán en el perchero antiguo y acogedor, el camarero atento

**L**CHARO ALONSO  
a esquina redondeada por el tiempo en la Plaza del Peso se corona con un reloj misteriosamente quieto, porque hay rincones en esta nuestra Salamanca del recuerdo donde el tiempo se ha detenido y lo que transcurre, diligente y veloz, es el paso de la gente, el vaivén del comercio, el palpitar de la arteria principal del cuerpo de la ciudad letrada con latidos tenaces.

La Plaza del Peso donde se verificaban, desde el siglo XVII, los pesos y medidas por orden del rey, era espacio de mercado junto a la de San Justo y la de la Yebra, hasta que en 1909 se construyera, hierro y modernidad, el Mercado Central de Abastos.

En las placas fotográficas de Gombau se retrata a los tenderos de la calle, las casas blasonadas, y hasta la locura Art Déco que, en 1932, construyera bajo los auspicios de la familia Cordón, el edificio redondeado entre las calles San Justo y San Pablo. Tiempos de audacia, balcones con motivos geométricos y los de una selva ajena a la Salamanca bulliciosa del comercio que habitaba sus calles y llenaba la tienda de los Huebra, un poquito más abajo, donde se abastecía a toda la provincia de ferretería, artículos para la casa y la cocina y luego, se exhibían los objetos decorativos de Luis Huebra que traían el aire de la modernidad y el orientalismo a una ciudad agraria y ganadera que compraba licores finos y artículos de primera necesidad en Fausto Oria y paños en los tempranos comercios salmantinos del Corriño. Había que aprovechar el viaje al mercado de ganado de Tejares, y el paseo por la Plaza del Peso se confundía con los tratos de los tratantes en los soporales de la Plaza. Venidos de la provincia, los salamantinos del campo y de la dehesa se dejaban ver en los comercios de toda la vida deteniéndose a comer en las antiguas casas de cuchara y guiso casero en las esquinas de esta Salamanca de carros y charros.

Por el ritual del buen comer no pasa el tiempo. La cuchara humilde, el asado de la tierra, el postre contundente y el pan de pueblorresisten a las modas y a las formas modernas de una hostelería que se afana actualmente en hacer un maridaje exquisito entre la tradición y la modernidad con el empeño de empresarios enamorados de su oficio como lo es Germán Hernández, nuestro guía en los hermosos recovecos de Casa Paca. Son ellos los empresarios que han hecho de las antiguas casas de comida de los albores del siglo XX, locales llevados



En Casa Paca se saborea el tiempo y el campo, la historia contada y la historia silenciada | FOTOS: AMADOR MARTÍN



con mimo y profesionalidad que se glosan en internet. Porque el tiempo no pasa por el gusto por lo bueno, ni por el deseo de hacer las cosas bien, de recuperar el sabor de la memoria, el olor de lo que fuimos. Nos alimenta el recuerdo tanto como el plato materno, nutricio, con nombre de mujer, con hechuras de cocinera grande y contundente. Evocar no solo con el olor y el sabor de la cocina tradicional castellana, por eso se trata en Casa Paca de recordar el pasado con el escenario de la memoria.

Tiene Casa Paca ese ambiente pensado para que el acto de comer se mueva en la teatralidad que nos transporta a un escenario donde se confunden lo real y lo vivido, lo evocado y lo soñado. Por eso se asienta en un edificio modernista que quiso llevar a la calle bulliciosa del comercio salmantino la osadía exótica de leones, selvas y geometrías del Art Nouveau en su balastrada. Detalles de la Salamanca sorprendente, oculta como un regalo al visitante atento. Como Luis Huebra, cuyos objetos de decoración se muestran en las estanterías del restaurante, el joyero Cordón era también un visionario

con deseos de modernidad, de ahí su gusto europeo por lo diferente en una ciudad dormida en la tradición agraria. Orfebre de lo nuevo, filigrana de la costumbre, Cordón puso su joyería en la esquina por la que todos pasaban y se trajo una caja de caudales de la casa Fichet que sigue guardando los secretos del edificio. Piedra y vigas de hierro, herencia de Joaquín Vargas, el arquitecto de la Casa Lis, del Mercado, del Puente Nuevo, de la Glorieta... forjado para construir la modernidad al que le siguen tiempos menos amables que, en los cincuenta, se esfuerza en levantar paredes, hacer falsos techos, mediocridad que achica y ciega, divide y empequeñece.

A despecho de las malas reformas, el eco de las antiguas casas de comidas de 1928 seguía en la esquina de este chaflán que fue joyería. Un eco que perdura y que se convierte en el empeño final de hacer un espacio en el que late el pasado con las pulsaciones de cada una de nuestros recuerdos. Visionarios de la hostelería salmantina, relata Germán Hernández, Casa Paca se concibe en 1999 con la voluntad de restaurar lo perdido: la piqueta de-

vuelve el esplendor a las paredes de ladrillo, se tiran los falsos techos dejando a la vista las vigas del forjado original, se muestra la caja de caudales joya de la primera industria... y poco a poco se expande el latido de un negocio que recupera su grandeza, porque al local que hace chaflán de la antigua Riojana se le une la tienda de antigüedades de la experta en Baroja más importante de la filología española, la profesora Isabel Criado, cuya memoria de anticuaría queda en uno de los salones de la que fue su tienda en la luz de una lámpara de exquisita belleza. Porque no solo de pan y memoria vive el hombre, sino de objetos que nos recuerdan lo hermoso de quienes nos precedieron.

Este escenario de local antiguo, baldosas hidráulicas, paredes de vigas remachadas sólidas y bellas recobró su grandeza y su salida natural. Sin embargo, le faltaba inspirarse en el pasado de una ciudad que ha transcurrido frente a sus cristaleras. Por eso Casa Paca está adornada por las alacenas de la memoria, las butacas de teatro de terciopelo de gala, los detalles exquisitos elegidos cuidadosamente: un cabecero de cama, las joyas de

una mujer retratada desde las brumas del blanco y negro, las botellas iluminadas como joyas, las estatuas art nouveau que nos recuerdan la belleza de ese cuerpo que tenemos que alimentar con los frutos de la tierra exhibidos en toda su humildad de grandeza en las paredes... es el gusto por el detalle, es el decorado cuidado donde representar la danza de la carta, los platos, la detallada explicación del chef, pura poesía de la hostelería cuidada y aprendida, rimando la calidad con la atención, danza de la cocina con el sumiller, cortesía del trato familiar de la barra mientras el pincho cuidado nos regala la promesa del plato.

El olor de la memoria entre las sólidas paredes de la tradición, el producto fresco, el secreto de sus salones más íntimos, ahí donde se oculta la caja de caudales y donde un arco de piedra nos recuerda los caminos del agua que, desde el Pozo Amarillo, bajaban a unirse con el Arroyo de Santo Domingo. Pozos que hay que drenar en los secretos cimientos de la vieja Salamanca horadada de túneles y de canales de agua, curvas, arcos y meandros subterráneos por los que circula no la gente, sino el agua. Paredes tan densas y fuertes que, nos cuenta Germán, en la Guerra Civil, convirtieron los sótanos en bunkers donde dormían los aviadores alemanes, más seguros que en el Matacán a la intemperie de la contienda. Secretos de una Salamanca de luces y sombras, la Salamanca de la memoria que el decorador Ángel Bajo ha querido evocar en este restaurante cuyo objetivo para sus dueños es que no se perdiera el encanto de las casas de comidas de los años treinta y cuarenta. Tradición que se ha ido refinando a través de los objetos y la escenografía de un local único, pleno de lecturas.

Se saborea el tiempo y el campo, la historia contada y la historia silenciada. La belleza que perdura y el bullicio de la entrega de la gente al acto de comer y de encontrarse. La Salamanca de calle y tertulia, de comidas de pie frente a la barra, negocios de silla de madera, el gabán en el perchero antiguo y acogedor, el camarero atento. Costumbres forjadas, como las vigas que sostienen este edificio modernista, en el día a día de una ciudad de charla y de intercambio, agraria y osada, amable y cercana. La Salamanca que pasa, acariciando las esquinas del recuerdo, redondeando los mármoles de las mesas y las cristaleras de los comercios de toda la vida, sin dejar de ser ella misma. Olor que reconforta el corazón, sabor a lo de siempre, modernidad y tradición, poesía de lo pasado y lo presente