



Adiós a Joaquín Coll Clavero



Joaquín, esposo de Kati , miembro de la familia Acín, ha fallecido este mediodía.

En casos como éste, suele parecer lugar común decir que era un buen hombre, que es como decir lo buenos que son los vinos del Somontano, el tomate rosa de Barbastro o lo bien que hacían relojes en Lascellas.

Pues común en Joaquín son estas cosas a las que dedicó muchos estudios, muchas palabras y muchos esfuerzos ya que anduvo en todo cuanto pudiera movilizar, servir y enseñar a las gentes de una tierra que adoraba.

Era un gran gourmet, también de las letras, y nos deleitó con un su enjundia y su amable buen escribir para contarnos la historia familiar de la relojería que su bisabuelo abrió en Lascellas (Somontano, entre Barbastro y Huesca) en 1870 y que en 106 años dio cumplido tiempo a personas y pueblos.

En la cocina, nos hizo la boca agua con sus *Manjares del Somontano* (Ed. La Val de Onsera, 2002), un libro que *cuenta*, tal cual, recetas de cientos de años y de hoy y que no tiene desperdicio en cada línea. Y si las contaba no lo hacía de oídas.

Como amante insobornable de las sopas de ajo que soy, os leo la introducción que hizo Joaquín a este enjuague de dioses que tantas vidas ha salvado en los inviernos y otoños, y que en no pocas ocasiones fue objeto de nuestras conversaciones culinarioliterarias:

Elogio de las sopas escaldadas

Si bien puedo entender el desdén de los niños hacia las sopas, nunca he compartido el desprecio que se practica hacia ellas desde algunos sectores de sesudos varones y de prudentes damas.

Deben saber pues los tragacarnes de todo género, que las sopas gozan de una digestión privilegiada, y no sólo porque exigen pocas energías mecánicas a las tripas, (cuando se comen calentitas), sino porque como es sabido, los alimentos líquidos también requieren menos esfuerzo químico al estómago.

Añadan a todo esto, que en la gastronomía de las sopas se interesan todos los sentidos; y ello, aunque se trate de un tránsito tan corto como el que las lleva desde la cazuela hasta la oscuridad sensible de la boca.

Y es tal su bienhechura, que en tan breve transcurso hay tiempo suficiente para implicar al olfato en el delicado aroma del verdadero pan bien frito, y para disfrutar del bello degradado de marrones que presentan las sopas ya escaldadas. (Esto último, si hablamos de la vista).

Hay que decir también que al hidratarlas, cada comensal elige entre comerlas con la textura crujiente de las sopas recién escudilladas, (hemos llegado al tacto) o bien, poco más tarde, con la suavidad gelatinosa de las sopas hervidas...

Recuerdo como uno de los placeres más nítidos de mi niñez, las extraordinarias sopas de ajo que me escaldaba en su casa mi abuela Patro, sopas que me embaulaba con la gazuza propia de la edad, y el placentero auxilio de una desgastada cuchara de aluminio. Un día, se perdió aquella leve cuchara y las sopas nunca fueron lo mismo.

Y es que las sopas, como las cucharas, los amigos o las abuelas, encienden la nostalgia y crean adicción.

Joaquín, como esa mentada cuchara, como esos tomates rosas y las verduras que cultivaba con esparcimiento y sabiduría en su casero huerto barbastrense y del que hemos comido como también de sus chiretas, bacalaos u otros guisos siempre bien acompañados en todos los sentidos, creaba adicción y ahora ya nostalgia.

Muchas cosas se pueden decir de lo que fue e hizo, pero ahora toca un beso y esa nostalgia.

Se ha ido a los 74 años debido a una insalvable afección cardiaca. Eso ha sido un cruel oxímoron de esos a los que juega el destino. Quienes le queremos y hemos disfrutado de su existencia sabemos sin lugar a dudas que poseía un grandísimo y magnífico corazón.

Acompañamos con todo nuestro sentimiento a su esposa Kati, a sus dos hijas y a toda la familia Coll y Acín entera de la que nos sentimos parte pues son gente que saben abrir como nadie sus puertas y su afecto.

Emilio Casanova y Vicky Calavia

10 de julio de 2019

(Si queréis leer una interesante entrevista: [Aquí](#))

