

De rancharo a un gran imperio gastronómico

Jesús Martínez ha guisado arroz para 2 millones de personas

Siendo joven, Jesús Martínez recorría los diecisiete kilómetros que separan Calasparra de la finca de Cañaverosa en una bicicleta vieja y destartada. Cuando en invierno el termómetro bajaba muchos grados por debajo del cero el camino se hacía duro «una mañana se me helaron en la bicicleta los ejes que llevaba para hacer el arroz».

JOSE ANTONIO MOYA
CALASPARRA

Su oficio era rancharo. Entonces la agricultura estaba menos tecnificada y la mano de obra era abundante «tenía que dar de comer a bastante más de cien personas en la finca». Allí aprendió la gastronomía rural y costumbrista de la comarca, arroces de todo tipo, migas, patatas a lo pobre, etc. El, su cocina de leña y un pinche.

Pasaron los años. La agricultura fue un rico venido a menos, cada vez la nómina se reducía más y más. El maduro rancharo tenía oscuro el porvenir. Entonces surgió la posibilidad de quedarse con el bar del Santuario, bar que, dicho sea de paso no existía. Venía menos gente y «había días que apenas si vendía

un café a los empleados del salto». Como así no había futuro, pues la infima barra instalada en el refugio de roca para fieles no daba para más, Jesús propuso a la Mayordomía hacer comidas, ¿comidas? «Si no había ni cocina. Tenía que ir a buscar los haces de leña al monte, guisar en la calle con dos vidones del gas-oil cortados por la mitad y casi no se vendía nada. Si entonces casi no iba gente al Santuario».

Los jardines

Y así poco a poco hasta que consiguió que le hicieran como dice él en murciano «una miaja de cocina». Hasta entonces alternaba el bar con la limpieza, riego y cuidado de los pocos jardines del Santuario. Ya en la cueva el negocio fue creciendo. Se instalaron mesas y sillas y así, en una cocina parecida al infierno por el calor y la estrechez Jesús fue haciendo milagros para atender a la gente «más de veinte años en la cueva, desidratándome, con imías en algunas ocasiones, yéndose la gente sin comer aunque se la atendiera a las cinco y las seis de la tarde».

La cueva, después de tantos años ya no daba para más. Así que se decidió construir un restaurante que no se acababa nunca. Finalmente el nuevo restaurante, que en nada se parece a la cueva abrió sus

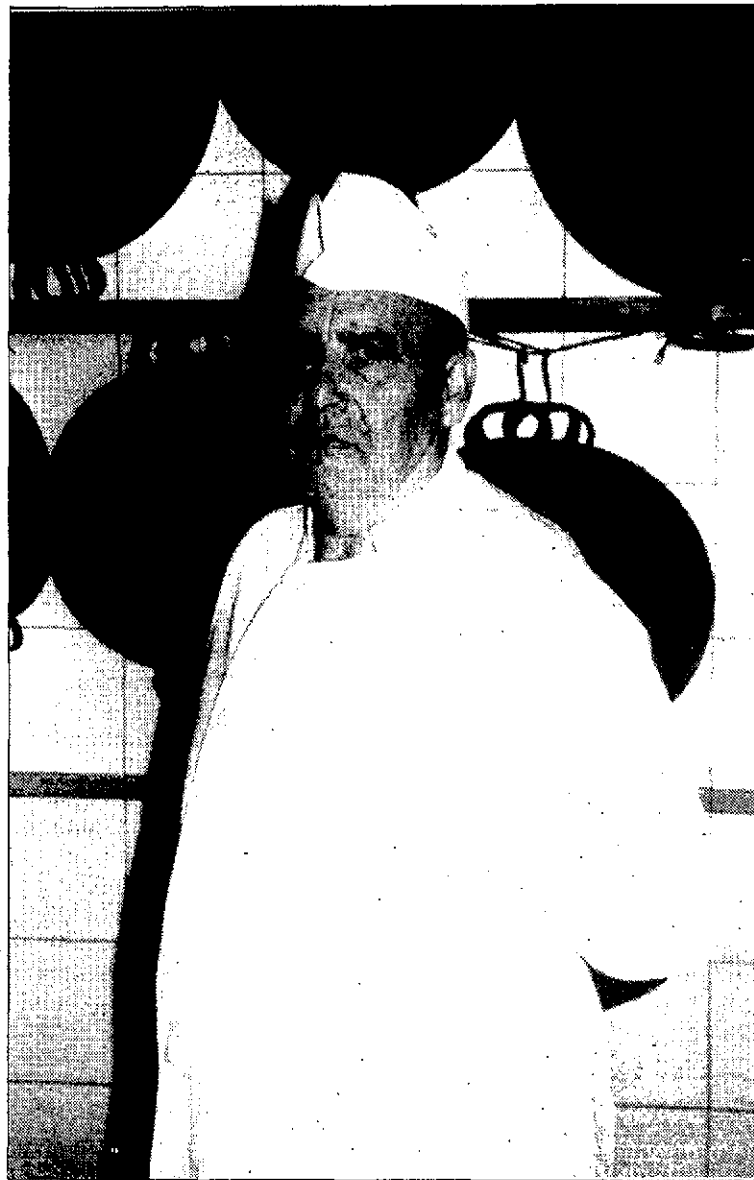
puertas. «La cueva era más típica pero no se podía sostener, ni por capacidad, ni por higiene de acuerdo con los nuevos tiempos y la legislación vigente, además, la cocina era para morir».

El nuevo restaurante multiplica por cinco la capacidad de la cueva. La comodidad y funcionalidad nada tienen que ver con lo anterior. El ventilador se ha sustituido por aire acondicionado y los lebrillos de plástico por un montacargas. «Hombre, esto ya es otra cosa. Aquí se puede atender mejor a la gente, se puede trabajar mejor, todo es diferente».

Cuchillo sin hoja

Jesús Martínez aún pela patatas con un cuchillo al que apenas le queda hoja. «Posiblemente esta herramienta habrá pelado veinte vagones de patatas. He guisado arroz casi para dos millones de personas y, aunque me he dejado la vida delante de una parrilla estoy contento porque he servido a los demás. Ahora mi hijo Jesús lleva las riendas del negocio, esto es ya para jóvenes, esto es ya, muy grande».

Un local para seiscientas personas, comidas a la carta, manteles finos. Todo con arreglo a los nuevos tiempos pero sin perder para nada el encanto de la comida rural de los abuelos murcianos, el sello



Jesús Martínez. / PASCUAL CANO

del maestro Jesús que ha pasado de ser rancharo en una finca a avalar un imperio gastronómico con miles de visitantes al año, con visitas

a certámenes y exposiciones en los que Jesús es la mano maestra encargada de hacer exquisitas las degustaciones.

ROMERIA DE LA VIRGEN



LA FUNDACION SANTUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA SALUDA A TODOS LOS CALASPARREÑOS Y VISITANTES Y TIENE EL GUSTO DE INVITARLES A LA ROMERIA 1994

PROGRAMA DE ACTOS:

DOMINGO, 4 DE SEPTIEMBRE.— ROMERIAS DE LOS MUNICIPIOS DE PETREL Y HELLIN.

LUNES, 5 DE SEPTIEMBRE.— A las 7 de la tarde, TRIDUO A LA VIRGEN en el Santuario.

A las 9'30 de la noche, en el Auditorio Municipal. Actuación del grupo de Coros y Danzas Virgen de la Esperanza y del grupo local de sevillanas.

MARTES, 6 DE SEPTIEMBRE.— A las 7 de la tarde, Triduo a la Virgen en el Santuario.

A las 9'30 de la noche, en el Auditorio Municipal, actuación del grupo PISAGUA.

MIÉRCOLES, 7 DE SEPTIEMBRE.— A las 7 de la tarde, Santa Misa en el Santuario e intervención del coro parroquial de Calasparra.

A las 8'30 de la tarde, Misa Huertana con la actuación de los coros y danzas Nuestra Señora de la Esperanza.

A las 10 de la noche, en los salones del Santuario, inauguración oficial de la exposición fotográfica y de objetos antiguos del Santuario, presentación del vídeo EL SANTUARIO DE LA ESPERANZA e inauguración de las obras realizadas durante el año.

A las 11 de la noche, FIESTA DE RADIO CALASPARRA, con multitud de variedades.

JUEVES, 8 DE SEPTIEMBRE.— A las 11 de la mañana, en los jardines del Santuario, concierto de la Banda de Música de Calasparra.

A las 12, Santa Misa en el Santuario.

A las 10 de la noche, en Calasparra, Plaza de la Corredera, último concierto de temporada de la Banda de Música de Calasparra.