



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



En su casa de Pozo Estrecho, José Bastida junto a Rosi Martínez sujetando una olla de pelotas galileas, rodeados de parte de los invitados en la mesa con productos de la jornada gastronómica celebrada en honor a San Fulgencio. **ANTONIO GIL / AGM**

El Cañar, trufas y pelotas galileas

Un año más, la zona oeste de la Trimilenaria celebró la romería de la Virgen de la Luz de El Cañar, una tradición que data del siglo XVII. En el secano cartagenero disfrutaron una jornada de convivencia y devoción los vecinos de Tallante, El Rincón de Sumiedo y El Cañar, apoyados por los de Perín y los de Isla Plana-La Azohía. Sonaron los Cantes de Pascua de las cuadrillas de Tallante, Isla Plana, Perín, Balsicas, Las Palas y La Aljorra que, bajo la directa organización de Juan Diego –guion de la Cuadrilla de Tallante– hicieron bailar y cantar a los romeros en la finca Los Mínguez, lugar donde se celebró una eucaristía de campaña y se encuentra la antigua ermita.

En el recorrido desde la iglesia de San Antonio de Padua en Tallante hasta la ermita existe un paisaje bellissimo con casas de campo muy bien conservadas, pozos, construcciones agrícolas y varios nacimientos de agua que desembocan en la rambla. Hay infinidad de plantas autóctonas como esparto, hinojo, esparragueras, palmiteras, romero o tomillo y, también, arbolado típico de nuestro campo: almendros, higueras, chumberas, pinos y muchos cañaverales que dan el nombre a la rambla. Todo dentro del Parque

Natural de La Muela, Cabo Tiñoso y Roldán con el imponente tajo Peñas Blancas presidiendo el recorrido.

Mi amigo Antonio Martínez –propietario del complejo rural Las Casa del Nene– junto a su mujer, María José, ofrecieron un aperitivo al más puro estilo de la zona: tostas de sobrasada, embutidos de nuestro campo y, también, brasa y plancha con panceta, longanizas y chorizos. Todo sabrosísimo sobre tosta de pan de campo. Hubo morcillas recién hervidas, jamón al corte y unas lonchas finas de tocino con ajos tiernos. Para que no faltara de nada se sirvieron platos calientes: migas, albóndigas, magra con tomate y michirones elaborados por el chef Gerardo. Para terminar la jornada se disfrutó de una degustación de roscones con vino dulce y de los cantos de Pascua de las cuadrillas. En las acogedoras propiedades de Antonio, perfectamente conservadas respetando la tradición de nuestro campo, me encontré con José María que, entre bocado y trago, me contó la reflexión del escritor turco Peyami: «Si quieres destruir una nación no hay necesidad de hacerle la guerra. Basta con hacerle olvidar su historia, perturbar su lenguaje, alejarla de su religión y,

por tanto, desintegrar sus valores espirituales y morales».

De regreso a la Trimilenaria mi amigo Celso me comentó que en Zaragoza comienzan las jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Aragón. De hecho, su amigo Higinio le había mandado un surtido para elaborar un menú similar al que se celebra en tierras mañas. Aragón es el principal productor del mundo de la trufa negra, el ‘tuber melanosporum’. Posee cerca de 11.000 hectáreas de cultivos y de 900 truficultores y recolectores que recogen cerca de 100 toneladas al año, lo que supone un 40% de la producción mundial. Celso nos invitó a degustar el pasado fin de semana en su casa de Cabo Palos un menú de trufas. Empezamos con unas tostas de trufa, huevos fritos camperos con sus puntillas y trufa sobre parmentier también trufada, carpaccio de solomillo con trufa y queso. Terminamos con lomos de rodaballo con refrito de apionabo, boletus y acei-

te de trufa. El punto dulce fueron las tartaletas rellenas de Crème Brûlée con trufa negra y helado trufado. Todo regado con Honoro Vera Garnacha 2024: floral, fresco, sabroso y envolvente marido de lujo.

De San Antón a San Fulgencio

Y como «no hay dos sin tres», a la semana siguiente, después de disfrutar del rico pulpo y de las fiestas de San Antón, tocaron las tradicionales pelotas galileas con motivo de la festividad de San Fulgencio en Pozo Estrecho. Como cada año, mi amigo Pepe Bastida organizó con su peña ‘Los sagales de Pozo Nuevo’ una extraordinaria jornada gastronómica auténtica del Campo de Cartagena. Fue en su residencia del pueblo galileo. Pepe, que es un hombre inmensamente espléndido, invitó a cerca de cien personas a celebrar la festividad del día grande del patrón. Singular tradición la de comer pelotas que reciben el nombre del gentilicio de sus habitantes: los ‘galileos’.

Aprovechándose del dicho popular «hasta San Antón, Pascuas son», en fechas tan señaladas las familias solían comer este típico manjar. Fue en 1968 cuando un grupo de personas constituyeron la asociación de vecinos, presidida por Antonio Campos, con la que iniciaron

una serie de novedades culturales y una actualización de muchas costumbres en la localidad, con una visión más participativa y democrática del funcionamiento local. Al año siguiente tuvo la feliz idea de hacer pelotas pero, no sólo para las autoridades locales y foráneas sino, también, para todos los vecinos, lo que fue muy bien recibido por la gran mayoría.

Ese día se cocinan más de 35.000 exquisitas pelotas y, como cada olla tiene su encanto y cada cocinera sus secretos, los invitados andan «de olla en olla» para probar las distintas pelotas que, acompañadas de pan moreno y buen vino de la tierra, conforman una perfecta combinación para un menú muy especial, terminando con naranjas de los huertos galileos. Nosotros lo celebramos en casa de Pepe Bastida entre «trago y trago» de buen vino y quintos recién sacados del hielo.

Empezamos en la espléndida mesa que preside el local con un gran surtido de embutido de matanza cortado en finas lonchas acompañado de colines y crespillos. Nunca falta la sobrasada picante de Cegarra, que se deja expandir sobre pan de campo de una manera especial, convirtiéndolas en un bocado único acompañado de ‘cigalas de nuestro campo’, que es como se le conocen a las habas frescas recién cogidas del bancal. Quesos artesanos de la tierra, concretamente de la quesera local La Yerbera. Tomates en ensalada acompañados de exquisitos tacos de bonito y tiras de bacalao inglés; otro combinado que, con cerveza fría, es un auténtico lujo. Empanada gallega, huevos camperos rellenos, jamón ibérico al corte, mojama semicurada y péselos negres dulces y tiernos ¡como para no probarlos! Al igual que la longaniza blanca de pellizco, que es un deleite cuando está en su punto de curación. Y, al final, las exquisitas tazas de caldo con pelotas: seis ollas con más de 500 albóndigas, un lujo de sabor con un vino dorado del campo de Cartagena de cepas de uva merseguera. Para terminar, unos bizcochos caseros y unos rollos de Navidad con dulces de pastelería y licores snacks. También algún que otro brandy de reserva con café de puchero. Una jornada de gastronomía casera donde Pepe no busca aplausos sino agradar a sus amigos y les aseguro que lo consigue. Ya meto en agenda la visita de Pepe Bastida para el 2027.

Termino con esta reflexión: «Quien mira hacia afuera, sueña. Quien mira hacia adentro, despierta».

En el recorrido hasta la ermita existe un paisaje bellissimo con casas de campo, pozos y varios nacimientos de agua