



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Sentados, de izquierda a derecha: Benigno Varela, Manel Filgueira, Javier Franco Suanzes, Juan Antonio Pérez, Pedro Durán y Juan Sobrino. De pie, Damián Romero, David Campayo, Paco Delgado, Eduardo González, Alfonso Navarro, Alejandro Cuerda, Francisco Bernabé y el autor del artículo.

El Campillo de San Antonio

E motivo encuentro el que mantuvimos en la ciudad minera y cantaora de La Unión. La primera parada de esta afectiva convocatoria fue en la cafetería Camino del 33, sita en el barrio de El Garbanzal. El nombre que tiene esta cafetería es el de una vía histórica de La Unión construida en el año 1933 para mejorar la comunicación de la ciudad con Portmán y su gran cantidad de explotaciones mineras, resolviendo así una demanda social reclamada por los vecinos y trabajadores desde el año 1860.

Esta vía arranca en el centro urbano de La Unión, atraviesa la Sierra Minera y termina en el mar. A la mitad del recorrido del camino se llega a la mina Agrupa Vicenta que es visitable y donde se encuentra un centro de interpretación de la historia minera de la ciudad. Despues transcurre por la rambla y la Cuesta de las Lajas, llegando hasta el paraje de la Cissolea. Tras pasar por frondosos pinos y abundantes plantas aromáticas se empieza a ver, desde lo más alto, la bahía de Portmán.

Pero, como nuestro objetivo era el encuentro entre amigos, mientras llegaban todos los invitados nos tomamos, en la barra de la cafetería,

unas cañas acompañadas de unas gildas de boquerón. Estaban compuestas por aceituna, piparra, boquerón en vinagre huevo de codorniz hervido. Después pasamos a unas muy singulares con mejillones en escabeche, aceituna, cebolla dulce y pimiento rojo, bien bañadas en aceite de oliva. Como las primeras que degustamos, estuvieron exquisitas y, bien regadas con cerveza, hicieron amena la espera.

Pedro comentaba la gran idea que ha tenido el almirante del Arsenal Militar de Cartagena de poner en marcha el 'cañonazo' de toda la vida, coincidiendo con el Solemne Arriado de Bandera, en Capitanía, al ocaso. Un acto que fortalece más aún la vinculación militar de Cartagena. El almirante Cuerda ha recuperado esta tradición con toda su ilusión para restituir esta exclusiva seña de identidad que confería, en su época, un sonoro toque de distinción marcado por el ritmo y estrépito del cañón.

Eduardo exponía –sobre el 'cañonazo' y las muchas historias que se comentan sobre este singular emblema cartagenero– los recuerdos de su niñez. «Nene, levanta que ya son las ocho». Era su madre cada ma-

ñana. Él se hacía el dormido para, así, robarle cinco minutos más de sueño al día pero enseguida volvía ella. «¿Es que no has oído el 'cañonazo'? ¡Levanta gandul!».

A la segunda alternativa, ya sin justificación posible, optaba por saltar de la cama. Se vestía, se echaba una 'grapá' de agua a la cara, tomaba un vaso de leche de cabra con mazta y agarrraba su cartera de cartón-piedra. Todas las mañanas igual. Al toque del 'cañonazo' los chavales del barrio de Santa Lucía comenzábamos la jornada.

«¡Uy! Las 'dose'», exclamaba el ama de casa al oír la segunda salva del día. «¡Y la comida en la lumbre! ¡Cuando venga ese hombre me va a armar la de Cristo!». Entonces, de prisa y corriendo, manda-

ba al hijo a la tienda de la esquina para ultimar el menú del mediodía. El marido disponía de solo una hora para comer y debía encontrar el 'guisao' en la mesa cuando llegara 'El cañonazo de las dose' que era, si cabe, más importante que el de la mañana.

¡¡¡Booom!!! Se escuchaba en la tarde, cuando el sol entraba en el ocaso. Los chavales recogíamos los trompos, los rompis o las canicas y marchamos raudos para casa. El 'cañonazo' de la puesta del sol era el aviso de que el tiempo de juegos se había acabado. Había que hacer los deberes y tomar la cena. Los padres eran muy rígidos en ese aspecto y no interesaba llevarles la contraria.

Gilda del 33

Una vez que terminó Eduardo su entrañable relato nos trasladamos –después de tomarnos la última 'gilda del 33' compuesta de tomate seco, bolitas de mozzarella, taco de bonito, membrillo, pimiento del piquillo y pepinillos que estaba soberbia– hasta la residencia de Juan Antonio Pérez Campillo. Él es un conocido y querido empresario de la ciudad hermana de La Unión, en la que fue hermano mayor de la Real e Ilustre Cofradía del

El almirante Cuerda ha recuperado en el Arsenal, cuando hay arriado de Bandera en Capitanía, el típico cañonazo que guiaba a los cartageneros

Santísimo Cristo de Los Mineros y donde es propietario de un grupo de empresas de diversos sectores. Hombre siempre inquieto, sus escasos ratos de ocio gusta de compartirlos en compañía de familia y amigos en torno a una buena mesa, pues la gastronomía es una de sus pasiones. Por ese motivo, en su residencia privada construyó una singular y preciosa bodega a la que llamó El Campillo de San Antonio. Por ella, en los últimos años, han pasado destacados protagonistas del panorama político, cultural, empresarial, militar y social de nuestra amada España.

Tiene varias pasiones como su amor por nuestra Armada, nuestros cuerpos de seguridad y su Sierra Minera con sus manifestaciones culturales y, en particular, el flamenco. En el año 2011 y en un siete de septiembre –fecha que da nombre a una de las canciones más destacadas del mítico grupo Mecano– se fundó la Peña Gastronómica Nacional Amigos de la Bodega El Campillo de San Antonio. El objetivo de la misma es disfrutar de jornadas inolvidables en torno a los fogones y los buenos caldos, siempre tuteladas por la imagen de San Antonio de Padua, una talla del siglo XVIII situada en la capilla que preside la bodega.

En la sala de catas se encuentra una gran mesa imperial rodeada de unas excelentes cavas de vinos de casi todas las denominaciones de origen y una extraordinaria colección de botellas antiguas de brandy y licores. En este primer encuentro degustamos un menú de la tierra. Empezamos con pan tostado de La Puebla con sobrasada de chato murciano, morcilla de arroz de San Javier y hueva de pellizco de Garre. Los entrantes fueron queso manchego curado en cueva Marantona, lascas de jamón auténtico de chato murciano y pulpo doble fusión al estilo de La Tienda de Solita. El plato fuerte consistió en unas paletillas de cordero lechal segureño al horno con patatas asadas de El Algar, todo regado con un vino Paraje Cerro Blanco de Finca Monastasia de tierras calizas. El postre, un helado de vainilla al Jack Daniel's. Con el café, una cata de brandy 103 del año 1954 y un Constitución cadena de oro de 73 años.

Hoy termino con una reflexión de obligado cumplimiento: «Vive todos los días de tu vida como si fuera el último, pues algún día lo será».