

La "láguena", el "carajillo" y el "reparo" fueron en su día "cócteles" del minero

ENCONTRAMOS a Asensio Sáez, uno de los puntales básicos del Festival de las Minas. No obstante, en esta ocasión vamos a girar 180 grados el tema, bifurcando la entrevista a otra actividad completamente distinta de nuestro polifacético amigo: la de escritor, que, en honor a la verdad, hemos de reconocer es un hombre dotado de un peculiar y extraordinario estilo.

• ASENSIO SAEZ NOS HABLA DE «BODEGON: OLLA Y PORRON», SU PROXIMO LIBRO

—¿Números de libros escritos y nombres de los mismos?

—Dos libros de relatos: "Las estatuas se mojan" y "Santos de palo". Un libro de poesías: "Cuatro esquinas". Una biografía literaria sobre La Unión, cuya tercera edición se prepara actualmente, varios ensayos sobre el monasterio de San Ginés de la Jara, sobre Murcia, sobre el cante de las minas...

—¿En qué idea te has apoyado para escribir tu "Bodegón: olla y porrón"?

—En ese material terriblemente humano que es el hombre ante la mesa; en este caso la mesa popular de nuestra comarca de Cartagena y La Unión, es decir, la gastronomía de nuestras gentes de la mina, el campo y el mar. Sin embargo, puedes suponer que la gastronomía sólo cuenta en mi libro en función de pretexto para seguir haciendo literatura.

—En realidad, ¿contó la sierra minera un día con una gastronomía propia?

—Por lo menos, el minero prestó, siempre que pudo, una especial atención al "trapo" que, como sabes, en el argot minero es el hato que envuelve el yantar que el hombre se lleva a la mina. De algún modo, aquí la preparación del "trapo" ha mantenido siempre cierto aire de rito.

—¿Talego o "trapo"?

—Da igual. Talego tira más bien a Andalucía, pero ten en cuenta que nuestras minas se nutren en un principio de gentes andaluzas. Quebrando el turno, el minero abre el "trapo" y entonces aparece parte de la típica gastronomía de nuestra sierra: la sabrosa morcilla de sangre y cebolla, las olivas "partías", curadas con hinojo y tomillo de los caminos de la mina, el embutido del "país", las famosas melvas que hasta merecieron copla en nuestro cancionero minero... Apunta;

Escombreras sin escombros,
bien te puedes alabar:
tienes las mejores melvas
que se crían en la mar.

—¿Más sobre nuestra gastronomía popular?

—Sí; por nuestra proximidad al mar, el "caldero", que indudablemente resulta el plato más pomposo de nuestra gastronomía. Se sirve, indefectiblemente, con el ajo o alioli, sin el cual el "caldero" es cosa perdida. También está el huevo de mujol, exquisito, pero prohibitivo para muchos bolsillos. Añade, en fin, los langostinos del mar Menor y el popular aladroque, cuya salsa alabaron Plinio y Strabón. Bueno, y en un plano digamos más folklórico, están los amasijos de Pascua, las llamadas pelotas de Navidad, los rollos de San Antón y los caramelos de Semana Santa.

—Bien, esto en cuanto al capítulo de la "olla". ¿Qué nos dices ahora del dedicado al "porrón"?

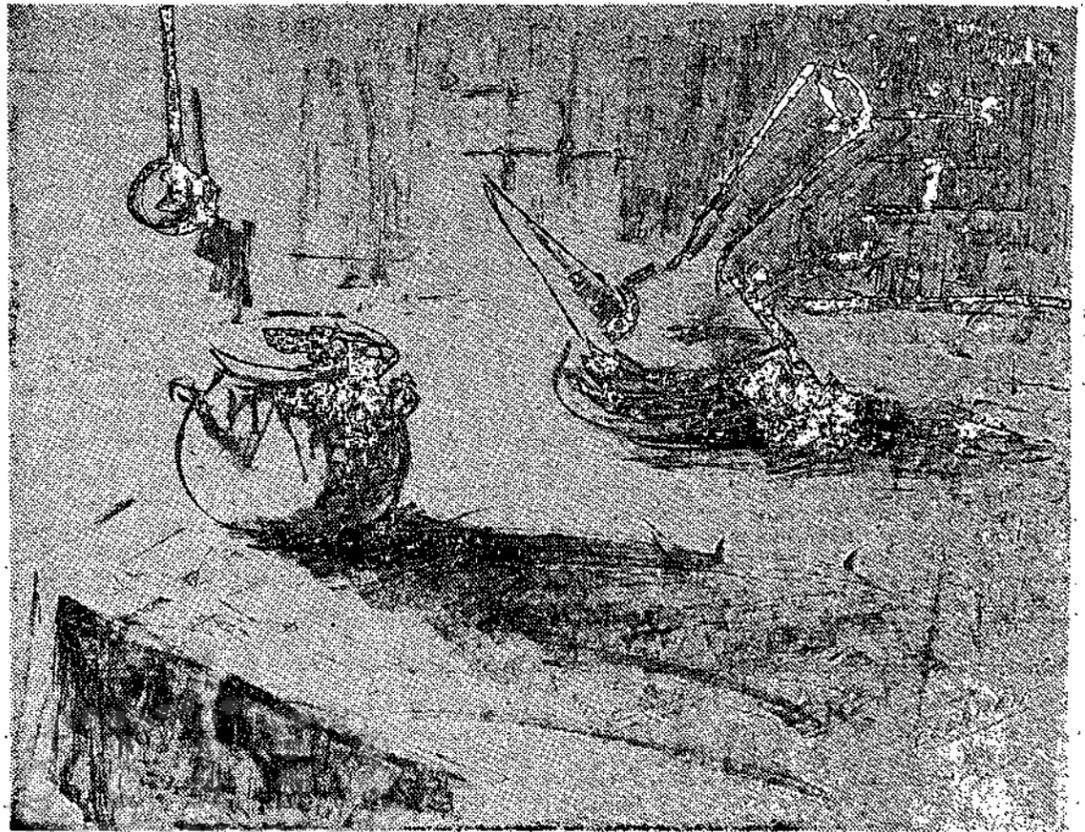
—Contar y no acabar. Como que en vinos y licores La Unión llegó a ser maestra consumada, hasta el extremo de que nuestra ciudad consiguió el título de "primera consumidora nacional de coñac por habitante". El coñac, bien a secas o mezclado con otras bebidas, es elemento imprescindible en aquellas mixturas que, de alguna manera, llegaron a constituir los cócteles del viejo minero.

—Detalla.

—El coñac mezclado con el vino viejo da el "reparo". La "láguena" es la combinación del anís de paloma y el vino viejo. El "dátil", servido en vasos de grueso cristal, se obtenía mediante la mezcla de coñac, ron, ginebra, jarabe de limón... Suma el "carajillo" y "el asiático" y obtendrás un buen muestrario.

—¿Se acabó para siempre la auténtica taberna minera?

—En cierto modo, sí. Hoy la taberna minera está prácticamente vencida por el "snack-bar" y la cafetería.



(Ilustración de PEDRO GINES CELDRAN)

PROXIMA INAUGURACION DE
JOYERIA y RELOJERIA
SOTO



Calle José Antonio, 71.

LA UNION

¡EXTENSO SURTIDO EN JOYAS Y RELOJES DE LAS MAS PRESTIGIOSAS MARCAS!

FRANCISCO SANCHEZ CANOVAS

PESCADO FRESCO Y SALAZONES

E. MERCADO, NUM. 1

TELEFONO 356

LA UNION