

**Por las rutas de la gastronomía minera**

**N**ACIDA un día al amor del reservado del Bar Pagán, que era tanto como decir la trastienda de Larra o el descansillo del Parnaso, la Mesa - Café se apoyó en sus principios en las glorias gastronómicas del tapeo, ampliadas más tarde, una vez alcanzada la segunda época de la tertulia, a una «cena minera», en la que actualmente, todo hay que decirlo, se viene echando de menos aquel rosetón de catedral que era la «torta minera», un ya lejano día inventada por Antonio Pagán al amasar harina con agua, rociarla luego con un saludó de sal, exornarla con perejil —emperejllándola, quiere decirse— e introducirle finalmente, como un corazón partido por gala en dos, la mitad de un huevo cocido.

Antonio Pagán, además de la «torta minera», había inventado un día nada menos que un periódico de copiosas páginas y mayores enjundias, titulado precisamente «Herrerías», que traducido al lenguaje de las buenas querencias quiere decir La Unión, meta de los amores de su fundador. Luego, cuando «Herrerías» no pudo salir a la calle, Pagán se valió del «periodismo de pizarras», otro de sus inventos. Su periódico fue entonces, a la puerta de su bar, algo espontáneo, vitalísimo.

Si hay alguien que, de verdad, vibrase con los acontecimientos

de su pueblo —uno de los cuales, por supuesto, eran las sesiones de la «Mesa - Café», crecida bajo sus auspicios—, ese era Antonio Pagán. «Bienaventurados los hombres que saben recordar su contorno, porque ellos serán recordados», fue la especialísima bienaventuranza evocada por Manuel Augusto García Viñolas en el prólogo de la «Cartagena entrañable», de Isidoro Valverde. La Mesa - Café abandonó un día su escenario primitivo del Bar Pagán. Más tarde, el Bar Pagán cerró definitivamente sus puertas, pero en la pequeña historia ciudadana, en el anecdótico menor de La Unión, siempre contará el recuerdo de alguien que, por pura generosidad, sólo le pedía a la vida, cada mañana, una pizarra y una tiza.

**Palabras y sobremesa**

Como en los divanes de Freud, en la Mesa - Café se cuenta todo. Se recupera así, con la cháchara, la sobremesa, ese lujo de nuestros mayores, que no fueron tan tontos como creemos. Por una vez y sin que sirva de precedente, la Mesa - Café se deja colgada la prisa en el perchero del vestíbulo. Es decir que, por clarísimas razones de lógica, la cena se monta en función de la pobrecita palabra, hoy totalmente derrotada en las comidas a toda marcha —bocata, hamburguesa, plato combinado—, de pie, en la barra de la cafetería. Aquí, por una vez, decíamos, importa antes que la mesa la sobremesa.

¿Se perdió para siempre aquel rosetón de catedral que era la torta minera?»

**Gastronomía de la mina**

La gastronomía de la mina tira más bien a austera, a bodegón de Zurbarán, aunque no tanto que en su «Murcia entre bocado y trago», Juan García Abellán dejase de escribir: «En La Unión se come fuerte, con cierta distinción, sin embargo». Antes había dicho: «Por las calles de La Unión, por las tabernas de la calle Real, uno ve al minero, a los mineros sentarse y reír. Comer higos chumbos y beber cerveza...». El whisky derrotó a la «lágüena» y el «carajillo», y se perdió, rumbo a las vitrinas del museo, la viejísima copla: **Salgo por las Herrerías y entro por el Garbanzal; no echés vino, que me ahogo y no puedo beber más.**

«La cocina de La Unión es cocina tabernaria» —ha escrito recientemente María Adela Díaz Párraga en su «Comer en Murcia», añadiendo:— «Michirones, caracoles chupaeros, boquerones, que por allí llaman aladroques... Las gentes de La Unión abren los boquerones, les quitan la raspa y lo echan en una vasija con agua. Luego preparan un cacharro, mitad agua, mitad vinagre, y un poquito de sal... Los van extendiendo en un plato, les echan un poquito de perejil y ajos cortados muy fino y, señores, ya pueden empezar a picotear». De algún modo, andan aquí, puestos de pie, los recuerdos del popular «trapo» —talego— que el trabajador de la mina empuñaba amorosamente, camino de la galería, el

pensamiento puesto precisamente en la mano que lo había preparado:

**El «trapo» que me prepara para subir a la sierra tiene un perfume tan suyo que más que el pan me alimenta.**

Decíamos. Sobre el mantel de la Mesa - Café, la redonda tortilla, ojo de Polifemo; aliolis y chifretes, patatas a la brava, la morcilla sabrosa, embutidos del país... Y es claro que el populárrimo michirón vestido de hábito franciscano, color de chocolate, cuya piel deja asomar sus golosas blanduras harinosas, a fuego lento condimentadas con tocino de jamón, chorizo, laurel, pimienta, sal y guindilla, léase fiore picante. Pura ambrosía su salsa o caldete. Esto se perdieron los cardenales del Renacimiento.

**Mesa y café**

«Sobre una mesa de pintado pino...» es el primer verso del canto primero de «El diablo mundo», de Espronceda. Precisamente sobre la piel de una mesa se escribieron cartas de vida o muerte, se promovieron guerras, se rubricaron paces, se inventaron versos como el que sigue, un día firmado por fray Luis de León, justamente a la mesa dedicados:

**A mí una pobrellita mesa de amable paz bien abastada me basta...**

Aglutinadora de opiniones,

**Testimonio directo de:**



Asensio Sáez

sumando la presencia de poetas, escritores, periodistas, médicos, políticos, «estrellas» cinematográficas, pintores, etc., etc., la mesa de la tertulia unionense justifica, conjuntamente con el café que, cerrando el menú, es servido, el rótulo que la bautiza: mesa - café, un café que para serlo de verdad —¿fiamos en Talleyrand?— «debe estar caliente como el infierno, negro como el diablo, puro como un ángel y dulce como el amor». Mientras humea su taza y se expande su aroma, triunfa la palabra bajo cuya piel, si Anatole France no nos engañó, «todo puede encerrarse».

ASENSIO SAEZ