



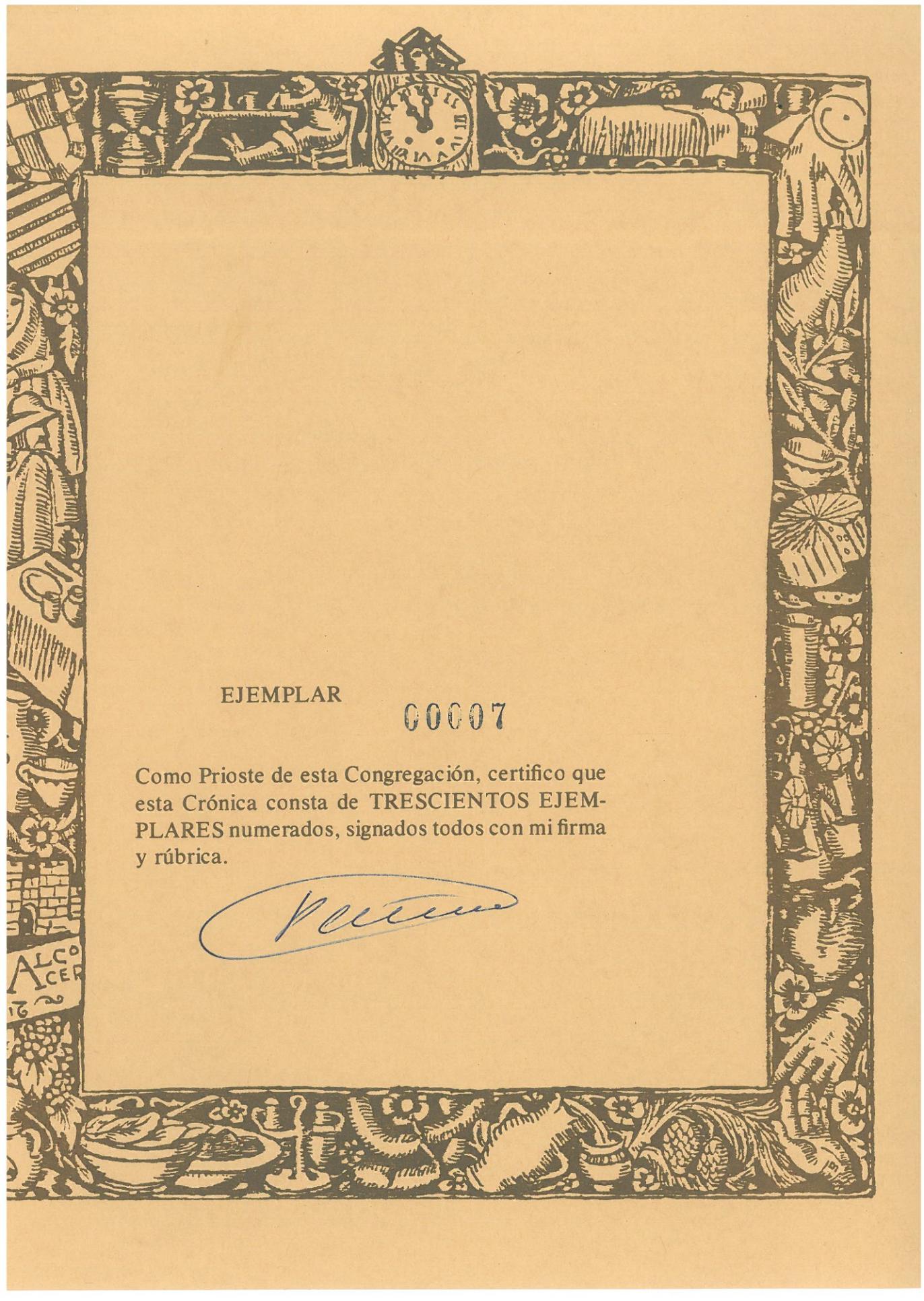
CRONICA
DE LA
"CENA JOCOSA" DE 1979



AMIGOS DE SAN ANTON

JAEN





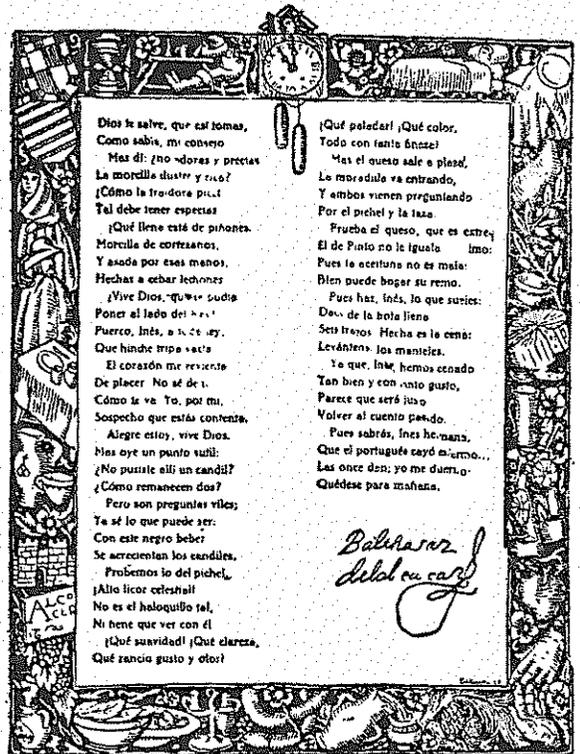
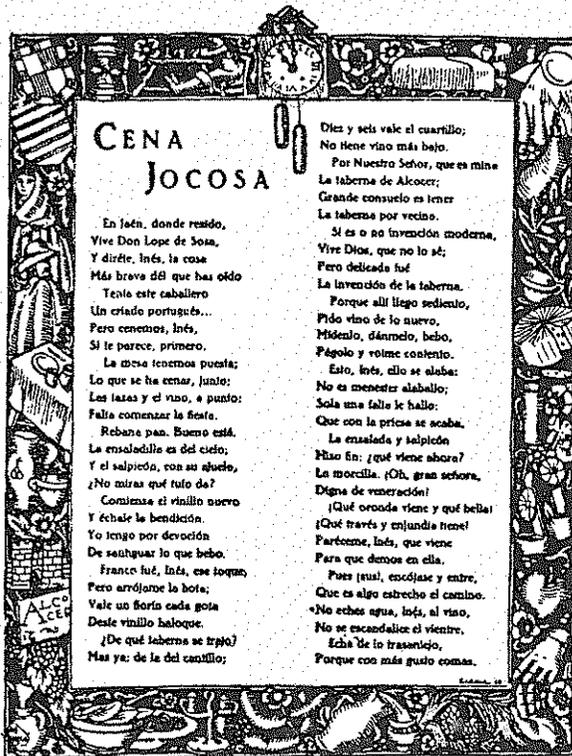
EJEMPLAR

00007

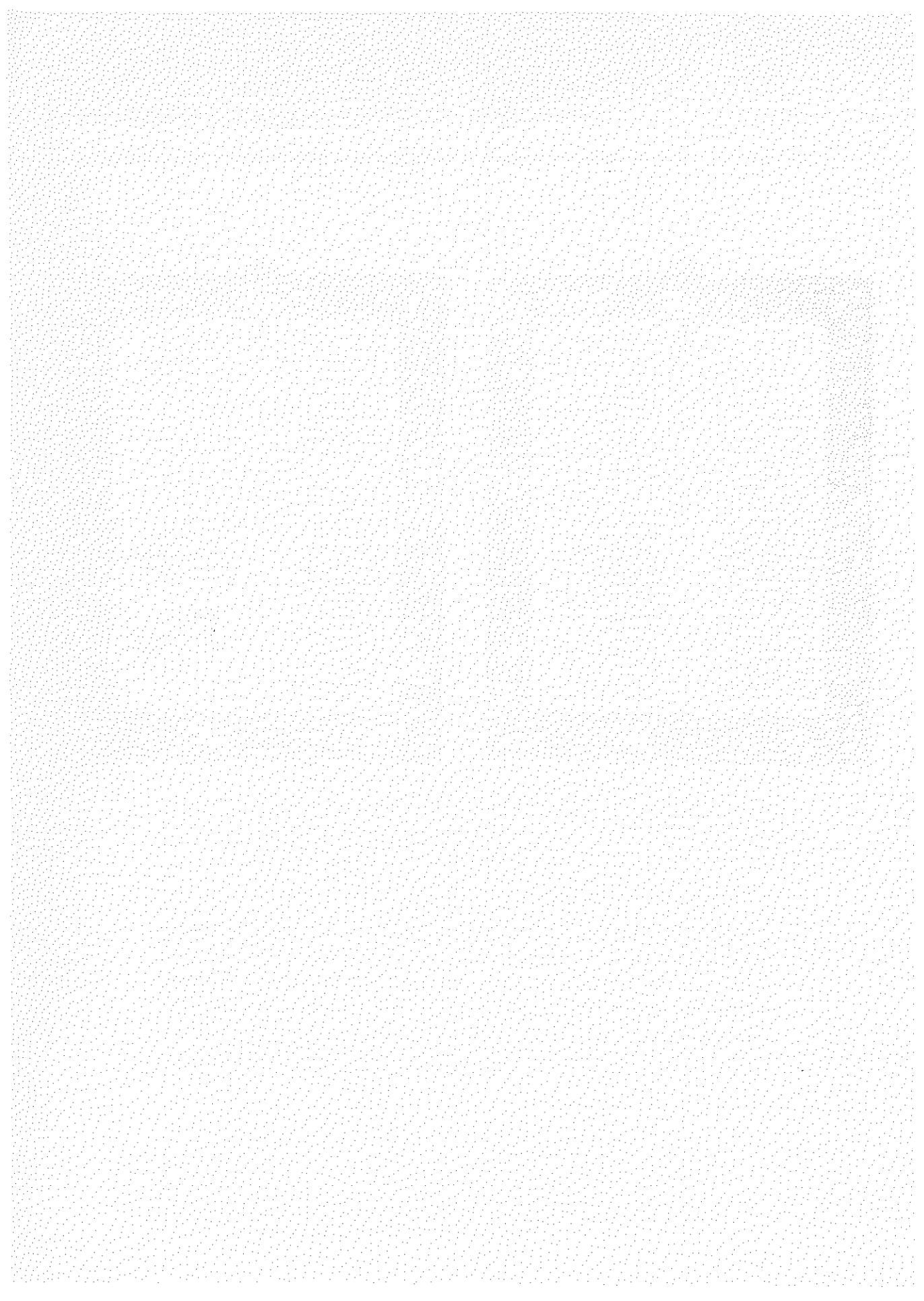
Como Prioste de esta Congregación, certifico que esta Crónica consta de TRESCIENTOS EJEMPLARES numerados, signados todos con mi firma y rúbrica.

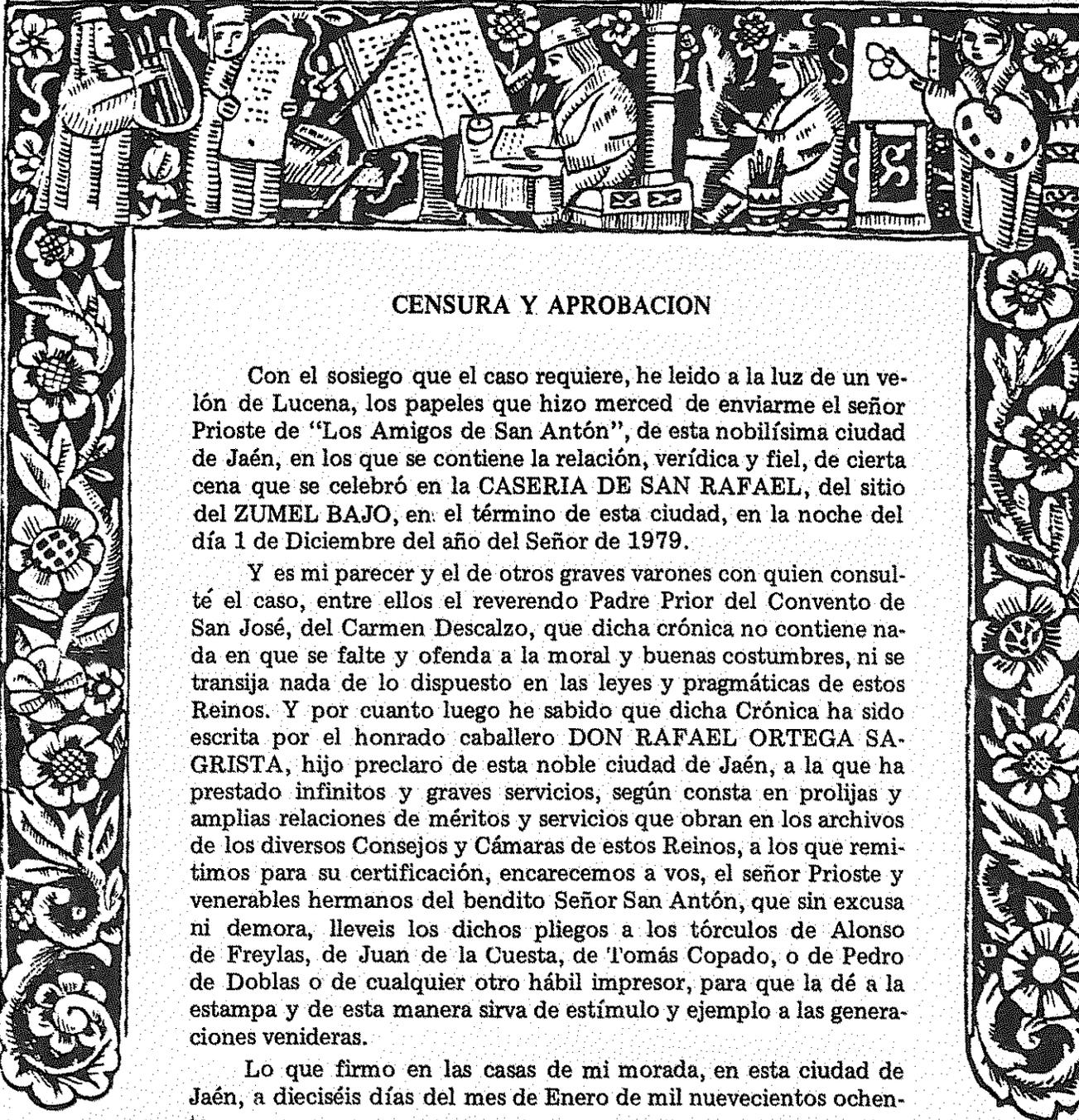


ALCO
CER
16



Crónica de una cena muy famosa, que dio la ilustre y nunca bien ponderada confraternidad de "Los Amigos de San Antón", de la ciudad de Jaén, en La Casería de San Rafael, (Sitio del Zumel Bajo), en la noche del sábado 1 de Diciembre, del año de Gracia de 1979.





CENSURA Y APROBACION

Con el sosiego que el caso requiere, he leído a la luz de un velón de Lucena, los papeles que hizo merced de enviarme el señor Prioste de "Los Amigos de San Antón", de esta nobilísima ciudad de Jaén, en los que se contiene la relación, verídica y fiel, de cierta cena que se celebró en la CASERIA DE SAN RAFAEL, del sitio del ZUMEL BAJO, en: el término de esta ciudad, en la noche del día 1 de Diciembre del año del Señor de 1979.

Y es mi parecer y el de otros graves varones con quien consulté el caso, entre ellos el reverendo Padre Prior del Convento de San José, del Carmen Descalzo, que dicha crónica no contiene nada en que se falte y ofenda a la moral y buenas costumbres, ni se transija nada de lo dispuesto en las leyes y pragmáticas de estos Reinos. Y por cuanto luego he sabido que dicha Crónica ha sido escrita por el honrado caballero DON RAFAEL ORTEGA SAGRISTA, hijo preclaro de esta noble ciudad de Jaén, a la que ha prestado infinitos y graves servicios, según consta en prolijas y amplias relaciones de méritos y servicios que obran en los archivos de los diversos Consejos y Cámaras de estos Reinos, a los que remitimos para su certificación, encarecemos a vos, el señor Prioste y venerables hermanos del bendito Señor San Antón, que sin excusa ni demora, lleveis los dichos pliegos a los tórculos de Alonso de Freylas, de Juan de la Cuesta, de Tomás Copado, o de Pedro de Doblás o de cualquier otro hábil impresor, para que la dé a la estampa y de esta manera sirva de estímulo y ejemplo a las generaciones venideras.

Lo que firmo en las casas de mi morada, en esta ciudad de Jaén, a dieciséis días del mes de Enero de mil novecientos ochenta.



La portada se ha compuesto a base de un dibujo realizado expresamente por el pintor Alfonso Parras.

Las orlas están sacadas de la tarjeta de invitación usada en la *cena jocosa* de 1928.

Los bellos dibujos con rincones de Jaén, se deben al ilustre dibujante giennense D. Ricardo García de Vargas (1897 - 1979), a quien esta crónica rinde homenaje de admiración y gratitud.

CRONICA DE LA CENA

La célebre "*Cena Jocosa*", que Baltasar del Alcázar recogió o puso en verso, o que inventó en forma poética, debió ser cena muy deseada de representar por muchos de sus admiradores.

Si se reprodujo en privado alguna vez, de ello no hay memoria.

La realidad es que hasta 1928 no se escenificó, al menos en Jaén. Era difícil su montaje y la condimentación de su castiza minuta, y fue necesaria toda la brillante fantasía y el encanto particular que don Alfredo Cazabán supo imprimir a cuanto él recordaba, para darle vida en aquella memorable noche de Santa Catalina de tan feliz año, entre los felices veintes.

La muerte de Cazabán en 1931, seguida del derrumbamiento de la secular monarquía española, que él había servido con lealtad; la guerra civil y la escasez y carestía que le siguieron, no eran favorables a repetir aquella grata experiencia.

Parecía como si fuese imposible que se dieran dos circunstancias utópicas, imposibles de pensarse en ellas: La restauración del antiguo régimen y la existencia de un grupo de giennenses capaces de resucitar acontecimiento de tan grato recuerdo.

Pero ambas tuvieron realidad. Y surgidos "*Los Amigos de San Antón*", cuyo fin es revitalizar las costumbres de Jaén, y dar culto a la gastronomía local, el milagro se hizo.

Entonces, estos amigos se reunieron un 25 de noviembre de 1976, y con el ritual más adecuado a las estrofas de Baltasar del Alcázar, cenaron jocosamente.

Diríamos que fue la tercera "*Cena Jocosa*" giennense, si contamos como primera la que pintó el poeta sevillano del XVI, y por segunda aquella del 28 que inventó el director de "*Don Lope de Sosa*".

La cena del 76 tuvo su escenario en el molino del Puente de la Sierra. Antiguo molino convertido en casería señorial, con la sencillez y el buen gusto de sus moradores. Residencia habitual, que como otras muchas case-rías, no solo fue lugar de esparcimiento y descanso, sino nido del ingenio, donde dos mujeres -madre e hija-, soñaron y escribieron novelas amorosas de difusión nacional.

No obstante aseguraríamos que aquella "*Cena Jocosa*", fué solo un ensayo de la que proyectaban ya los Amigos de San Antón, para celebrar el cincuentenario de la de 1928.

La "*Cena Jocosa*" de 1978, que al no poderse repetir en los salones mudéjares del palacio del Condestable, por su mal estado actual, tuvo apo-sento en el Parador del Castillo de Jaén, siendo glosada por el cronista nato don Manuel López Pérez, comensal en ella.

Y lo hizo con tal gracia, donaire y puntualidad, que bien puede codear-se con la crónica que dejó escrita Cazabán en su "*Don Lope de Sosa*" res-pecto a la del 28.

Su pulcra edición, superó cuanto hasta la fecha se hizo referente a tan literario tema, acabándose de imprimir el 25 de noviembre de 1979.

* * *

El "regusto", como se dice en Jaén, de aquella cena inolvidable cele-brada la noche de Santa Catalina de 1978 en un salón recatado de los Reales Alcázares, animó a los Amigos de San Antón, a repetirla anualmente, si nó con el mismo membrete, sí con idéntico espíritu.

Por lo que llegado el tiempo oportuno del siguiente año de 1979, acor-do tan eufórica hermandad, convocarla de nuevo, integrada por los mismos comensales de la última, a más de algún invitado que fuera persona que hu-biese sobresalido recientemente en los nobles quehaceres giennenses.

Y he aquí el "Recado" que se repartió a domicilio por el munidor de tan rara e insólita asociación:

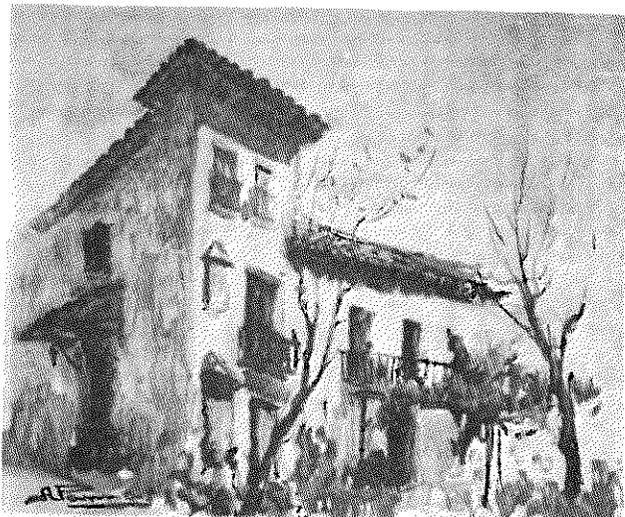
"Mi señor Don Lope de Sosa, a ruego de Los Amigos de San Antón de esta ciudad de Jaén me ha-ce el encargo de anunciar a Vuestra Merced, la proximidad de la "Cena de Santa Catalina", prevista como habrá de ser norma en años sucesivos- en la noche del día 25 de noviembre.

"Comunicolo a Vuestra Merced con la debida antelación para que haga la oportuna previsión de tiempo, purga, etc.

"Lo digo en Jaén, a dieciocho días del mes de Octubre, fiesta del Señor San Lucas, del año de gracia de mil novecientos setenta y nueve.

El Criado Portugués".

CENA DE SANTA CATALINA DE 1979



Amigos de San Antón
JAÉN

Los asistentes a la "Cena Jocosca" de 1978, organizada por "Los Amigos de San Antón" de esta ciudad, acordaron unánimemente reunirse cada año, en los últimos días de noviembre, para celebrar la que se dió en llamar "Cena de Santa Catalina".

Esta primera, tiene lugar en la noche del día uno de diciembre, sábado y a las veintiuna horas, en la Casería "San Rafael", ubicada en el pago "El Zumel".

Jaén, noviembre de 1979.

Portada Casería "San Rafael" (A. Parra)

ORDEN DE LA CENA

Aperitivos:

Almendras
Garbanzos tostados
Cacahuet
Aceitunas de cornezuelo
Vino Oloroso

Entremeses:

Jamón serrano
Queso añejo
Lechuga y tomate

Primer plato:

Bacalao encebollado

Segundo plato:

Pavo en pepitoria
con patatas fritas

Postros:

Huevos moles
Alfajor de miel
Roscos de ants

Vinos:

Blanco y tinto de Bailén

Licores:

Ante Castillo de Jaén y
Resol

**"Haz, pues, Inés lo que sueles,
daca de la bota llena
seis tragos; hecha es la cena,
lerántense los manteles"**

Ya estaba, pues, convocada otra "*Cena Jocosa*" para el año de 1979, año de corrientes liberales según señalaba la nueva Constitución Española sancionada el 27 de diciembre de 1978.

Pero esta vez se le daba un nuevo rótulo: el de "*Cena de Santa Catalina*", en honor de la primitiva Patrona de Jaén, en cuya festividad se celebraron las "Jocosas" de 1928, 1976 y 1978.

Ahora bien, si "*Los Amigos de San Antón*" se pavonean de tradicionales y costumbristas por naturaleza, origen y fines, también gustan de remozarse, que en la renovación está la vida, no en el anclaje.

Y entonces se plantearon la cuestión del lugar más apropiado a tan jaenesa celebración. Se barajaron distintos emplazamientos, y al final se eligió uno de ellos, quizá el más modesto y desconocido. Creo que en ello pesó la idea de homenaje a las antiguas caserías de Jaén, idea que bulle en los apasionados "*Amigos de San Antón*". Esas casas de campo en las que se asociaba el lugar de descanso con la unidad económica de labranza del olivar. Que para Jaén fueron las caserías como las torres catalanas, los caseríos vascos, los toledanos cigarrales o las quintas manchegas.

Esas caserías que van desapareciendo, de modo lento, pero insistente, y de las que muchas, de nombres tradicionales, sólo quedan melancólicas ruinas.

Quizá por haber perdido hoy su original contenido. Pues los labradores emigraron a la ciudad y solo van al campo para el laboreo mecanizado, en rápidos vehículos que antes no existían. Y los señores de antaño, al faltarles la servidumbre doméstica para tenerlas arregladas, y resultándoles incómodas, carentes de adelantos modernos y muy costosas, han preferido sustituirlas por el chalet advenedizo, con piscina, o el apartamento anodino, mucho más fáciles de mantener y ubicados en lugares de moda, más "divertidos" y acompañados de sociedad veraneante.

A pesar de ello, todavía queda un buen número de caserías, "en su espléndido aislamiento", que se sostienen contra todos los elementos adversos, adaptadas algunas a las nuevas corrientes, con antenas de televisión y electrodomésticos; invariables las menos, fieles a su tradición, uso y menaje.

Y en una de estas caserías anticuadas, que casi nadie envidia, ni apenas se conocen, fueron a poner sus ojos los "Amigos de San Antón".

Puede que influyese en ello el poseer esta casería una amplia estancia capaz de dar posada a la veintena larga de comensales que habían sido invitados. Puede también que el rancio sabor de su mobiliario les atrajese como algo desusado, arcaico. El caso es que así lo indicaron, y al instante fue puesta a su disposición.

Casas rurales estas de las que ya se hablaba en el romance de Don Rodrigo, cuando el rey huyendo por los campos preguntaba,

“Dime, buen hombre,
si hay por aquí poblado
o alguna casería
donde pueda descansar”.

O como se decía en la Risala de Al-Shaqundi, aquellas casas que tan encaladas las tenían, que semejaban estrellas blancas en un cielo de olivos.

* * *

Es atractivo el título y el contenido de un libro de ese hombre sentimental que es Jesús de las Cuevas y que rotula “*Historia de una finca*”.

Porque las hay, señores, que su larga permanencia en manos de una misma familia, han merecido su vinculación a ultranza y han hecho historia. Historia sencilla, humana, como puede serlo el de varias generaciones entroncadas, que han permanecido fieles a su tierra, a sus costumbres y a su aire de estirpe. Una “saga”, como hoy se dice, un árbol genealógico que a veces abre sus ramas exuberantes y otras las va cerrando hasta secarse y morir.

Los hombres de Jaén, incluso los más modestos, sintieron durante siglos la necesidad de un respaldo de tierras, de olivos, de fieles olivos, que les asegurasen un mantenimiento mínimo. Su espíritu labrador les impulsaba a ello. Que no en balde la agricultura era la base de toda la riqueza de la ciudad y de sus términos.

Por eso esta finca, conocida por San Rafael, que antaño llamaron casería de Navarrete, sin ser nada de particular, lleva más de dos siglos en la misma familia, salvo un corto período hipotecario de infeliz memoria, para volver, por otra rama, al mismo tronco.

* * *

Pero centremos nuestra atención en el escenario inmediato de esta “*Cena de Santa Catalina*” de 1979, que determinadas circunstancias aconsejaron retrasarla unas fechas.

Aunque todavía, y según el calendario meteorológico, estábamos en otoño, sus postrimerias más se acercaban al invierno, tiempo suave de días cortos y soleados y noches transparentes de calma.

El sábado primero de diciembre fué un día seco y agradable. El atardecer apacible y pálido. La luna, en cuarto creciente, salió pronto por detrás de las lomas de ese cerro que llaman de San Cristóbal.

La casa rural estaba preparada a fin de recibir tan notoria concurrencia. Y los asistentes fueron llegando en sus vehículos, desde la capital, tras el corto viaje de tres kilómetros.

Recibidos en las lonjas, bajo los parrales de la casería, fueron pasando al comedor de la planta superior, en cuya chimenea ardía un alegre fuego de leña de olivo. La estancia tiene un balcón de dos huecos y barandas de forja que estuvo hace más de un siglo en cierta casa de la plaza de la Audiencia. ¡Cuántos personajes y personajillos, cuanta historia local se habrá visto pasar, acodados en el antepecho!

Flanquean este balcón otros dos, con sus perinolas doradas, que pertenecieron hasta el año de 1930 a las antiguas carnicerías de la plaza de San Francisco, y que forman un agradable conjunto antañón, de gran sabor y tipismo.

Sirvióse una copa de espera en la mesa camilla, grande, ovalada, donde los vinos generosos, las almendras, garbanzos tostados y las aceitunas de cornezuelo, sirvieron para abrir boca y hacer ambiente.

Mientras tanto, aguardaba la sorpresa del salón donde todos se habían esmerado en hacerlo grato y acogedor.

Tres braseros, recebados de erraj y ascuas de la chimenea, aromatizados con alhucema y cornicabra del Zumel, templaban la estancia.

Se había procurado ofrecer un aspecto dieciochesco, y creemos que se consiguió. Puertas de cuarterones; cortinas de antiguo damasco carmesí, pendientes de galerías de nogal y una panoplia con armas coloniales. No faltaban unos platos de cerámica iliturgitana, de la "Cena Jocosa" de 1928 y otros recuerdos impresos de la misma.

Dos librerías atestadas de viejos volúmenes, mostraban sus lomos de pergamino o sus tejuelos de letras arcaicas.

Distribuidos por los muros, renegridas pinturas de santos. Santa Gertrudis, San Simón y San Judas, San Juan Evangelista y la Anunciación de Nuestra Señora. Y presidiéndolos, los grandes retratos de pincel de Carlos IV y María Luisa de Parma, que si la naturaleza no favoreció a los monarcas, la casaca del soberano y los perifollos de la reina, surtian un efecto muy decorativo.

Del techo de vigas con sus zapatas, pendían dos faroles encristalados, muy anteriores al invento de la luz eléctrica, y encima de la cajonera de nogal, dos candelabros con ocho velas escoltaban la imagen sedente de Santa Ana. Sobre la extensa mesa, cuatro velones de Lucena, con mechas que se pudieron rebuscar, marca de El Artillero, daban su clara luz de aceite. Uno de cinco mechas, dos de cuatro y uno de tres. De este modo, el comedor, perfecta-

mente iluminado con luces vivas y suaves a la vez, brindaba una estampa vetusta y hospitalaria de plácido ambiente.

Nobles sillas castellanas con asientos de anea; un servicio de mesa adecuado a la decoración; platos de verde cerámica ubetense, haciendo juego con vasos, ceniceros y jarras o picheles para el vino. Y un gran centro plateado, rebosando de flores, destacaba en el albo mantel sobre fondo rojo.

A cada convidado aguardaba en su puesto la credencial y una hermosa minuta anunciando la *“Cena de Santa Catalina de los Amigos de San Antón”*, en cuya portada figuraba un bello dibujo de la casería de San Rafael debido al pintor invitado, Alfonso Parras Vilches.

Veamos pues lo que explicaba el “menú” en su página interior:

“Los asistentes a la “Cena Jocosa” de 1978, organizada por “Los Amigos de San Antón” de esta ciudad, acordaron unánimemente reunirse cada año, en los últimos días de noviembre, para celebrar lo que se dió en llamar “Cena de Santa Catalina”.

“Esta primera, tiene lugar en la noche del día uno de diciembre, sábado y a las veintiuna horas, en la Casería “San Rafael”, ubicada en el pago “El Zumel”.

“Jaén, noviembre de 1979”.

Y en la página siguiente aparecía lo que se transcribe:

ORDEN DE LA CENA

APERITIVOS:

Almendras
Garbanzos tostados
Cacahuet
Aceitunas de cornezuelo
Vino Oloroso

ENTREMESES:

Jamón Serrano
Queso añejo
Lechuga y tomate

PRIMER PLATO:

Bacalao encebollado

SEGUNDO PLATO:

Pavo en pepitoria
con patatas fritas

POSTRES:

Huevos moles
Alfajor de miel
Roscos de anís

VINOS:

Blanco y tinto de Bailén

LICORES:

Anís Castillo de Jaén y Resol

NOTA.- El postre ha sido elaborado especialmente para esta Cena por el Maestro Confitero Manuel Campillo López.

Tan sabrosa cena, fue servida con su acostumbrado esmero por los hijos del prestigioso hostelero D. Antonio Molina Mesa, hábiles maestresalas, D. Antonio y D. Cristóbal Molina Fernandez, a quienes auxilió con notoria pericia maese José Sánchez Díaz.

El pan fue obsequio especial para esta Cena del Molino "El Vereón", de Valdepeñas de Jaén.

Y en la contraportada, para no olvidar que la “*Cena de Santa Catalina*” era filial de la “*Cena Jocosa*”, cerraban el programa las siguientes estrofas de Baltasar del Alcázar.

*“Haz, pues. Inés lo que sueles
daca de la bota llena
seis tragos; hecha es la cena,
levántese los manteles”*

.....

* * *

Ocupada que fue la sillería por los comensales, sólo un lugar quedó desocupado: el del señor don Fermín Palma Rodríguez, insigne galeno, que por obligada ausencia de su profesión, no pudo regresar a tiempo de un viaje a fin de asistir al ágape. Cualificada su ausencia.

El capellán de los “*Amigos de San Antón*”, don José Casañas Llagostera, bendijo la mesa, y su breve oración fue contestada con respeto por los demás invitados, prólogo reverente a la colación o pitanza inmediata.

Y dió comienzo la célebre cena puesta bajo la advocación de Santa Catalina, patrona de Jaén.

Escanciose el vino en los vasos de Ubeda. Vinos del Santo Reino, blanco y tinto de Bailén, suaves, gustosos, abundantes. Que tampoco faltaron los de Jerez para dar su punto en el momento preciso a lo que podríamos llamar introducción a la cena: Los castizos entremeses. Pocos y escogidos, para saborearlos mejor: jamón serrano, queso añejo, excelente, y troncos de lechuga con cascos de tomate.

Y al igual que en la famosa taberna de Alcocer, y en las congéneres que le sucedieron, dicen los viejos que “el vino con casquera”, sabe mejor, en nuestra cena la conversación se generalizó y el yantar se hizo más ligero y apetitoso al regarse con el blanco de Bailén.

Hasta que don Pedro Casañas, en funciones de maestro de ceremonias, hizo sonar la campanilla de cerámica toledana, y concedió la palabra a don Juan Castellano de Dios, nombre y apellidos de caballero español, y giennense a la antigua usanza, el cual hizo la presentación del invitado de honor, y nuevo miembro de los “*Amigos de San Antón*”, el poeta, sacerdote y cronista de la villa de Martos, don Manuel Caballero Vanzalá.

Las palabras del presentador, fueron como siguen:

Queridos amigos:

Cuando todavía tenemos en la boca el regusto de nuestra Cena Jocosa del día de Santa Catalina del año pasado, y, como es natural, aún alimentamos nuestro espíritu con el recuerdo de aquellos momentos inolvidables que tuvimos la suerte de vivir todos, San Antón ha querido depararnos por el patronazgo que ejerce sobre nosotros que al año se vuelva a repetir nuestra cita en este incomparable rincón de la casería "San Rafael", propiedad de nuestro excelente amigo Rafael Ortega Sagrista, el cual con su sabia palabra nos hablará más adelante de este bellissimo lugar y su contorno, ya que él mejor que nadie lo conoce desde su niñez por haber vivido y frecuentado esta comarca por razones familiares.

Como os decía, aún sentimos la nostalgia de aquella noche vivida y todavía nos embarga la emoción de aquel canto final entonado con el mayor respeto y entusiasmo como muestra inequívoca del gran cariño que tenemos a estas benditas tierras de Jaén. Podríamos contar y decir muchas cosas de aquella cena, pero para mí uno de los mayores logros conseguidos ha sido el de intensificar más nuestra amistad. Cuando aquella noche del 25 de noviembre acudimos a la cita del Parador todos éramos buenos amigos, pero hablando con sinceridad, creo que esta amistad se ha aumentado notablemente hasta el punto de que durante el año que ha transcurrido todos nos hemos saludado y visitado con más interés y afecto que nunca. Nos hemos contado incluso nuestras penas y alegrías y cuando esto sucede es prueba real de que existe una verdadera amistad. Nos sentimos unidos y para los amigos de San Antón esto nos ha proporcionado una gran satisfacción. Estoy seguro que, andando el tiempo, y como el fin que nos une es solamente rendir culto a nuestra tierra y ensalzar y defender todo lo bueno que ella tiene, esta amistad a que me vengo refiriendo irá todavía a más si cabe, y, desde luego, estoy convencido que además de ser los Amigos de San Antón, compondremos la gran familia de San Antón, porque cuando la amistad es sincera y auténtica como la nuestra, nos trataremos como si de familiares allegados se tratase. Dios lo quiera así.

El marco que tuvimos el año pasado es maravilloso, pues el Parador Santa Catalina de Jaén es uno de los más bellos que existen en España, no en balde se halla comprendido entre los 300 mejores hoteles del mundo según una importante y prestigiosa revista americana. Por lo tanto, lo recordaremos siempre con el mayor agrado, y agradeceremos también el magnífico trato y servicio que tuvimos. Pero, como Los Amigos de San Antón quieren dar vida a todo cuanto tenemos de bueno, pensamos en celebrar esta cena en lugar distinto. La verdad es que pensamos en distintos sitios, pero unas veces por una cosa y otras por causa distinta no llegabamos a concretar el sitio en que tendría lugar esta reunión de amigos. Pero como San Antón nos viene protegiendo cada vez más y mejor, quiso que el que os dirige estas palabras fuese invitado por un amigo para venir a este Pago a coger plantas aromáticas para elaborar ese viejo licor de Jaén llamado resol y que al final de la cena degustamos, en compañía de Rafael Ortega Sagrista. Esto dió ocasión a que recorriese estos parajes preciosos de Jaén y conociese la casería "San Rafael". Cuando entré y mis ojos contemplaron todo cuanto veían a su alrededor, ví de manera clara que este era el lugar idóneo para celebrar la cena de este año 1979, pues como veréis la autenticidad, sabor y categoría de esta finca es difícil superar. Seguidamente hice una insinuación a Rafael y éste no dudó un momento en responder que si tenía capacidad suficiente por su parte no sólo no había inconveniente, sino que para él sería motivo de mucha satisfacción el que este bonito acto se pudiese llevar a cabo en su casa. Os puedo asegurar que esta respuesta me proporcionó una alegría inmensa en mi corazón y junto con el deleite de haber escuchado a Rafael contarnos momentos antes los nombres de todas las plantas aromáticas que íbamos cogiendo así como el de muchas florecillas silvestres que nacen en estos lugares; los nombres de todos los cerros y montañas que desde aquí se divisan al mismo tiempo que nos iba narrando la historia de estas caserías con amenísimos detalles, propios de un hombre que goza al conocer y saborear la historia, tanto de los hombres como de las cosas, os puedo asegurar que todo junto me proporcionó una tarde inolvidable. Este hallazgo

lo puse en conocimiento de los Amigos de San Antón, y, como es natural, con la mayor complacencia aceptamos el ofrecimiento de Rafael y fruto de este entendimiento mutuo nos encontramos aquí de nuevo reunidos un año más para satisfacción nuestra y gloria de nuestro Jaén.

Los Amigos de San Antón en su deseo de rendir justo y cumplido homenaje a aquellas personas que trabajan en pro de Jaén, dentro de las bellas artes, de manera desinteresada y altruista, pensaron en aquellas personas que por esta condición se hicieran merecedoras a sentarse con nosotros para compartir los manteles y el pan. Es cierto que son muchas las personas que trabajan en el campo de las letras, la arquitectura, la música y otras bellas artes, pero no todas cumplen, a nuestro modo de ver, con este requisito nuestro de que el interés del dinero no medie, y la verdad es que no es fácil encontrar muchas. Sin embargo, teníamos un nombre seguro y todos estábamos totalmente de acuerdo en invitar a este hombre maravilloso, sabio, enormemente sencillo, casi único, que viene trabajando en favor de la literatura jiennense con un afán y un tesón dignos del mayor encomio. Este hombre es don Manuel Caballero Venzalá, marteño de nacimiento, gran amigo nuestro, aquí presente y al que todo Jaén debería rendirle culto de admiración y cariño por el trabajo inconmesurable de verdadero titán, que viene realizando desde hace ya muchos años. Nuestro querido don Manuel, que además de ser Abogado es Párroco del Sagrario, cuando acaba sus faenas múltiples en la parroquia que nunca ve finalizadas por el mucho trabajo que sobre él pesa, él se multiplica y saca tiempo de donde no lo hay para trabajar en sus cuartillas, y, de esta forma, podemos ofrecer ese tomo primero de su diccionario Bio-Bibliográfico del Santo Reino. Personas doctas en la materia ya se han pronunciado sobre la enorme importancia de este gran trabajo que además para mí tiene el gran mérito que igual vale a los eruditos como a los historiadores, a los profesionales como a los que no tenemos más interés que conocer la historia de nuestra provincia. Por este motivo, pedimos todos de verdadero corazón que el Señor le siga dando salud para que esa magna obra la vea finalizada para bien de las generaciones que hemos tenido la suerte de conocerle y para las futuras que estoy convencido que se lo agradecerán mucho y largamente. Don Manuel, hombre de una gran sensibilidad, es también poeta y de los buenos. Su poesía nos llega corriendo al alma y nos transporta a un mundo espiritual del que tan necesitados estamos en el momento presente. En fin, para hablar de la figura de don Manuel Caballero se necesitaría mucho tiempo y además que lo hiciera una persona que supiera expresarse con mayor clarividencia y conocimiento que la que os habla, que sólo lo hace por la gran admiración que siento hacia este hombre y por el continuo ejemplo que nos viene dando día a día con esa manera de decir y hacer las cosas de este mundo y del que nos espera a los creyentes.

Por último quiero daros una buena noticia y es que sabemos de fuentes oficiosas que la Delegación de Cultura nos va a ceder a los Amigos de San Antón el Arco de San Lorenzo, en dónde además de tener nuestra sede, será lugar precioso para celebrar tertulias de interés local, organizar recitales e incluso algún concierto de solistas famosos. Tendremos nuestra biblioteca con libros relacionados con la historia de la provincia de Jaén, y, poco a poco, iremos decorando el salón con muebles y cuadros propios de la época de este monumento nacional.

También en esta noche vais a tener la satisfacción de ver en vuestras manos el libro de la Crónica de la Cena Jocosa de 1978 y estoy seguro la alegría y bienestar que su lectura os va a proporcionar. Como veréis ha sido fielmente narrada por nuestro gran Manuel López Pérez, muy bien confeccionado por Gráficas Nova y quiero que sepáis que el personal de esta Empresa ha puesto un interés inusitado para conseguir plenamente esta feliz realización, como así ha ocurrido. Quiero invitáros a todos para que, en años venideros, escribáis unas cuartillas sobre temas históricos y costumbristas relacionados con Jaén, y, de esta forma, así sin darnos cuenta, iremos dejando unas piezas literarias que las generaciones futuras nos agradecerán.

En fin, no quiero cansaros más porque los manjares ya están en la mesa y sé que estareis deseosos de paladear estos platos que han sido preparados de acuerdo con recetas de cocina que en el año 1865 recopiló la abuela de Rafael Ortega Sagrista. Como vereis hay sabor en los platos como consecuencia de la gran calidad del contenido de las recetas, y solo me resta desear que el padre cura de los Amigos de San Antón, nuestro reverendo Pepe Casañas, que Dios guarde muchos años, los bendiga para que nos resulten a todos del mayor provecho.

Los primeros aplausos de la noche, sentidos y generosos, los mereció el señor Castellano, y no se habían extinguido todavía, cuando un tufillo delicioso invadió el salón. Eran los mozos de comedor que entraban con el primer plato. Nada más y nada menos que bacalao encebollado, con su tomate frito y su delicado sabor entre marinero y de cocina familiar. Fue el momento de un nuevo tintineo, y los oídos todos, se prestaron a escuchar la gratitud de don Manuel Caballero Venzalá por su cordial acogida entre los *Amigos de San Antón*, dando lectura recitada, al que diríamos su discurso poético de ingreso en la Asociación, el cual rezaba así:

EN LA CENA DE LOS AMIGOS DE SAN ANTON, DIA DE SANTA CATALINA
DE ALEJANDRIA DEL AÑO DEL NACIMIENTO DEL SALVADOR DE
MIL NOVECIENTOS SETENTA Y NUEVE.

ROMANCE DE CIEGO

*Alabada sea por siempre
nuestra Santa Trinidad,
y guarde Dios los caminos
de estos amigos en paz...!
De Jabalruz al Castillo,
de la sierra al olivar
se pasea una doncella...,
¿Qué doncellita será...?
Las manos tiene de nácar,
los labios puro coral
y la mirada un tesoro
de luz y de claridad.
Junto a la doncella gira
una rueda sin cesar.*

*—Doncella, la mi doncella,
¿dónde tus pasos se van...?
—Voy a Jaén, buen amigo,
Jaén de la Santa Faz.
—¿Y quién es ese buen viejo
que sigue tu caminar?
—Es Antón, el viejo Antón
que dejó su soledad
para venir a Jaén
y ser él mi guardián.
(San Antón tiene un cayado
-recio brazo de nogal-
pero su sonrisa dice
que no necesitará
la doncella de su guarda,
porque se sabe guardar)*

—¿Y a qué vais los dos apriesa?
¿A qué vais los dos en par...?
—Vamos en busca de gentes
que viven en amistad,
que estiman sus viejos modos
y a nadie desean mal.
Un angelillo travieso
se escapó, años atrás,
saltando alegre del cielo
del más alto barandal
y por caminos de estrellas
a Jaén vino a parar.
Como travieso y goloso
comenzó pronto a enredar
a pacíficos varones
de muy clara honestidad;
y hasta uno, por más señas,
de tonsura clerical.
Sin que ellos se dieran cuenta,
junta que te juntará,
los fué poniendo de acuerdo
y empezaron a pensar
que hay virtudes escondidas
en el jamón de Alcalá
y en la masa del chorizo
que hacen por Iznatoraf;
que el choto de Valdepeñas
en ajo pastor está
para perder la cabeza
de pura gustosidad;
que el vinillo de Lopera
encierra un duende rapaz
que roba la sensatez
si te descuidas no más;
que la aceituna de Martos
tiene el vigor de animar
hasta un mismísimo muerto,
aunque sea un Carvajal;
y que la oronda morcilla,
hija de Mancha Real,
es más que señora, reina,
y más que hermosa, beldad,
y así, descubriendo esencias

que vienen de antigüedad,
de cuando Mari-Castaña
era mocita juncal,
estos amigos se avienen
para juntos celebrar
estas ocultas virtudes,
ocultas en su humildad.
Y se buscan por Patrono
a este viejo santo abad
que en Jaén siempre se tuvo
como santo principal,
santo de alegre lumbrada,
calabaza y rosetal.
Y porque Antón está viejo,
y porque esta gran ciudad
me tiene como Patrona
y hasta un Castillo me dá,
el angelillo travieso
que armó este berengenal,
me convenció de buen grado
-no sin antes atorar
esta mi rueda celeste
que gira sin descansar-
diciéndome que eran gentes
de buena ley, ¡de verdad...!
y que tan sólo el cochino
que acompaña al buen abad
los mira con malos ojos...
Creo que por algo será!
Estimo que, muy devotos,
lo pretenden bautizar
con algún vinillo aloque
en plato de buen alfar
y, como cristianos viejos,
con ajo, pimienta y sal...
Pero esto no es un pecado,
que es obra de cristiandad.
Por eso..., porque esta gente
vuelve sus ojos atrás
para recoger con mimo
esa esencia popular,
yo, Catalina, he venido
con Antón a refrendar
que esta cena es heredera

*de aquella de Baltasar;
que el espíritu es el mismo,
el mismo plato y el pan,
y que los duendes de antaño
actúan sobre el manjar.
La diferencia es tan simple,
tan del todo accidental,
que meramente parece
se acaba de despertar
el buen Don Lope de Sosa
de su sueño secular
y una Inés, nueva en fragancia
de renovado rosal,
escucha las bendiciones
del hidalgo comensal.
Todo esto lo ha traído
aquel pícaro galán*

*que se le escapó a San Pedro
por el alto barandal...*

.

*La noche y la estrella juntas
se dicen su intimidad.
De Jabalcuz al Castillo,
de la sierra al olivar
un viejo y una doncella
van y vienen vienen, van...
Unos amigos levantan
la copa de la amistad:
¡Que Dios guarde los caminos
y que no les venga el mal!*

¿Cabe más gracia y envidia escritas en un papel? Sólo Alcalá Venceslada le podría emular en el jardín de las musas que florece en nuestra ciudad. Que tan embelesados oyeron los comensales estos versos, cabales y compuestos para la cena, que a poco se enfría el bacalao en los platos y se olvida el clarete en las jarras, esperando su trasvase para mitigar la sed que el guiso despierta.

Mediado iba el convite, y de la cocina aledaña llegaban rumores de platos y cubertería, cuando el señor Cronista de la ciudad alzose de su sitio para decir “aquí estoy yo”. Que convocado al conjuro de esta cena “heredera de aquella de Baltasar”, como dijo el orador antecedente, el muy honrado caballero don Vicente Oya sacó un folio, digno de miniarse en pergamino, y dió lectura al siguiente relato:

La mula torda anda y desanda el camino. Se lo enseñó su madre la yegua ágil cuyos antepasados enseñaron los dientes en la feria ganadera de San Lucas.

La mula torda no se cansa de andar y desandar el camino. Lleva aparejo que salió de las horas interminables de un trabajo silencioso de aldardonero. Y lleva jáquima y ronzal que hicieron también manos artesanas. Sobre el aparejo la estampa serena del campesino de rostro curtido por los soles y los vientos que mecieron los pámpanos de los olivos en estado de esperanza o las aceitunas negras cuando el aceite es ya un presagio próximo.

¡Campo de Jaén ; Como el Campo entero de Baeza. ¿Quién no sueña contigo cuando estamos fuera de ti? Esta noche, aquí en la intimidad familiar de esta Casería, estampa representativa del entrañable campo de Jaén, parece que veo la mula torda en el camino. Y el hombre, el buen campesino, silencioso, meditabundo, desgranando el rosario de sus pensamientos...

El vertiginoso correr de los tiempos, representado en la Historia, ha visto mucho de nobleza, de sacrificios y de renunciaciones. Encarnaban estas virtudes en egregias damas y en nobles y andantes caballeros. Sus proezas llenaban de luz viva y de honda emoción la superficie de unos pergaminos muy viejos.

En el lienzo inmenso de nuestro campo está la historia de los hombres sencillos del agro giennense. Empapada la tierra con sudores de esfuerzos que van de sol a sol. En la bravura impresionante de un paisaje abrupto y en la dulce suavidad de nuestros inmensos olivares está el carácter de estos hombres. Enteros y fuertes, nobles y sencillos, duros y suaves. Hechos a la medida del entorno.

La mula torda anda y desanda los caminos. Va un hombre con sus pensamientos a cuestas. Con sus esfuerzos y sus trabajos. Envuelto en la capa de su silencio. Abierto a la ilusión y a la esperanza. El pueblo, la ciudad, queda lejos. Los bronces de una campana de la iglesia parroquial rompen los silencios y el hombre se descubre. Mira al cielo y sigue su camino.

Los caminos del campo son como ríos de palabras sueltas y de conversaciones que no recoge la Historia General de España. Son como ríos que van a la mar de las palabras donde los hechos son barcos para navegar a buen puerto.

Lleva la mula torda la rutina de cada día en el campo lleno de rutinas. Va el hombre con sus problemas a cuestas y el camino se llena de palabras. A rebosar de palabras. Palabras que el viento arranca, sin que pueda arrancar sus secretos. La mula roza con sus herraduras la piedra y salta la chispa como de un pedernal. Y el hombre saca de lo hondo de su alma una copla que es como la crónica viva del campo. Agoniza el camino y la muerte se hace a la mar, sin solución de continuidad. La copla, crónica de la vida, está colgada en la percha del espacio. Y el viento, en un afán de arrasarlo todo, no tiene fuerza para derribar el verso sentencioso, senequista, que un hombre ha lanzado al aire para un mensaje eterno.

La evocación del labrador giennense, caballero en su mula torda, recorriendo caminos de olivares, atajos y veredas, se nos mostró vivo en la noche rural de una casería que sabe tanto de hombres de campo, de bestias esforzadas, de sudores y esperanzas silenciosas, mirando siempre a un cielo que todo puede darle, o todo quitarlo puede. Las palmas al señor Cronista fluyeron espontáneas para premiar a este hombre, que todos los días pergeña la crónica cultural y costumbrista en el periódico de Jaén, y que supo decorar esta cena con la fina cenefa de su pluma límpia y poética.

¡Qué rico el pan que acompañaba la cena! Pan de los pueblos de Jaén, de trigales de nuestras campiñas, pan de moños tostados, cortezas crujientes que se desconchan al rebanar, y miga deliciosa que se esponja en las salsas y en las sopas.

Es llegado el momento de don Pedro Casañas Llagostera, un puntal en la esquina de los *Amigos de San Antón*. Un caso más de feliz simbiosis de catalán y andaluz en el que se une la constante laboriosidad, con la gracia y el humor de estas tierras bajas. Nos recuerda aquel cuplé de cuando las Exposiciones del 29, que se iniciaba con un canto a *“Barcelona y Sevilla, unidas por el trabajo”*.

Pués bien, el señor Casañas, que sabe hacer sencillo y claro hasta lo más enrevesado, levántose con unos folios en la mano y nos leyó lo que sigue:

El tema que voy a tratar es muy sencillo, si quereis, casi intrascendente y hasta un tanto jocoso, pero profundamente afectivo y entiendo que muy querido y nostálgico para la mayoría de los aquí presentes. Se trata, de los pregones callejeros de Jaén en los años cuarenta.

Como definición, pregón es la promulgación o publicación que en voz alta se hace en los sitios públicos, de una cosa que conviene que todos sepan, o también, decir y publicar a voces uno, la mercancía o género que lleva para vender. El pregón, por decirlo así, es el más primario medio de comunicación social conocido y, concretándonos al interés por la venta, se manifiesta mediante gritos callejeros acompañados de una connotación musical variada y simple, casi siempre creada por el propio pregonero.

Prácticamente se ha apagado ya el eco de estos pregones callejeros tan íntimamente ligados a nuestra infancia y tan entrañables en nuestras viejas calles y plazas. Pero... aún queda un rescoldo en nuestros oídos y un lejano recuerdo en nuestra mente de aquellas destempladas melodías de voces gangosas, de voces pueriles, voces imperiosas, voces ansiosas de venta y, también voces resignadas, que de todo había. He aquí pues mi interés en hacer una recordación hasta donde alcance la memoria y una recopilación por decirlo de alguna manera, de aquellos pintorescos pregones que se escuchaban por la geografía urbana de nuestro Jaén, en aquellos años difíciles.

Lógicamente, cada uno de los pregones que se enumeran tienen su música o melodía especial y, que cada uno de vosotros “in mente” le colocará ya que saltará rápidamente su recuerdo.

Voy a comenzar por los pregones mañaneros o madrugadores, que se escuchaban con frecuencia desde la cama. Los pregonaban generalmente muchachos jóvenes, ataviados de chaqueta blanca y algunos con gorro blanco también, y una cesta alargada repleta de olorosa mercancía colgada al brazo: “OCHIOS CALIENTES”, “OCHIOS, TORTAS, MAGDALENAS Y BIZCOCHADAS” “TALLOS, TALLOS CALIENTES”. Otro pregón madrugador que duró más tiempo decía: “JAEN DE HOY, DIARIO DE LA MAÑANA”, y quiero recordar que era los sábados cuando le añadían una sustanciosa coletilla: “JAEN DE HOY, CON EL SUMINISTRO DE LA CARTILLA”. Y ese día naturalmente se vendían más ejemplares para ver en qué consistía el racionamiento de la siguiente semana.

Entre estos pregones mañaneros, había uno muy particular y curioso, por hacerse sólo a base de música y que no toda la gente entendía: era el de los capadores o castradores, que pasando por la calle o parados en las esquinas, ofrecían sus servicios haciendo sonar esa especie de siringa que utilizan los amolanchines.

Venía después el pregón de media mañana o pregón doméstico por estar generalmente dirigido a las amas de casa y que en consecuencia eran los más abundantes y variados. Empezaba, por ejemplo, el tío de la sal Hombre alto, con un ojo un tanto chuscado, camisa sin cuello y abotonada hasta arriba, menguada chaqueta de dril y sombrero amplio, redondo y muy viejo. El borriquillo, anciano y lento, portaba sobre sus flacos lomos dos sacos de sal y una espuerta donde iba la sal gorda y unas medidas de madera para despachar. Con voz chillona se explicaba así "SAL MOLIDA Y EN GRANO. A LA BUENA SAL". También ofrecía sus servicios Jerónimo, el hombre de la arena, con la colilla apagada en los labios y que por pobreza suma no llevaba ni camisa. La vieja chaqueta con las solapas cerradas hasta arriba y cogidas con un imperdible y, el hombro y el brazo izquierdo soportando la carga de su mercancía: una espuerta de arena y greda. Con flaca voz decía: "NIÑAS LA ARENA. ARENA Y GREDA". Con idéntica mercancía y pregón, pasaba a su vez Juana, una buena mujer, enlutada y bizca que con los misérrimos beneficios que obtenía, sacaba adelante -es un decir- a una buena parva de hijos.

Uno de los tipos más célebres que había, era un hombre cojo, de cojera amplia por la gran diferencia de longitud de una pierna con la otra. Vestía el clásico traje gris del hospicio, donde vivía. Su pregón no podía ser más lacónico y a la vez más cansino porque lo acompañaba a la cojera: "SOGAS. SOGAS". Vendía trozos de esparto trenzado, de unos treinta centímetros de longitud, para al deshacerlos componer estropajos. Este producto, la arena, la greda y el jabón que se hacía en las casas con las pocas pringues sobrantes, eran la reducción al mínimo de la atosigante y gigantesca gama de productos de droguería que hoy nos inunda. Y había que ver como quedaban los suelos, los mamperlanes, las escaleras y hasta las calderas de cobre cuando les llegaba la hora de servir para las conservas de tomate y las matanzas, con estos sencillísimos y eficaces medios de limpieza.

Pasaban también el hombre de los panerillos y el colchonero que decía: "SE RECORTAN, SE ATIRANTAN, SE ECHAN PIEZAS, TELAS NUEVAS Y BARATAS". O el lañador, que con el material y las herramientas más sencillas componía todo lo que fuese cerámica: "SE LAÑAN ORZAS, LEBRILLOS Y TINAJAS". Y el clásico afilador, que tras hacer sonar el instrumento musical -que dicen de mal bagío- decía: "SE AFILAN CUCHILLOS, TIJERAS Y NAVAJAS".

En las mañanas de invierno ofrecía también sus servicios el paraguero, que con un paraguas desguazado bajo el brazo y unos simples alicates, hacía primores con los malparados paraguas víctimas del airazo de Jaén: "SE ARREGLAN SOMBRILLAS Y PARAGUAS" "EL PARAGUERO". Desfilaba asimismo, un hombre delgado, muy serio, pelado a lo Amadeo, con amplio mandilón gris, llevando en la mano una pértiga alta con un plumero arriba: "SACUDIDORES Y PLUMEROS". Y otro muy clásico de la época era el trapero. Hombres famosos que llevaban un saco al hombro para echar en él todo lo que recogían y en el otro brazo una amplia cesta donde había de todo para cambiar: vasos, platos, fuentes, cazos, y en el borde de la cesta los simples y multicolores bulñicos que hacían las delicias de los chiquillos. Su pregón más corriente era: "SE CAMBIAN ALPARGATES VIEJOS, TRAJOS VIEJOS, PIELES DE CONEJO Y TODO LO VIEJO". Había otro más pícaro que decía: "NIÑOS TIRARSE AL SUELO Y ROMPERSE LOS ALPARGATITOS PARA EL TIO TRAPERO".

Surgían variados pregones relativos a la alimentación tan escasa en aquellos tiempos. Los hombres de la miel, que portaba su mercancía sobre pringosas mulas: "MIEL DE LA ALCARRIA" o "MIEL DE CALDERA" a lo que los chiquillos contestábamos "PA TI Y PA TU AGUELA", haciendo rabiar a aquellos pacíficos vendedores. Los manchegos, generalmente bajos y rechonchos, tocados de boína o gorra negra y ataviados con su clásico blusón abotonado al cuello, la romanilla en una mano y un talego con dos o tres piezas de queso en la otra: "QUESO MANCHEGO" o "QUESO PURO DE OVEJA". Y también aquel viejo matrimonio, ambos escualidos, con olorosa mercancía cuando se acercaba el invierno: "HINOJOS Y TOMILLO. ALIÑOS PARA LAS ACEITUNAS".

Ya en el otoño y por los Santos, la castañera, con pañolón negro a la cabeza, sentada en un catrecillo o silla baja, y delante de ella el anafre con carbón de encina, una vieja sartén agujereada, la paleta y... "CASTAÑAS. CASTAÑAS CALIENTES". Y llegaba el invierno y en sus noches frías, sobre el pinete que impedía el tráfico rodado -tan escaso entonces- por el pequeño pasaje que había en la Carrera, entre la por aquellos años polémica sombrerería de Rafael Jaén y la verja de la Diputación, sentaba sus reales Enrique, el hombre de las avellanas. Avellanas tostadas con esmero, calientes que daba gusto comerlas: "VAN QUE QUEMAN CALENTITAS". Quedaba ya la ciudad prácticamente recogida por el frío, cuando se escuchaba la voz distante del tío de los hojaldres: "HOJALDRES, HOJALDRES CALIENTES", rica mercancía que se servía siempre caliente gracias a las ascuas que ardían en la parte baja del cacharo donde los portaba.

Después, ya con el buen tiempo, surgían los pregones veraniegos, diversos y muy variados, algunos de los cuales duraban todo el año, como ocurría con los de los garbanceros de Torredelcampo: "TIERNOS Y TOSTAOS. QUE CAMBIO Y VENDO". Y a hurtadillas de nuestras madres, cogíamos de la despensa una taza de garbanzos crudos "torraos". Se vendía aquel caramelo sumamente casero: "PAPAS DE MENTA. A PERRA GORDA", o aquellas filigranas de dulce que llevaba José María, hombre menudo de gafas redondas y azules, muy serio, portando en la mano derecha un palo coronado con el cogollo de una pita, donde iba clavada su variada gama de golosinas: "LA GALLINITA AMERICANA, LA QUE NO PONE HOY, PONE MAÑANA. EL TOMATICO, EL ZAPATICO, EL PIRULI: ¡A PERRA CHICA! "

Y cuando el calor arreciaba, aparecían los hombres de los botijos, con la cerámica entre pajón a lomos de ruchos de lento y resignado andar: "JARRAS PARA EL AGUA", "BOTIJOS FINOS" o "BOTIJOS DE LA RAMBLA", estos últimos de barro rojo y en general menos apreciados que los de barro blanco de Andújar, ya que estos suelen hacer más fresca el agua gracias a la mayor porosidad de su barro. Luego, en las siestas, pasaban los que vendían polos y helados. Los polos de perra gorda eran rojos y nos ponían los labios encarnados como los de las artistas de la época. El helado, totalmente casero, sin los edulcorantes modernos, lo servían entre dos galletas que se disponían en ingeniosa maquinita a comodidad del cliente: medio helado o helado entero: "EL POLO" "AL RICO POLO" o el del helado que resultaba más historiado: "EL HELADO, EL HELADO RICO MANTECADO, AQUEL QUE LO PRUEBA QUEDA REGUSTADO. ¡AL HELADO RICO! "

Y como no recordar a los vendedores de higos chumbos, mercancía que recogían aquí muy cerca, en el Zumel. "AL HIGO CHUMBO, AL HIGO" añadiendo algunos una coletilla picaresca e intencionada que por discreción omito.

A medida que las tardes avanzaban, escuchábamos por ejemplo a Diegazo, aquel hombretón que vendía camarones y bocas: "AL RICO CAMARON QUE SE COME LA CABEZA Y TO" y "BOCAS DE LA ISLA". Después, surgían los chiquillos vendiendo moñas, que portaban sobre tapaderas de cajas de zapatos o sobre bandejas de dulces usadas: "MOÑAS Y JAZMINEZ". A este respecto, amigo Fernando Lorite, recuerdo perfectamente a Lola Torres junto a su hermana Adelina, ambas tocadas de pámela para protegerse del sol, cogiendo jazminez en la lonja de su casa de la calle Cañuelo de Jesús, lonja maravillosa que daba a la Senda de los Huertos y prácticamente metida en el Barranco de los Escuderos. Con gran esmero componían las moñas que luego unos zagales vendían por nuestras calles y, los frutos que producían aquellas ventas eran destinados al Roperero de las Hijas de María. ¡Qué importantes pueden ser los pequeños detalles y las cosas sencillas!

Todavía parece escucharse por la plaza de Las Palmeras o por el antiguo Camino de la Estación: "EL RICO PARISIEN", o "BARQUILLOS DE CANELA A PERRA GORDA". Podemos también recordar, por decirlo de alguna manera, pregones varios y dispares. ¿No recordáis a unos tipos medio gitanos y medio castellanos, siempre con los ojos irritados y llorosos, que sobre unas cortezas de alcornoque ofrecían sus agujas y leznas? Solían ponerse en la cuesta del Pósito o bajo los soportales de la que primitivamente se llamó Fonda Francesa: "LEZNAS, AGUJAS ALPARGATERAS Y COLCHONERAS Y EL ALMANAQUE ZARAGOZANO", aquel popular almanaque de Don Mariano del Castillo, y que yo creo que no tenía que envidiar en algunas ocasiones a nuestros sabios hombres del tiempo.

¿Y aquel repiqueteo cansino de los vendedores o quincalleros de Lucena, que se decía que daban mala suerte o que cambiaba el tiempo cuando ellos venían? "VELONES DE LUCENA" decían en su pregón. Hubo otro que se hizo famosísimo y que fue muy fugaz: el tío de la Guita: "HAY GUITA, MUCHA GUITA, SIEMPRE GUITA, TODO GUITA". O aquel de barquito de alcanfor: "EL BARQUITO DE ALCANFOR, QUE EN UN PLATO O ZAFIA CON AGUA, EL SOLO TOMA LA MARCHA Y PARA". Todavía vemos en las ferias los algodones de azúcar, pero ya no se pregonan: "EL NUEVO INVENTO AMERICANO, QUE ESTA MUY RICO, QUE ESTA MUY SANO, QUE ESTA MUY BUENO PARA COMER". Y hasta en los cines había tímidos pregones, aunque creo que en algunos todavía existirán. Cuando se encienden las mortecinas luces en los descansos, surge desde cualquier parte del cine una apagada voz: "PASTILLAS DE CAFE CON LECHE, RESFRESCANTE, CARAMELOS".

Ya está bien, aunque en verdad no quiero finalizar sin hacer una mención especial a los pregones de los charlatanes. Organizaban su tinglado en la Plaza Vieja, delante de los desaparecidos urinarios, en la Plaza de las Palmeras, junto a la estatua de D. Bernabé Soriano, o en el Pósito. El de las mantas aún vive en nuestra ciudad. Todos ofrecían las cosas más variadas y recuerdo especialmente a uno que traía un lagarto al que llamaba "Juanito", como anuncio de un aceite marca El Lagarto, de propiedades curativas de todo tipo. Entonces estaban los problemas del racionamiento, Abastos, etc, y el hombre soltaba una jerga intencionada, que si no me falla la memoria decía así: SE ENCHUFA, SE DISENCHUFA, A DOSCIENTOS, A CUATROCIENTOS, A SEISCIENTOS... ¡A LOS QUE ME DE LA GANA! ... ¡ACEITE DE OLIVA EL LAGARTO QUE TODO LO SANA! Tenía la habilidad de, en las soleadas mañanas de febrero o marzo, colocar a "Juanito" donde le diera bien el sol, y el réptil, al percibir el calorcillo se espabilaba, y el charlatán, que con el rabillo del ojo estaba pendiente de él, apenas lo veía moverse él decía: "Vamos Juanito, sé educado y saluda a estos señores, al tiempo que "Juanito" levantaba la cabeza y, todos quedábamos maravillados de la buena educación de "Juanito".

Y había más, muchos más, que se irán recogiendo para unirlos a estos, a fin de que de ellos también quede constancia. El tema naturalmente se podría haber alargado más, ya que algunos pregones hasta tienen su correspondiente anécdota, pero no es bueno ni correcto abusar de quienes tan pacientemente han tenido la amabilidad de escucharme.

Fueron minutos en los que cuantos oían, revivieron una época de juventud, ya lejana, que casi habíamos olvidado. La evocación de los pregones que hizo Casañas, acompañada del tono y de la melodía de los mismos, nos trajo la visión nítida de un pasado que siempre suele ser feliz por referirse a épocas en que se comienza a vivir, y que solemos idealizar con la aureola de un encanto que quizá no fué tan sentido entonces como ahora. Felicitaciones y enhorabuena mereció de todos don Pedro Casañas por la fidelidad con que supo trasladar aquella visión de un Jaén que fue realidad y hoy parece un sueño.

Continuaba la cena, cuando se sirvió el pavo en pepitoria que llegó humeante desde los hornillos de carbón de la cocina, y fue acogido con entusiasmo. Que si de un palacio lo más importante es la planta noble o principal, en una buena comida del día de los Santos, de Nochebuena, u otra conmemoración hogareña, el principio o plato esencial es el pavo en pepitoria. Pepitoria o guisado que se hace ordinariamente con los despojos de las aves, como son los alones, muslos, sobremuslos, higadillas, etc. y que en la culinaria giennense goza de muy gustosa receta. Que otro cantar es la pechuga rellena, trufada o mechada con jamón.

Distribuido en raciones, y servido el tinto que tan lealmente acompaña al asado, llegole su turno a don Manuel López Pérez, muy sentido escritor y hombre de gusto exquisito para enjaretar un artículo o hacer una crítica literaria, para emitir un informe a la Comisión Provincial de Monumentos o pronunciar una conferencia. Que a todo concurre con la virtud de la oportunidad y de quedar siempre bien.

He aquí lo que dijo:

Dos mandatos imperiosos, justifican el que mi voz se una a cuanto aquí se ha dicho en esta noche memorable.

De un lado, el mandato inexcusable de la gratitud. Gratitud a la hidalguía de ese gran señor que es Rafael Ortega Sagrista, por permitir el que esta reunión de románticos y soñadores, pueda celebrarse bajo el hospitalario techo de su caserío. Gratitud a todos ustedes, que dejando a un lado compromisos y obligaciones, han acudido puntuales a cita. Y sobre todo, gratitud, emocionada gratitud, a esos beneméritos "AMIGOS DE SAN ANTON", a cuya profunda sensibilidad debemos el honor, el placer y ¡por qué no! , el orgullo de volver a reunirnos en esta singular cena.

De otra parte, el mandato de nuestra felicitación comunitaria hacia todos los que formáis parte de los "AMIGOS DE SAN ANTON", por la delicadeza de vuestra ofrenda y por el acierto con que sabéis cuidar todos los detalles, para transmutar una cena, en un singular acto de exaltación de lo giennense.

Si como decía Emerson, "...cualquiera que sea el lenguaje que uses, no podrás decir sino lo que eres...", no cabe la menor duda de que los "AMIGOS DE SAN ANTON", no hacen otra cosa, sino predicar continuamente con el ejemplo, sus profundas raíces jaeneras. Y esto es algo que todos debemos saber valorar justamente. Porque en estos tiempos que nos han tocado vivir, en los que a pesar de las apariencias, tanto se peca de infidelidad a nuestra cuna, nada puede haber más laudable y elogioso, que este indeclinable amor a las profundas raíces que desde nuestra nascencia nos atan al suelo matriz. Raíces de las que no en vano los giennenses podemos sentirnos más que orgullosos, como muy bien ha sabido expresar ese versillo que dice:

"... Para nacer y nacer bien,
¿hay cuna mejor, que un olivo de Jaén...?"

Esta anual convocatoria de los "AMIGOS DE SAN ANTON", es una excepcional oportunidad para volver a reencontrarnos con nuestras más auténticas raíces. Para dar un repaso a nuestra propia conciencia de giennense. Para repetirnos a nosotros mismos, aquellas palabras que hace ya siglos lanzara al viento Abul Beka:

"...¿Qué se hizo de Jaén...? ..."

O quizá, para rumiarse en nuestro interior aquella misma frase que un día dejara escapar Reduan, la flor de los capitanes granadinos, mientras se desangraba a la vista de los muros de la ciudad:

"... ¡Ay, Jaén, cuanto me cuesta
no haberte tenido en nada...! ..."

La vida diaria de cada uno de nosotros, con sus afanes consumistas, con sus prisas, con su peculiar filosofía, trae consigo, a poco que nos descuidemos, el debilitamiento de nuestra individual fidelidad hacia ese maravilloso Jaén, que siempre vive oculto a nuestras más íntimas vivencias.

De aquí, el que esta anual convocatoria surgida a iniciativas de los "AMIGOS DE SAN ANTON", deba mimarse y continuarse, por lo que tiene de mágico revulsivo para afirmar nuestra condición de giennenses. Por lo que tiene de tonificante, para que día tras día, nos esforcemos en el redescubrimiento de ese Jaén auténtico, que un poco por culpa de todos, se nos está perdiendo. Por lo que puede ayudarnos, para que no tengamos que repetir, entre aromas de nostalgia, aquel doloroso verso del poeta José de la Vega:

"... ¡Mi Jaén! . ¡Qué no es el mío!
Porque aquel Jaén ha muerto,
como un rosal tardío
entre las zarzas de un huerto..."

De aquí, que la feliz iniciativa de celebrar la cena de este año en una casería de tanta solera como ésta en la que nos encontramos, constituya un gran acierto por el que todos debemos de felicitarnos.

Subir desde la ciudad, luego de dejar a trasmano parajes tan idílicos como los de Valparaíso, Las Revueltas o el misterio turbador del Jardín del Obispo, para hacer parada y fonda en cualquiera de estas evocadoras caserías, tantos y tantos años cobijadas a la sombra entrañable del Zumel o de las Peñas de Castro, es un delicado regalo para el espíritu y una oportunidad única para que al menos durante unas horas, podamos reencontrar en el fondo de nuestra alma, todas aquellas pequeñas cosas, que en definitiva son las que configuran en cada uno de nosotros, el real y auténtico concepto de este Jaén de nuestros amores.

Al hablar de Jaén, al querer materializar con frases la profundidad de los sentimientos, corremos el riesgo, de que como por desgracia ha sucedido desde hace muchas generaciones, la sombra dorada de nuestra Catedral, la altiva estampa de nuestro Castillo, o la inconmensurable riqueza de nuestro Santo Rostro, difuminen con su brillo el cromatismo sentimental e íntimo de nuestro propio y peculiar Jaén.

Yo estoy seguro, de que en todos los que estáis aquí esta noche, late muy fuerte la añoranza de vuestro propio Jaén. De ese Jaén que no cambiaríais por nada y al que en vuestro interior guardais eterna fidelidad.

Ese Jaén íntimo, cordial, inexplicable, cuya sola evocación hace brotar en nosotros las fuentes de la añoranza y por qué no, de la esperanza.

Jaén, nuestro Jaén, es ese viejo caserón en que un día vimos la luz; es ese incomparable "campillejo" en que jugamos de niños, aquella mágica aventura que año tras año corrimos para buscar los esterajitos de las lumbres de San Antón, o para preparar los enseres de aquellas singulares procesiones de "la Cruz de Mayo". Es aquel Jaén tras el que se nos iban los ojos, entre el revoleo de las banderas multicolores de "La Colomera", el coheterío del "Cristo del Arroz", o el gran jaleo de la Feria de San Lucas.

Amable y familiar Jaén de los paseos domingueros en la provinciana Plaza de Santa María, en el regusto burgués de la Calle Maestra, o en la picaresca de aquella Plaza de las Palmeras, en que la figura venerable de Don Bernabé Soriano, presidía nuestro particular patio de monipodio.

Aquel Jaén de los mil y un contrastes, que en una madrugada de Viernes Santo nos hacía rodar lágrimas como puños al paso del Nazareno o nos hacía estremecer de admiración en la mañana primaveral del Corpus, cuando la pompa litúrgica ungía de sublime grandeza la serenidad de la Calle Ancha.

Un Jaén que nos llenaba de asombro, cuando en el regazo de la abuela, escuchábamos la mágica aventura de aquel fiero Lagarto de la Magdalena; la misteriosa habilidad de aquel viejecito, que entre las paredes de una casería labrara la prodigiosa imagen del Nazareno, o la rutilante procesión de aquella Virgen menuda y morena, que una noche primaveral bajó a cantar los Maitines junto a la iglesia de San Ildefonso.

Jaén amable íntimo, familiar, que regalaba nuestro paladar con aquellos inconfundibles ochos del Horno de Guerrero, o con el hoyo de pan y aceite, labrado en un canto que se arrancó a un pan sacado del Horno de Frasquito; Jaén embriagador, con efluvios de jazmín, de campanitas, de rosas de olor, que se derramaban por las tapias de aquellos misteriosos huertos, tan abundantes en nuestros no menos misteriosos callejones...

Aquí, en todos esos recuerdos, en todas esas particularísimas vivencias, está nuestro auténtico y sin par Jaén. Un Jaén hecho láminas de oro viejo -oro en panes, que dijera K-Hito- en aquella vieja

Plaza de Toros de la Alameda; hecho música celestial en el frágil esquilón de las Bernardas o en la sonora Campana del Concejo; un Jaén hecho fastuosa vitela de abanico, en la grandiosidad de ese paisaje divisado desde la explanada de Capuchinos.

Todo este caudal de emotividad, es el que ahora aflora en nosotros por obra y gracia de esos recreadores del auténtico Jaén, que son los "AMIGOS DE SAN ANTON".

Y todo esto, es lo que provoca en cada uno de nosotros algo tan profundo, que bien merezca la pena al salirse a la lonja de la casa, para rezar aquella "Plegaria de los Olivos", que compusiera Miguel de Castro, o para espetarle a esta noche del recién estrenado Diciembre, aquella frase lapidaria del poeta Dullos:

*"...El mar de peces tan lejos
y el mar de olivos de Dios,
por todo Jaén naciendo..."*

No queda pues más remedio, que agradeceros a vosotros, "AMIGOS DE SAN ANTON" el gran regalo que nos hacéis con esta cena. Y rogaros, que pese a los trabajos y las preocupaciones de la organización de este acto os da, sigáis año tras año aportando vuestra noble inquietud, para que no se apague la llama de nuestra lámpara votiva a nuestra tierra solar.

Gracias pues, "AMIGOS DE SAN ANTON", A mí me gustaría que cuando un día se haga la historia de los giennenses que han sido adelantados en el amor a su tierra, vuestros nombres encabezaran tan honrosa nómina. Me gustaría, que fueran muchos vuestros imitadores, aunque vosotros, generosos y buenos, sé que os conformáis con las sencillas aspiraciones del poeta:

*"...Un libro que desflorar,
un Jaén que descubrir,
un sueño que alimentar.
Y a la hora de partir,
una mano que estrechar.
Ni más se debe pedir.
Ni menos se puede esperar..."*

López Pérez caló hondo en la noche de referencias, que era noche y cena de evocaciones. Diríamos que noche de apariciones, como en la cena de don Juan Tenorio. Que si no de medrosos fantasmas, si de cuadros y estampas de antaño por todos amadas. Si Casañas nos recordó pregones lejanos que aún parecen oirse; don Manuel nos trajo a colación unas acuarelillas de aquel Jaén delicioso, casi desconocido ya, y que para mantener vivo su rescoldo, los Amigos de San Antón, este grupo de románticos y soñadores, como les llamó el orador, se pintan solos, por sus raíces jaeneras, por su devoción a la tierra del Santo Rostro.

A estas alturas hallábase la cena, cuando la campanilla reclamó a uno de los tres arquitectos presentes. Nada traía escrito don Pablo Castillo García Negrete. Desconocemos si improvisó o si tenía pensado lo que seguidamente nos contó. El caso es que por su originalidad rompió moldes y fué como un sabor nuevo en una pitanza clásica. El señor Castillo, que simultanea su ciencia de construir y sus conocimientos musicales, muy cimentados, nos relató una curiosa anécdota relacionada con su dedicación a organizar todos los años el premio "Jaén" de piano, que tanto ha difundido el nombre de nuestra tierra en los círculos internacionales de la buena música.

Conseguí, pese a su resistencia, que hiciera un resúmen de su relato, el cual transcribo para recreo de los lectores de esta crónica:

En los primeros tiempos del "Premio Jaén de Piano", mientras nosotros nos esforzábamos en su divulgación "por todo el Mundo", el viejo Pleyel en el que efectuábamos las Pruebas del Certámen, ganaba fama y renombre como ser el piano más malo de los que todavía estaban en uso. En uno de los juegos de adivinanza a los que tan aficionada es nuestra T. V. E. le preguntaron a Rosa Sabater: ¿Dónde le ocurrió en el transcurso de uno de sus Conciertos, el que tuviera Vd. que suspender la actuación para allí mismo, cara al público, Vd. misma arreglara uno de los pedales del piano que se había averiado? En Jaén, fué su respuesta.

Este viejo trasto-piano, nos lo transfirió por una módica cantidad D. Luis González López, que lo había recogido del abandono en que quedó durante nuestra Guerra Civil, y a su vez, el Grupo Filarmónico "Andrés Segovia", que se lo compró, lo transfirió, gratuitamente, al Conservatorio de Jaén, donde debe estar esperando su terminación definitiva.

Planteé en diferentes ocasiones al Instituto de Estudios Giennenses la necesidad absoluta, si queríamos seguir con el Premio Jaén adelante, de comprar un piano, al menos lo suficientemente aceptable para que un pianista pudiera demostrar que lo era. El Instituto comprendió la razón de mi petición, pero esto no era bastante para resolver la parte económica, que al parecer en aquellas fechas, no permitía esta atención. Entonces me dijeron que lo comprara yo y que luego, "cuando fuera posible" el Instituto me iría haciendo entregas a cuenta, hasta la liquidación total de su importe. Acepté y no tuvo necesidad de darme nada el Instituto ya que, después de seis u ocho años en los que no había sido posible atender la deuda pendiente, tuvimos la suerte de poder conseguir un hermoso y espléndido "YAMAHA" gran cola, que es donde ahora se celebra el Certámen y los Conciertos del Grupo Filarmónico. Por supuesto, recogí el piano que yo adquirí y actualmente, en el campo, donde nadie me oye, trato de recordar alguna de las habilidades que tenía cuando muchacho, lo que supone un buen entretenimiento para mi situación de jubilado.

Estas ocasiones y algunas otras de amigos interesados en la compra de algún instrumento, me ha puesto con frecuencia en contacto con D. Félix Hazen, Director-Propietario de la firma Pianos Hazen, importadores y concesionarios de varias marcas de Pianos e Instrumentos, entre las que destaca, por su importancia la firma japonesa "YAMAHA", constructora de millones de pianos, motocicletas, electrodomésticos, material deportivo, etc. etc., siendo, sin duda, una de las empresas más importantes del mundo en la actualidad.

Desde mis primeras relaciones con Félix Hazen, lo vinculé con el Premio Jaén. Nos concede una subvención, año tras año, y, desde hace algunos, en la lista de Premios, figura el "Premio Hazen", que otorga el Jurado al concursante extranjero que mejor interprete las obras de Música Española, que obligatoriamente han de interpretar.

Esta relación a que me refiero justificó la sorprendente petición que me hizo Felix Hazen: Suponía que me sería fácil decirle como se aliñan las aceitunas, dada mi calidad de giennense, para que él a su vez, lo transmitiese al Director General de las industrias "Yamaha", del Japón, que en una visita que hizo años atrás a España, se llevó un plantón de olivo que puso en el parque de su residencia y que ya, habiendo crecido, producía aceitunas, que deseaba elaborar en la forma que él las había comido en España.

Naturalmente desee servir a mi amigo y también que él quedara a la máxima altura respecto al encargo que le hizo el Director General de Yamaha: Pedí y obtuve de mi consuegra, que es sevillana y en su casa el negocio es el campo, muestras de todas las maneras como se preparaban las aceitunas en la Cooperativa a que llevaban el fruto. Como le expliqué por teléfono el destino que tenían, ella interpretó que lo que yo le decía era una especie de principio de tratado de exportación en gran escala al Japón, y llena de ilusión, me mandó una colección de tarros de cristal conteniendo las numerosas variedades de soluciones de aceitunas, gordas y chicas, con hueso y sin hueso, rellenas de esto y de lo de más allá, así hasta llenar una caja de cartón de regular tamaño. También pude adquirir un libro editado por el Instituto de Investigaciones Científicas conteniendo las tesis doctorales de dos ingenieros agrónomos, desarrollando en plan científico todo el tema del aliño de aceitunas, según la moda sevillana.

Pedí a Sras. de Jaén y Granada dos o tres formas populares del aliño de aceitunas según los gustos locales y copié con detalles, todo el proceso de cambios de agua, aliños, etc.

Como mi ignorancia de la flora en general es enciclopédica, se puede suponer que niveles de ignorancia adquirirán mis conocimientos de la flora japonesa. Esto me llevó a considerar la "necesidad" de a las recetas locales, había que adjuntarle el "con qué". llevarlas a efecto. Esto fué fácil: me fuí a la plaza de abastos y en un puestecillo del género, pedí todos los aliños necesarios para aliñar una orza de aceitunas. Aquella buena mujer me dió, envueltas en papeles de periódico, con sus fotos y noticias añejas, unas cáscaras de naranja secas: un papelón de hinojos; otro con romero; raíces y hiervas olorosas; cabezas de ajo... etc. etc. Todos estos papelones sirvieron para llenar otra caja de cartón

Recordando que en mi casa, cuando eramos niños, habíamos visto -y colaborado en el rajado de aceitunas que se aliñaban en casa, mandé en la fontanería de Fuentes que me hicieran, como lo había visto en casa, una tabla o bandeja en la que se echaban las aceitunas y se las iba haciendo pasar por unos agujeros de distinto tamaño -según que las aceitunas fueran más o menos gordas, cayendo al recipiente que las recogía, rajadas por unas latas que actuaban como cuchillas al paso de la aceituna por el agujero. El producto que me entregó Fuentes, era, sin ninguna duda, mucho peor que el que teníamos en casa; era un trozo de tablero, sin siquiera forma regular, sin bordes para tener las aceitunas, pero los agujeros y las cuchillas estaban perfectamente, por lo que lo consideré aceptable. Culminé mi envío a Hazen, encontrando en una ferretería un aparato, que incluí en la remesa, mediante el cual se extrae limpiamente el hueso de las aceitunas, por la actuación de un punzón sobre la aceituna que se coloca previamente en una cazoleta oradada.

Algunos meses después, en una de mis visitas a Hazen me contó, entusiasmado el éxito que había obtenido con mi remesa que llevó personalmente a una reunión ofrecida por el Director General en su residencia en Japón, a donde habían sido convocados todos los representantes de la industria Yamaha en el Mundo. La ceremonia consistía en una recepción al aire libre en el jardín de la casa del Director. Se nombraban los asistentes, uno a uno, por la nacionalidad que tuviese. Entonces, el llamado se acercaba al Director General, lo saludaba ceremoniosamente y le hacía entrega de un obsequio. Así cuando fue llamado el representante de Estados Unidos, este entregó una figura de buen tamaño de oro puro, siendo aceptada por el homenajeador y aplaudido por los demás asistentes. También fue muy celebrado el regalo del representante en Inglaterra, cuyo obsequio consistió en un precioso automóvil Rolls-Royce.

Como no podía ser menos, todos los asistentes seguían con interés esta entrega de regalos en la que se había establecido una indudable competición de calidad e importancia.

Cuando le llegó el turno a Félix Hazen, este le entregó las dos recetas sobre el aliño de aceitunas, que le habían traducido al japonés durante el vuelo, el libro, los botes de muestra de las aceitunas sevillanas, los paquetes con cáscaras de naranja y hierbajos secos, en sus mismos giennenses envoltorios con noticias y fotos de los políticos de la época y por supuesto la tabla para rajar aceitunas y el cachirulo deshuesador, que hubo de explicarle Haze con todo detalle para su empleo. Al parecer los cuellos se estiraban más de lo corriente a los asistentes que sorprendidos trataban de averiguar que misteriosos contenidos tenían aquellos papelones de periódico, el cacho de tabla con agujeros y el chisme aquel del palito.

En este punto, el Director General pidió permiso a sus invitados para retirarse un momento y con estos administrículos, se marchó al interior de su mansión. Como quiera que tardaba en volver a la ceremonia, alguien, un poco inquieto fue a la casa, por si le había ocurrido algo al Sr. Director. No le pasaba nada sino que en su despacho estaba comprobando personalmente lo fácil que es sacar el hueso a las aceitunas, sin daño aparente para ellas.

Después de este que podríamos llamar “El paso de las aceitunas”, parodiando a Lope de Rueda, pero situado en el ambiente exótico del extremo oriente, y que avala el interés que despierta en los pueblos más lejanos el fruto de nuestros olivares, la cena dio un giro de muchos grados. Consumidos los platos fuertes, había llegado la hora de los tradicionales postres del país.

Las intervenciones literarias llegaban a su fin, cuando el poeta oficial de los Amigos de San Antón nos regaló con el dulce postre de su composición lírica, paladeada a flor de labios entre cucharaditas de huevos moles y unas copas de resol o de anís del Castillo de Jaén.

Su “Muallaca” con fondo de alicatado árabe, decía así:

MAULLAQA QUE SE DICE DEL VIEJO REINO DE JAEN,
COMPUESTA PARA SER LEIDA DURANTE
EL TRANSCURSO DE UNA CENA.

Homenaje a los poetas arabigoandaluces
Ben Farach, de Jaén y Ben Jacán, de
Alcalá la Real.

Antes de que la luna se retire de los redondos ramajes -plata sobre la plata-, y las luces del alba asesinen la noche.

Antes de que las lechuzas ocultén las joyas de sus ojos huyendo de las lanzas del sol que ciegan.

Antes de que el terciopelo de la noche se convierta en la gasa azul de la alborada.

Antes de que la voz del campo se despierte y cruce por los aires la felcha multicolor de los jilgueros.

Antes de que el rubí de los zumagues alhacen la cenefa irregular de los senderos.

Ahora, antes de que el ruido del día taladre los silencios, levantaré la copa de mi voz y en ella escanciaré el vino añejo de mi alma.

Pues quiero que mis palabras sean como almuecín en minarete, buscando la oriental manera de cantar el sortilegio de una CENA.

Copero, sirve la sangre olorosa de la tierra, que antes de licuarse fue joya transparente en los racimos, allá donde los corceles del sol se desbocan y llenan los viñedos con alegres relinchos de luces.

Aquí, en esta alquería donde el vuelo del Arcángel -medicina de Dios-, patriarcal Azarías, dibujó rozando los aleros con sus alas los límites exactos de la calma.

Bajo esta luz que emerge silenciosa y es alma estremecida de los finos velones de la simpar Lucena.

Que margoman aristas en los muros, dibujando atauriques, y poniendo azucena los manteles que convocan al afecto del hombre y la palabra, comienza la cena.

No puede el tiempo detenerse, que pasa como el río, pero queda la alberca donde el agua no perdió su inocencia.

Queda un trozo de mármol, la emoción de una huella para poder pisarla, o la metáfora transida del recuerdo.

Como estanques callados donde los juncos se reflejan son las piezas de barro que vidrió el calor de los alfares.

Rodeando al milagro del pan -plaza mayor de pueblo-, a donde vamos buscando los destellos de la dorada espiga.

Los platos son redondas lunas llenas, que se hacen menguantes conforme la noche avanza.

Y los manjares son trozos de gemas irisadas, que adornan nuestra mesa, como adorna el visir el puño de su alfanje.

El alma de las flores y la nieve del almendro se hicieron alfajor que ansioso espera el alfeizar de los labios.

Y serán nuestros latidos como un canto a Geen, y nuestro pensamiento como firmes sillares que a los siglos vencieron.

Por eso, cuando las copas se llenen de bostezos y los pabilos sean como pequeños cuervos, estos muros seguirán atalayando el silencio vegetal de los olivos que semejan un mar inmenso de verdores.

Y allá, en la lejanía el perfil de los Cañones y la Pandera soñarán con el beso inicial de la alborada.

Mientras, Jabalcuz, como un príncipe omeya, alarga su estatura para poner un lucero en el turbante de sus brumas.

Qué bonito eres Geen en la lejanía, son tus casas como un collar de aljofar abrazando la dorada garganta de tus cristianas piedras.

Pero yo te recuerdo cuando alzabas tu gloria para que el Uad-el-Kebir llevara tus reflejos en su alfanje de plata hasta los nobles muros de Córdoba y Sevilla.

Mucho antes de que fueran olvidadas las almunías y cayeran como reos la murta y las adelfas y fueran asesinados los arriates de anémonas y albahaca.

Antes de que fueran truncados los altos minaretes de las verdes palmeras y olvidado el trinar de los pájaros almuecines.

Antes de que sucumbiera el bíblico ramaje de la higuera junto a la flor de sangre y las diademas de rubíes de los granados.

Oh, Geen, ante mis ojos, como un navío anclado en un puerto turquí donde los soles doran el mascarón de proa de tu glorioso alcázar...

En la reliquia de tus baños haré mis abluciones con aguas transparentes que manan en lo más escondido de los camellos de tus montes.

Y rezaré las suras en los dolidos atauriques que la mano del tiempo dejó casi borrados como el viento borra las nubes del estucado de tu cielo.

Me asomaré a los ojos de tus Tres Morillas, como se asoma el beduino al brocal de los aljibes para buscar el misterio de las Mil y una Noches.

Aquí estamos Geen, y otra vez volveremos, volveremos Geen a levantar el alhambra de nuestros pensamientos,

para que corra el ingenio hecho palabra por la sonora acequia de la vida.

Aquí, Geen, levantaremos la tienda del recuerdo, y cuando el cielo se llene de jazmines, sembraremos la tierra de alelís y añoranzas, para que florezca el amor donde anida el olvido.

¡Oh, Geen! ¡Oh, amor mío!

Impregnada su casida de una melancolía amorosa del Jaén y de sus bellos campos hispanomusulmanes, fue como un descanso para el alma, como un ramillete de jazmines puestos sobre la mesa.

Cerrando tan numerosas como escogidas actuaciones, llegole el momento al que esto escribe para decir lo que venía obligado, y que lo resumió en tres objetivos fundamentales: Ofrecimiento, casería y olivares de Jaén. Por lo que, como uno de los dueños del escenario donde se desarrollaba la cena, sus cuartillas dijeron lo que sigue:

Muy discretos varones, amigos del Señor San Antón, especialísimo abogado del campo, do ahora nos encontramos; y de los animales domésticos y silvestres, que los pueblan y lo adornan.

Caballeros invitados, que nos honrais con vuestra presencia en esta casería, que no tiene otro mérito sino el de añadir a su modestia, la gentileza de sus visitantes.

Quiero, antes de entrar en el fondo de mi disertación, advertir a vuestras mercedes, que esta noche tomen conciencia imaginaria, de que nos hallamos en el año de gracia de 1789, es decir, que hemos retrocedido al siglo XVIII, ese siglo que luego llamarían de (las luces o) de la ilustración.

Por eso nos acompaña, en casaca de grana y oro, nuestro buen soberano don Carlos IV, rey de las Españas, de las Indias Occidentales, allende los mares de los presidios de Ceuta y Melilla, y de las islas Filipinas, de las Carolinas y de las Marianas, en el océano que dicen Pacífico.

También nos contempla, muy emperifollada de cintas, plumas y lazos, el retrato de nuestra golesca reina, doña María Luisa de Parma, que tan graciosamente supo distraer sus ocios con el apuesto Manuel Codoy, Príncipe de la Paz, Ministro universal de su real consorte, dedicado éste a la caza, cazador cazado.

Pues bien, situados en la cronología de la acción, veamos como era esta casería entonces, y volvamos los ojos a esta noche rural del día uno de diciembre, vísperas del primer domingo de Adviento, en que la iglesia se reviste de morado y de penitencia. Hagámosla nosotros también, una vez cenados.

Es misión mía, muy particular y gozosa, dar a sus señorías la bienvenida en nombre de mi señora doña Ana Tomasa de Cárdenas, y de su esposo don Fernando Navarrete, regidor del Ayuntamiento, que por aquellas calendas, eran los propietarios de esta casa de teja, tierra de labor, olivar, zumacales y plantío de viña que componían la heredad.

Por lo que era obligado que en los bajos de la casa hubiese un lagar enlosado para pisar la uva, y bodegas con tinajas soterradas donde fermentaba el mosto. Vinillo de la tierra que se despachaba por cuartillos en la misma casería, lo que se anunciaba en la puerta y en los pinetes del portón, colgando unos haces de laurel y sarmientos, muestra o reclamo del clarete que se ofrecía.

Tampoco falta su cuadra con sus pesebres, precedida de un corral donde se apila la leña, y en el que se encierra el averío, más una cabra de leche y algunos conejos para el gasto.

Así mismo, hay una cocina portal, con techo de bovedillas, poyos a lo largo de los muros, y una chimenea de campana al fondo. En el fuego, gorgoritean los pucheros de barro, apoyados en el arrimadillo, o crujen las rosetas de sartén, o se doran las migas del alba.

Revoca el humo si va a llover; truena medroso el cañón de la chimenea cuando el viento zumba, y hasta el hollín se desprende y cae sobre las llamas. Estas llamas que son la luz incierta de los caseros, a más de un pobre candil negro y aceitoso para alumbrar en la cuadra cuando se echa un pienso a la media noche, o cuando se acuestan en la alta cama de cordeles, jergón de farfolla y cubrepiés de zaleas.

Sobre las trébedes de ese hogar, se cocerá en la caldera gitana, la conserva de tomate allá para la Virgen de Setiembre, o las morcillas de la matanza cuando llegue San Martín.

Precede a la casa una lonja empedrada, con sus poyos encalados y unos cipreses añosos, serenos y erguidos.

En el piso superior hay estancias para alcobas, un pajar, una despensa o cuarto frutero, y tal vez una sala con rejas, que sirve de comedor a los amos.

En defecto de relojes, las horas nocturnas las cantan los gallos y las diurnas, el sol y las sombras.

* * *

En estos campos de caserías, todos los sentidos tienen su recreo: La vista y el sonido; el olfato y el paladar.

¡Qué gama de verdes nuestros campos ofrecen! Verdes grises y plateados de los olivos; verdes jugosos de los almendros y de las cebadas; verdes azulados en los habaeres...

Tierras cárdenas, tierras coloradas y pedregosas, gredosos blanquizares, que se degradan suavemente y pasan de un color a otro, sin rupturas ni violencias. Cálices azules de los digitales; margaritas blancas y doradas; rojas amapolas, moretas violadas, o la flor del granado, encendida en azafrán.

Arbolados amaneceres, malvas y azules los largos ocasos de nácar...

Toda una rica paleta para los pintores que nos acompañan.

* * *

Además, nuestro campo es silencioso o sonoro. Desconoce el ruido. La ladra de un perro; el cacareo de las gallinas; el resoplar de las mulas, o el melancólico reclamo del cuchillo al atardecer, son concertados sonidos que acompañan la paz y el sosiego. Y las coplas hondas y sin letra de los gañanes en la ariega o en la trilla, mientras arrear a las bestias con sus nombres rotundos y definidores.

Chirrían las cigarras incansables en las adormecidas siestas; moscardonea el zurreón de las cañas en el parral. Luego, al anochecer, los grillos iniciarán su concierto monótono, entre las hierbas sin nombre.

* * *

Mi señora doña Ana, ha tenido el capricho de traer a su casería un hermoso pavo real, que se esponja fátuo, desplegando la cola de verdes y azules eléctricos.

Pero en el Zumel, o en la paña de la Celada o en la del Gato, hay guaridas de zorras. Y por la noche el gañido del tauteaero de las raposas, soliviantan a los canes y hay un temblor bajo el plúmen de las lluecas y una alarma en los gallineros.

Una zorra, en la alta madrugada, bajó hasta el corral y dio con el pavo. La vida salvó, pero de la brillante cola, solo una pluma ha quedado.

— ¡Ay de mi pavo real!, clamaba doña Ana. ¡Ay de su cola oriental!, gemía la señora, contristada y dolorida...

* * *

Los veranos en el campo huelen a rastrojos, a yerba reseca, a agua de pozo y a culantrillo. A geránios y a dompedros en los poyos de la lonja. Las primeras tormentas de setiembre vienen con la fragancia enervante de la tierra mojada, de las uvas que pintan en los parrales; de las hojas caídas que el otoño pudre con agrios efluvios. El campo huele siempre a olor sano, a olor de naturaleza.

Y en invierno la casa trasmite a humo de leña, a sahumeros de alhucema y cornicabra, a frutas de cuelga que maduran en panojas, allá en los terrados. En el tajo, los rondales y los capachos trascienden a aceituna fresca y alperchín de molino. En el cerro, la ruda y el musgo, y los candilicos de bruja, nos sorprenderán con sus raras aromas, y nos recordarán el portal de Belén que los hijos, fascinados, ponen cada Navidad.

Después, la primavera, será toda una resurrección, toda una perfumería silvestre, de olivos en flor, de aires embalsamados, de esquilas de corderitos pascuales.

* * *

También el campo tiene su paladar. Sabores de campo, sabores de caserías. Los alcarciles y alonzas, las alcaparreras y los hinojos. Aceituna de agua, con su tomillo y su ajo, aliño de estilo Jaén, endulza en las orzas panzudas. Cornezuelo, manzanilla o lechín. Enteras, majadas o rajadas.

En el ruedo de la casa, los higos oñigales, chumbos y serbas. Y rojos madroños, que emborriachan y empalagan. Al pie de los olivos, coltejas y cardillos, o cilantro para la salsilla de habas.

Los días abrasadores de julio y agosto, una hortera de gazpacho o de ajo blanco con almendras recientes. Migas de sartén en los helados amaneceres de enero, al lucero miguero. Conejos en ajillo pastor, lomo en adobo; o unas perdices escabechadas que esperan en sus fuentes hondas tomando el aliño. Pollos tomateros, pájaros fritos, cocido. Cocido con hocico de marrano y morcilla de jegimbre y alcaravea.

Toda una cocina rural, refugiada en las caserías jaenesas.

* * *

El campo es, pues, rumoroso. El campo suena, el campo huele, el campo sabe. Es la tierra que palpita, es la tierra que es vida, alimento y despensa. Que acoge siempre al hombre que viene cansado del trajín de la corte, de la ciudad apresurada...

Esta noche, señores, estamos inmersos en el campo, rodeados del silencio del campo. Noche azul esclarecida de luna en su cuarto creciente. Fuera, hace frío, y quizá hiele de madrugada.

Porque estamos en tiempo de adviento, en tiempo de espera. Los olivares, desiertos, aguardan. Solo el revolver de los zorzales, de árbol en árbol. O el cazador y su perro, que atisban. Callada espera.

Pero pronto llegarán las cuadrillas de los aceituneros, y los tajos vibrarán de risas y coplas, de relinchos y ladridos. Resonarán las varas en su avareo, y el rodar alegre del fruto en la criba. Luego vendrán los cortadores con sus hachas y la tala del ramón. Y detrás de ellos, la primera reja de alzar, las yuntas dóciles y poderosas, abriendo surcos de fragancia, descubriendo lombrices y topillos que atraen negras bandadas de cornejas y grajas, picoteando voraces.

* * *

Ya no me puedo alargar sin peligro de cansancio en la sobremesa.

Mi señora doña Ana, y su esposo don Fernando, os ofrecen por posada esta casería, muchos años llamada de Navarrete. Esta casería que ya no es de ellos, que ha dejado de serlo, pues desde que traspasásteis sus umbrales, os pertenece y es vuestra.

Muchas Gracias.

El alfajor típico de Jaén a base de miel, pan rallado y tostado, almendras, nueces y limón, aprisionado entre crujientes obleas de las monjas descalzas, más los rosquillos de anís, circularon de plato en plato, mereciendo altas alabanzas los tan exquisitos confites del maestro pastelero don Manuel Campillo López, que acude puntual todos los años a endulzar las cenas de los Amigos de San Antón. De los que ha merecido el título de "Proveedor", que de conservarse en España el antiguo privilegio, no hay duda de que sería también "Proveedor de la Real Casa", y en las lunas de sus escaparates figuraría labrado el blasón coronado de la Nación, como lo hemos visto en la farmacia de Roldán y en la confitería de los Hijos de Joaquín Porras, tan republicanos de siempre.

La cena había terminado. Se sortearon las jarras de cerámica ubedí entre los que no fueron agraciados con otras el año anterior. Y correspondieron a don Juan Miguel Jiménez Díaz; don Francisco Cerezo, don Manuel Caballero y don Manuel Elías, recuerdos que muy honrados hoy ostentan en sus casas.

Después se repartió entre los asistentes “La crónica de la Cena Jocosa de 1978”, impresa en los talleres gráficos Nova S. A. donde se terminaron de editar el 25 de noviembre de 1979, los trescientos ejemplares numerados y rubricados por el Prioste de la Congregación de Amigos de San Antón.

Compuesta la crónica por el maestro de cronistas don Manuel López Pérez y profusamente ilustrada por artistas tan capaces como don Julio Puga, don Alfonso Parras, don Francisco Cerezo, don José María Pardo y don Luis Berges Roldán, amén de curiosas viñetas y reproducciones de aquellas que se utilizaron en la Cena Jocosa de 1928. Además, la citada crónica comprendía los trabajos leídos en aquel acto, distribuidos graciosamente, como el cronista sabe hacerlo.

Por lo que la citada obrita, digna de bibliófilos, es de esperar que con los años alcance un valor de “libro raro”, al que se acumularán otros méritos insospechados hoy.

Puestos en pie los Amigos de San Antón, y tras numerosos brindis y libaciones, cantaron el himno a Jaén, con lo que terminó esta ya famosa cena de 1979.

Y a la pálida luz de la luna, que ponía cendales de plata en los olivares, los concurrentes se despidieron en la lonja de la casería, y cada cual emprendió el camino de regreso a la ciudad para tomar el descanso y repasar en la memoria cuanto había ocurrido, paladeado y dicho en la célebre noche de aquel uno de diciembre, vísperas del primer domingo de Adviento.

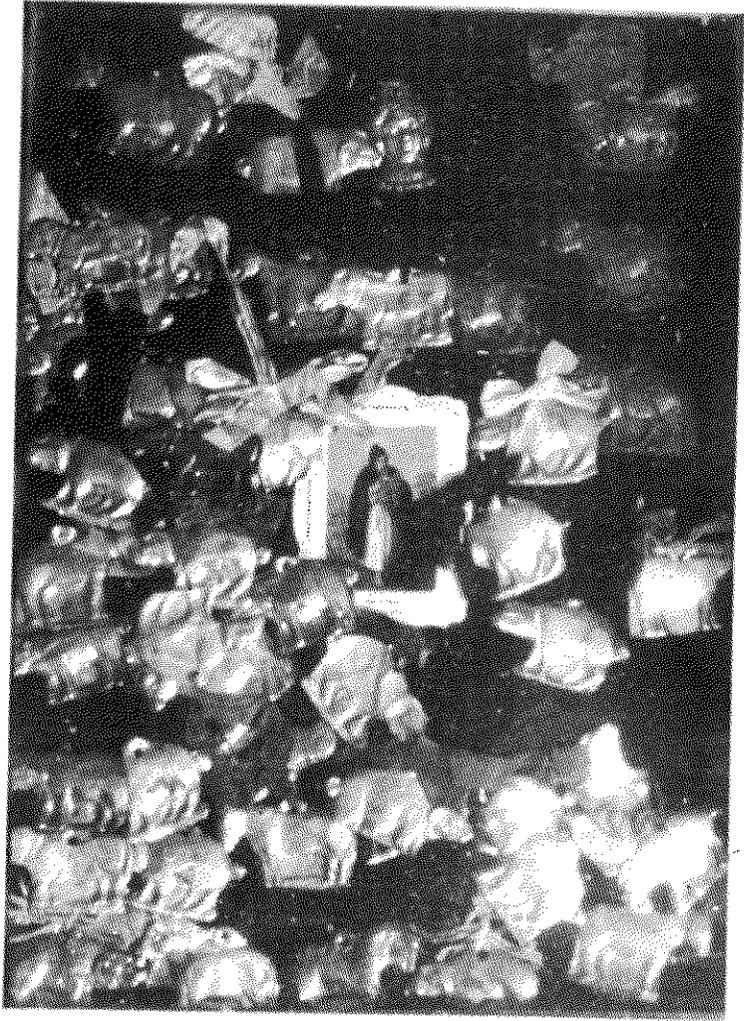
MIRABILE VISU.



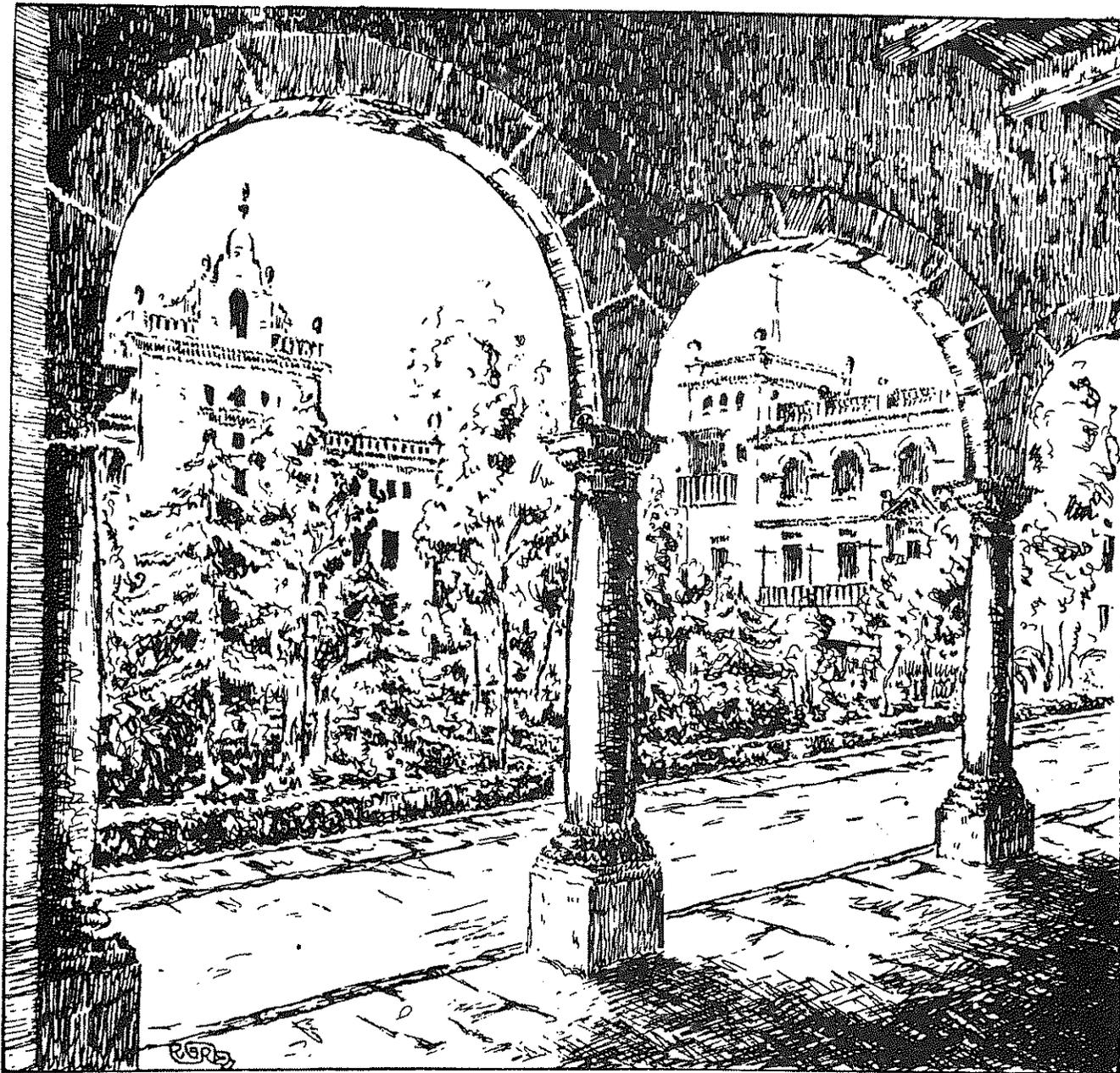
Dos aspectos del salón donde se celebró la cena



«SE ENREDÓ LA MADEJA». Escena del siglo XVIII
Óleo de Pedro Rodríguez de la Torre (1847-1915).
Colección de R. Ortega Sagrista.

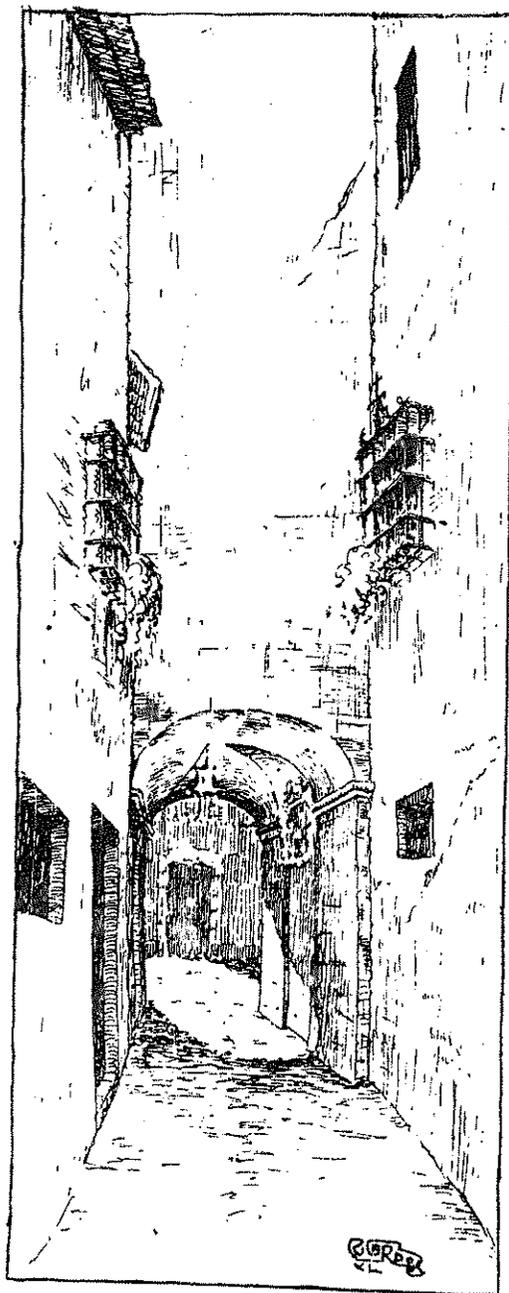
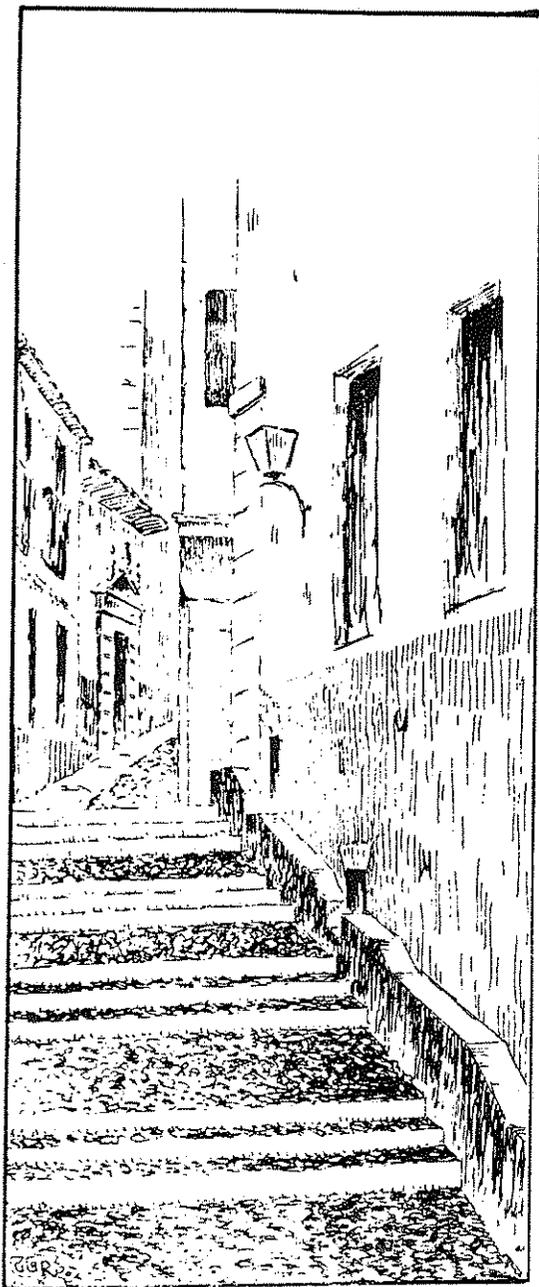


Relicario popular de San Antón.
Iglesia Parroquial de Santa Cristina (Otiñar)



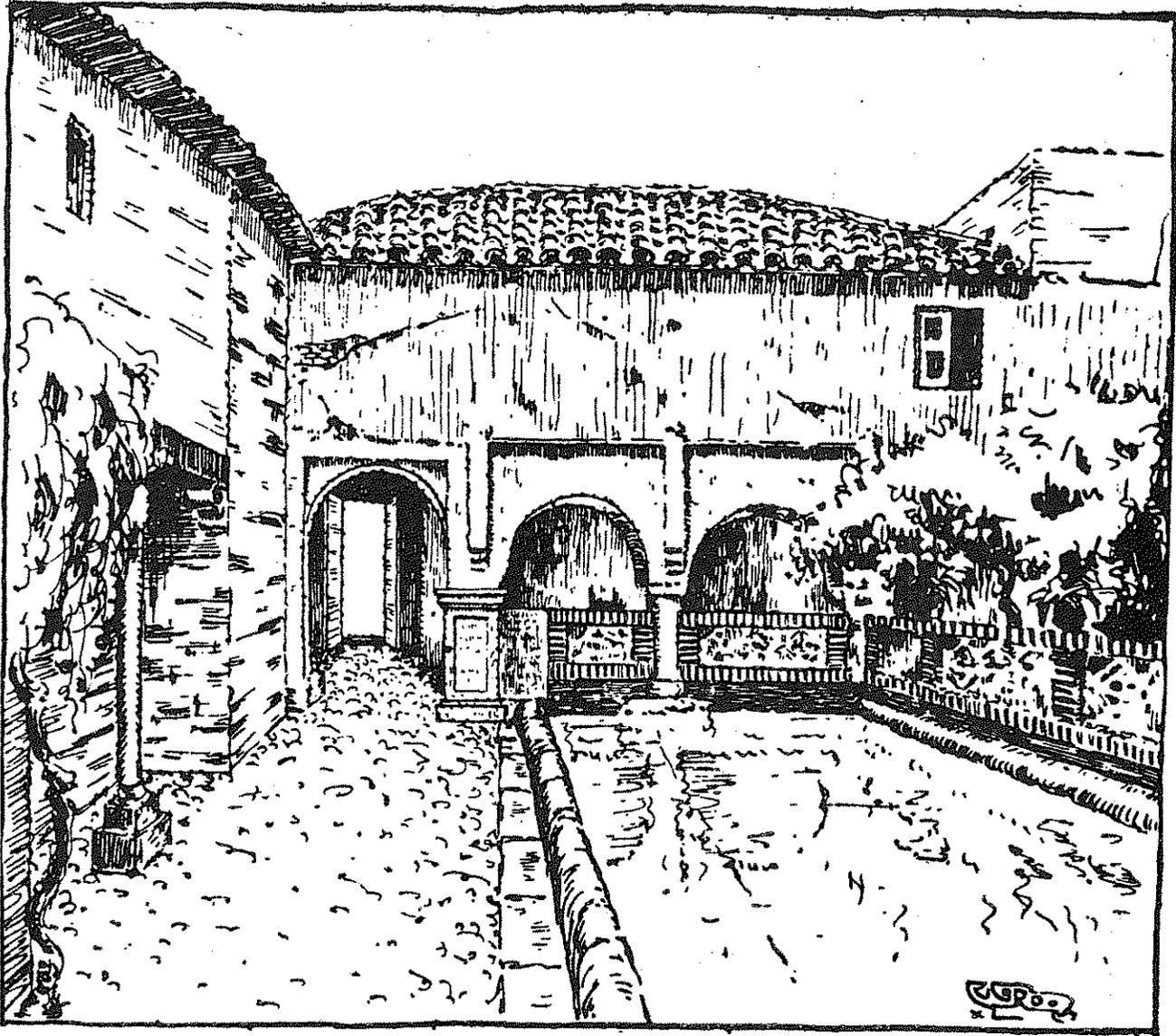
Soportales del Palacio de los Vilches

Dibujo de Ricardo García de Vargas.

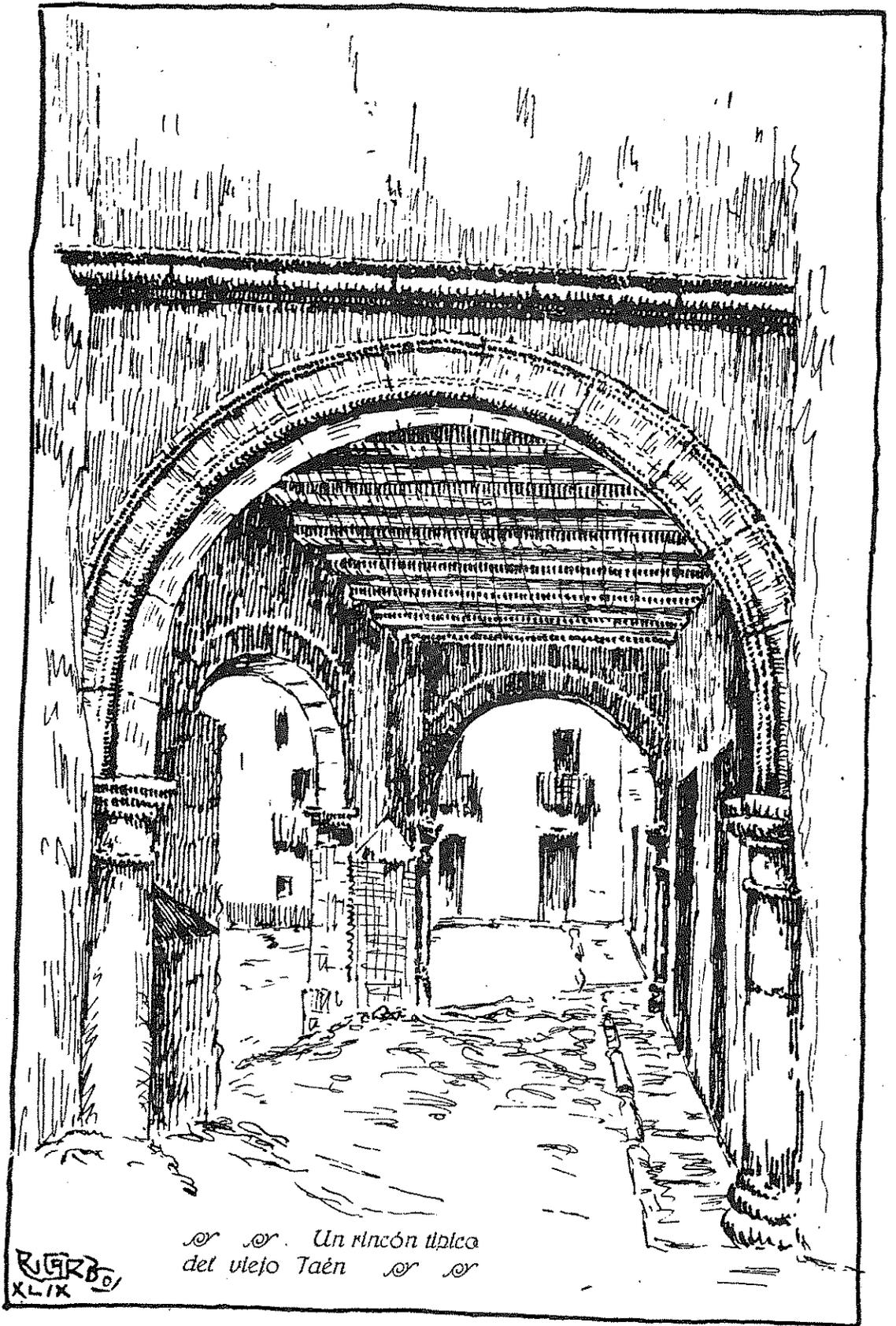


Calle Turronería y Arco del Consuelo.
Dibujos de Ricardo García de Vargas.

Arco de San Lorenzo



Patio del estanque - Iglesia de Santa María Magdalena.



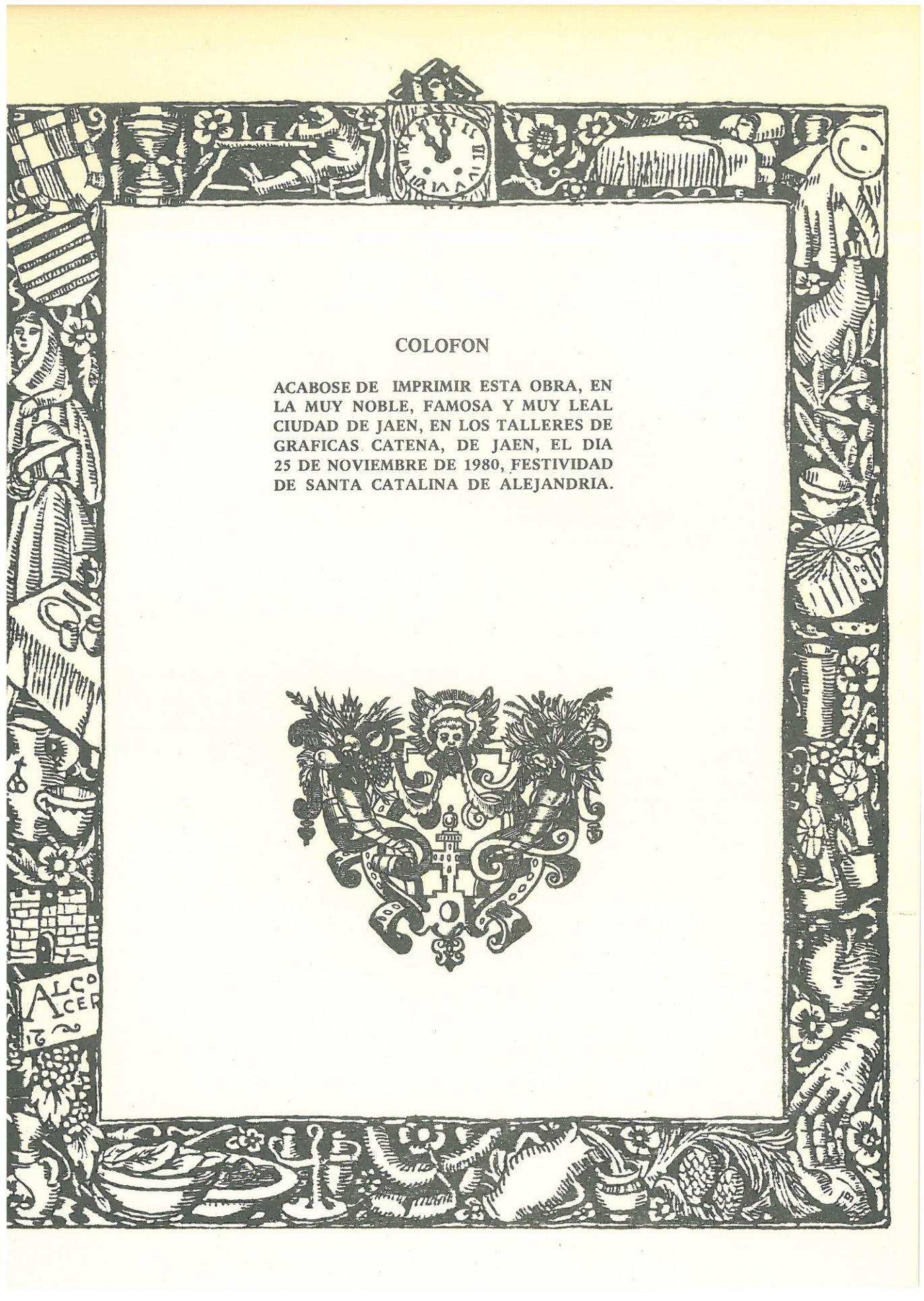
∞ ∞ . Un rincón típico
del viejo Taén ∞ ∞

RUBEN
XLIX

Soportales de la calle Muralla.



Retrato del poeta Baltasar del Alcázar,
autor de la célebre «CENA JOCOSA».
Dibujo del pintor Pacheco.



COLOFON

ACABOSE DE IMPRIMIR ESTA OBRA, EN
LA MUY NOBLE, FAMOSA Y MUY LEAL
CIUDAD DE JAEN, EN LOS TALLERES DE
GRAFICAS CATENA, DE JAEN, EL DIA
25 DE NOVIEMBRE DE 1980, FESTIVIDAD
DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRIA.

