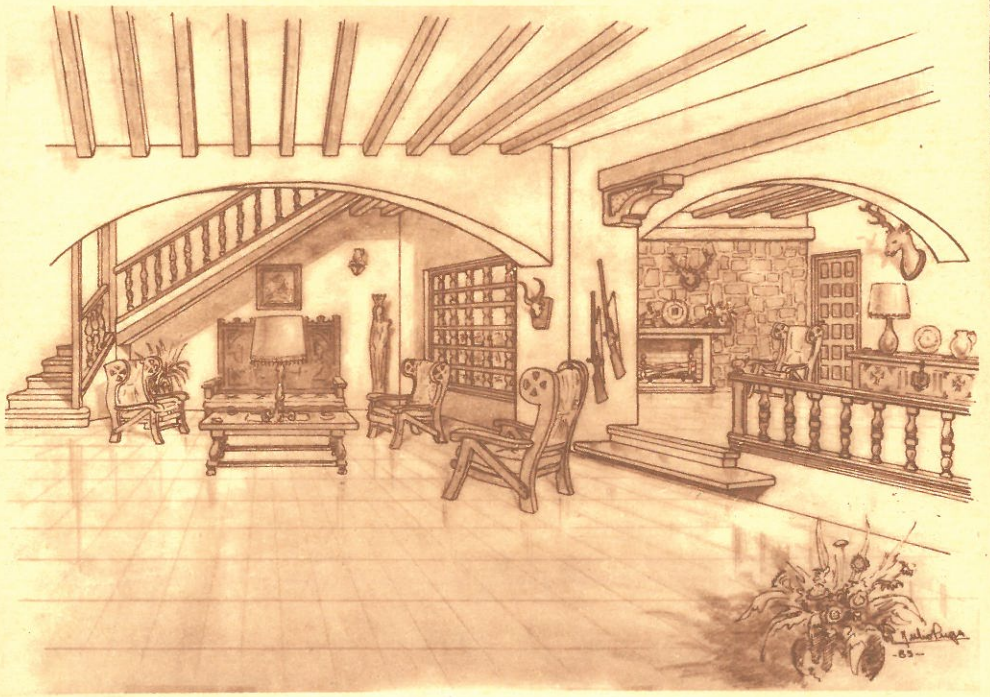
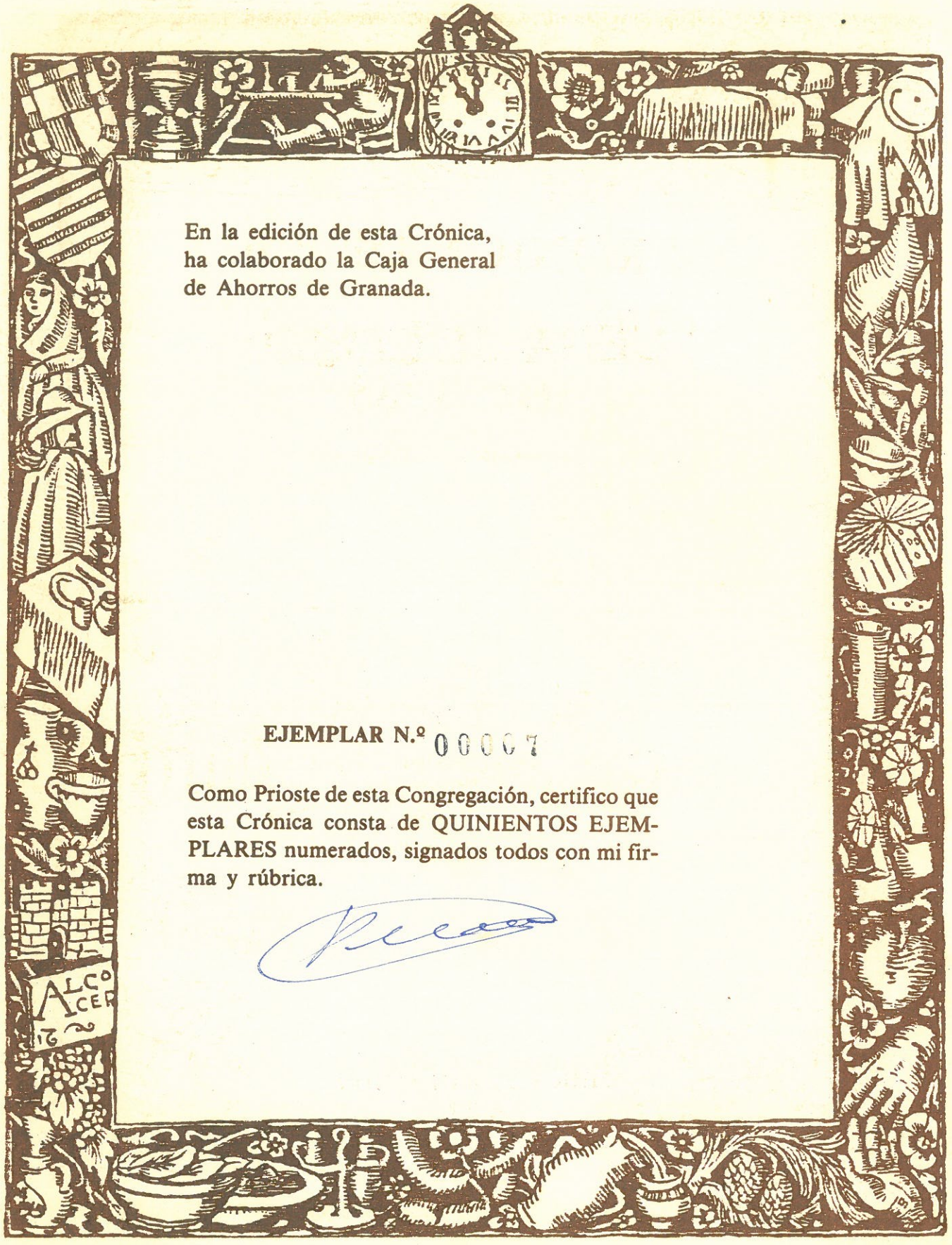
CRONICA DE LA "CENA JOCOSA" DE 1983



AMIGOS DE SAN ANTON
JAEN



En la edición de esta Crónica,
ha colaborado la Caja General
de Ahorros de Granada.

EJEMPLAR N.º 00007

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

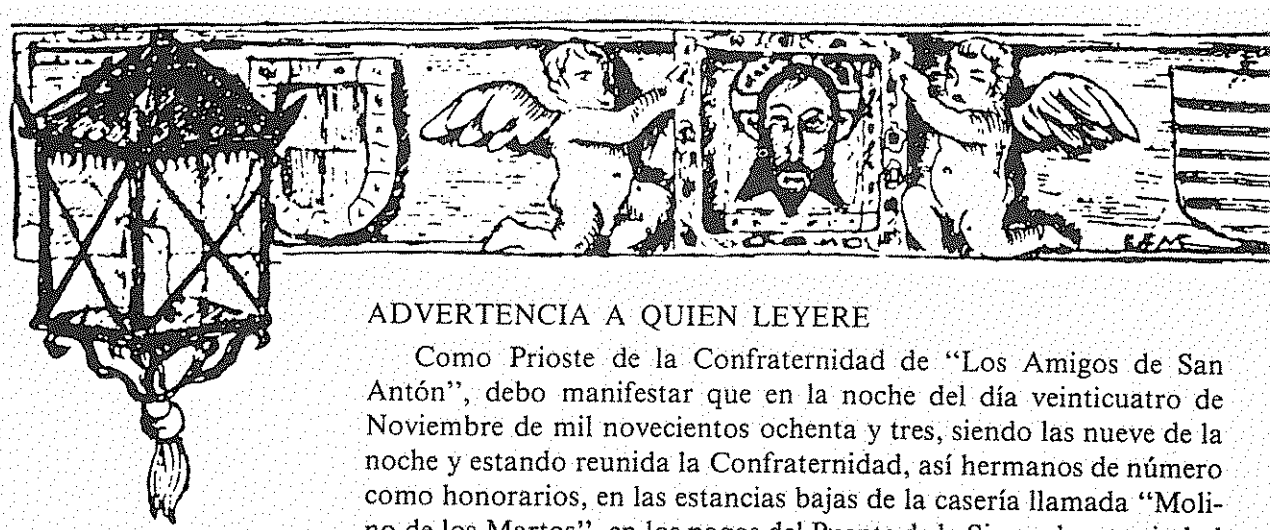
Crónica de una muy famosa Cena, que "Los Amigos de San Antón", celebraron en la noche del día 24 de Noviembre de 1983, en las estancias de la Casería "El Molino de los Martos", en los pagos del Puente de la Sierra, propiedad de la familia de Puga Romero.

SUMA DEL PRIVILEGIO, LICENCIA Y CENSURA.

Por esta Cédula, despachada en Jaén, a diez y seis días del mes de Enero del año de mil novecientos ochenta y cuatro, se concede al señor D. ALFONSO SANCHO SAEZ, Director de la Escuela Universitaria de Formación del Profesorado de Jaén, y miembro honorario de esta Confraternidad, PRIVILEGIO Y LICENCIA, para que pueda imprimir la presente CRONICA, atento a que no sólo ha sido escrita la misma con toda puntualidad y esmero, sino que en su momento fue favorablemente informada y censurada, por lo que gustosamente se le otorga licencia de impresión y privilegio por un año.

SUMA DE LA TASA

Tasaron los señores de la Congregación esta CRONICA, en reales por página, lo que hacen..... reales por ejemplar, según más largamente consta por certificación expedida por el Sr. Administrador de caudales de la Confraternidad de "Los Amigos de San Antón", en el día del señor San Lucas de este año de gracia.



ADVERTENCIA A QUIEN LEYERE

Como Prioste de la Confraternidad de "Los Amigos de San Antón", debo manifestar que en la noche del día veinticuatro de Noviembre de mil novecientos ochenta y tres, siendo las nueve de la noche y estando reunida la Confraternidad, así hermanos de número como honorarios, en las estancias bajas de la casería llamada "Molino de los Martos", en los pagos del Puente de la Sierra de esta ciudad de Jaén, leí cierto papel, cuyo tenor es el siguiente:

En Cabildo celebrado por la Confraternidad "Amigos de San Antón", en el salón de actos del Arco de San Lorenzo de Jaén, el día veintidos de octubre de mil novecientos ochenta y tres, entre otros acuerdos se adoptó el siguiente:

"Vistas y examinadas muy detenidamente las cualificadas circunstancias que concurren en el señor Director de la Escuela Universitaria de Formación del Profesorado, muy honorable señor Don Alfonso Sancho Sáez, acuerdan unánimemente comunicarle el deseo de esta confraternidad, de que sea el Cronista, que a su propio y peculiar estilo, describa las incidencias de nuestra singular Cena Jocosa o de Santa Catalina, de este año de 1983, y que tendrá lugar, Dios mediante el día 24 de Noviembre, debiendo ser ésta un fiel y exacto reflejo de cuanto en ella aconteciere".

Dado en la ciudad de Jaén, el día veintidos de octubre del año de gracia de mil novecientos ochenta y tres.

Una vez que fue leido el dicho papel, mandé levantar al hermano honorario D. ALFONSO SANCHO SAEZ, al que hice con la solemnidad debida la pregunta de rigor:

—Muy honorable señor Don Alfonso Sancho Sáez, ¿sois conforme en redactar con fiel exactitud, todas cuantas cosas viéreis y oyéreis en el desarrollo de esta Cena de Santa Catalina?

A lo cual el tal Don Alfonso respondió entonadamente:

—Sí, lo soy.

A lo que yo, como Prioste, manifesté:

—Os agradecemos con suma complacencia esta aceptación y os encarecemos y exhortamos que lo hagais con el agrado y galanura que os caracteriza, entregándoos para ello el correspondiente recado de escribir, para que sin dilación ni demora alguna comencéis en el encargo.

Aceptó Don Alfonso el recado de muy buen grado y luego recibió las noragüenas y parabienes de los concurrentes.

Y por ser de conveniencia y utilidad, yo el Prioste, pongo aquí este testimonio para conocimiento de quien leyere.

LOS ASISTENTES A LA CENA:

En la escalera: José Casañas y Juan Castellano. De pie, de izquierda a derecha: Antonio Casañas, Manuel Elías, Alfonso Sancho, Julio Puga, Vicente Oya, Fernando Lorite, Alfonso Parras, Miguel Calvo, Manuel López Pérez, Francisco Olivares, Francisco Cerezo, Diego Jerez, Juan Miguel Jiménez y José Chamorro. Sentados: Rafael Ortega, Pablo Castillo y Manuel Caballero. En el suelo y agachados: José María Pardo, Pedro Casañas, Luis Armenteros y Luis Berges.

CRONICA DE LA CENA JOCOSA O DE SANTA CATALINA DE 1983

El Cabildo de la Confraternidad "Amigos de San Antón" tomó el acuerdo de encargarme la Crónica de la Cena Jocosa celebrada en la noche del 24 al 25 de noviembre de 1983. Encargo que me honra tanto como me preocupa y me compromete pero que no podía —ni quería— eludir. La preocupación y el compromiso se derivan, como habreis supuesto, de la calidad de mis predecesores, tan conspicuos giennenses como Manolo López Pérez (1978), Rafael Ortega Sagrista (1979), Miguel Calvo Morillo (1980), Manolo Caballero Venzalá (1981) y Vicente Oya Rodríguez 1982). A ver quién da más en cuanto a erudición jaenera, rara sensibilidad, vuelos líricos, sabiduría en todos los saberes y garbo periodístico. Imaginad el apuro para quien no es ni erudito ni poeta, ni periodista. Pero no quiero que me acuseis de servirme del viejo truco retórico de la "captatio benevolentiae" para esconder una falsa modestia. Que el bendito San Antón y nuestra gremial patrona Santa Catalina sean conmigo.

Se lleva mucho ahora en la novela empezar "in medias res", pero esto es —o aspira a ser— una Crónica y el género no se compadece con excesivos modernismos. Empecemos, pues, por el principio. Y el principio, creo yo, debe ceñirse al tiempo y al espacio de los hechos.

La fecha, ya consignada al comienzo, vino a coincidir con la de los años 1980 y 1981. Es una fecha casi canónica, pero que "motivos ajenos a la voluntad de la empresa" pueden desplazar ligeramente.

La noche era plácida, encalmada, ligeramente fresca y en feliz contraste con la aborrascada, ventosa y diluvial noche del año anterior, por otra parte inolvidable para el cronista por la emoción y los nervios del debutante. Como inolvidable debe de ser para nuestra impagable anfitriona Carmen Balguerías que tuvo que luchar —¡y con qué éxito!— contra los desaforados elementos. Ella sabrá cómo pero consiguió crear dentro de su maravillosa casería un reducto de paz y cordialidad, una atmósfera tibia y placentera que hacían olvidar la hostilidad de la noche tenebrosa. Hubo algo que escapaba a los desvelos y posibilidades amistosas de la dueña de la casa: la ausencia de Manolo Caballero. La grave enfermedad del querido amigo gravitaba sobre cada uno de nosotros y de nada servían las palabras de ánimo y esperanza más dirigidas al propio consuelo que a la convicción ajena. El rostro dolorido de Diego Jerez, que tan cerca seguía la enfermedad, sus palabras evasivas sólo conseguían adensar nuestra angustia. De ahí la alegría, difícil de reflejar en la crónica, que nos produjo volver a contar esta noche con la figura menuda, más afilada si cabe

de rostro que de lengua, de Manolo Caballero. Impregnarse de su sensibilidad poética es un regalo para el espíritu. Saberle de nuevo recuperado para el trabajo es un respiro para Jaén que tanto necesita y espera de su ciencia.

Pero volvamos al carril cronológigo porque me temo haberme lanzado por los familiares cerros de Almodóvar y la Pandera.

Estábamos en el lugar de los hechos, en el escenario. Primera de las esperadas sorpresas. Y no juego a la paradoja porque uno de los secretos más celosamente guardados por los organizadores es el lugar de la cena. Ello explica la sorpresa —grata siempre— que cada uno de los comensales aguarda con ilusión. Este año, una vez más, el escenario fue excepcional: el llamado "Molino de los Martos" propiedad de uno de los cofrades, Julio Puga, que, en unión de su esposa Tere Wiña, se esforzaron —y lo consiguieron— por ofrecernos una noche perfecta.

De la historia del lugar, además de la referencia inicial de nuestro prioste Pedro Casañas, contamos en esta crónica con una garbosa, coloquial y emotiva síntesis del propio Julio Puga. Nadie como él podría hacerla. Pero sí quiero dedicar unas palabras a su entorno y a su estado actual.

Está situada la finca aguas arriba del Puente de la Sierra, en la margen izquierda del río y casi a la salida de los Cañones. El río, siempre vivo aún en los días más rigurosos de la canícula, discurre perezoso entre meandros. Una tupida y desgreñada arboleda, unos arbustos indómitos lo bordean y el conjunto —me temo que por poco tiempo— constituye un trozo de naturaleza pura y bella. El prestigio literario de los ríos permite sentirse moderno Heráclito o pequeño Garcilaso en este milagroso "locus amoenus" redivivo.

He dicho que me temo que por poco tiempo porque ya las devoradoras urbanizaciones se acercan amenazantes. Y porque el tránsito cerril de tantos "finisemaneros" dejan su huella —y su firma— de plásticos, latas vacías y botellas rotas. Hasta ahora, con sus crecidas de otoño y primavera, el río ha conseguido defenderse de tanta injuria. El río, que no la providencia oficial entregada, sin duda, a cosas más serias. Pese a las agresiones, incuria y abandono, el paraje conserva una belleza ingenua y es un descanso para los ojos.

En este lugar envidiable tienen su casa los Puga. Julio la llama "viejo caserón"; no le creais. Lo que hubiera de destartalado en su momento se ha transformado en amable y acogedor por el toque del artista que Julio lleva dentro. Conservando con auténtico mimo la estructura original, ha sabido convertir el molino en noble casería que hoy sirve de albergue insuperable para estómagos trashumantes y afectos sedentarios.

Fuimos convocados, como es habitual, mediante cédula apergaminada, antañona en la forma y jocoso-afectiva en el fondo. Su tenor era el siguiente:

> Llegadas que son las vísperas de San Lucas Evangelista, refiero a mi señor Don Lope de Sosa, las notables celebraciones que se preparan en la ciudad, con este acaecer de ferias y fiestas.
> Escuchóme muy complacido y díjome asimismo él que no había de perder memoria también, de que anda ya cercana la festividad de Santa Catalina Mártir, Patrona de Jaén, que es día muy señalado para los amigos de San Antón y que sería por tanto prudente el recordarles que deben ir haciendo la conveniente previsión en sus menesteres, para tener fiel y cumplida asistencia a la memorable Cena Jocosa que cada año celebran.
>
> Complacido cumplo el encargo de mi señor, participando a vuestra merced que la dicha Cena ha de tener lugar en la Casería llamada "Molino de los

Martos", en el pago del Puente de la Sierra, generosamente cedida para esta singular celebración por sus hospitalarios dueños, la familia de Puga-Romero.

De no haber contratiempos que lo impidan, ésta será Dios mediante el día veinticuatro de noviembre, vísperas de la Santa Mártir, pasado que sea el toque de ánimas.

Con el respeto que vuestra merced merece, le queda dado el recado de cortesía, que comunico en la ciudad de Jaén a quince días del mes de octubre del año de gracia de mil novecientos ochenta y tres.

EL CRIADO PORTUGUES.

A tan cortés como perentorio requerimiento acudimos los siguientes "Amigos de San Antón":

Luis Armenteros Basterrechea, Luis Berges Roldan, Manuel Caballero Venzalá, Miguel Calvo Morillo, Antonio Casañas Llagostera, José Casañas Llagostera, Pedro Casañas Llagostera, Juan Castellano de Dios, Pablo Castillo García-Negrete, Francisco Cerezo Moreno, José Chamorro Lozano, Manuel Elías Carrasco, Diego Jerez Justicia, Juan Miguel Jiménez Díaz, Manuel López Pérez, Fernando Lorite García, Francisco Olivares Barragán, Rafael Ortega Sagrista, Vicente Oya Rodríguez, José María Pardo Crespo, Alfonso Parras Vílchez, Julio Puga Romero, Alfonso Sancho Sáez.

En esta relación, advertimos la ausencia, un año más, del querido amigo Fermín Palma y por análogos desgraciados motivos familiares que el año anterior. Todos lamentamos su ausencia con la sinceridad del afecto común y expresamos la esperanza y el deseo de tenerle con nosotros el próximo año.

Por otra parte, como cada año, un nuevo cofrade vino a engrosar el ya nutrido grupo de jaeneros en ejercicio.

El neófito este año fue Pepe Chamorro Lozano. Neófito en cuanto su incorporación, pero veterano cultivador de jaenerismo, esa entrañable asignatura que todos cursamos lo mejor que podemos y que a todos nos une. De los méritos que a Pepe Chamorro avalan hizo una ajustada glosa nuestro infatigable Prioste Pedro Casañas. A ella me remito. Sin embargo, los que —¡ay¡— hace tantos años que nos gozamos con su amistad sabemos de la justicia, merecimientos y acierto en la elección. La Confraternidad se enriquece con su presencia.

Presentados los personajes y descrito el escenario, puede dar comienzo la función.

A estas cenas se las podría denominar con todo rigor "simposios" porque, al modo clásico, tan importantes son en ellas el buen yantar, al que todos hacemos cumplido honor, como el ameno y apasionado conversar. De todo se habla, de todo se discute; si acaso, cabría señalar dos asuntos tácita y voluntariamente omitidos: la política y el fútbol; tal vez con ello se eviten posibles e impertinentes encrespamientos. A lo largo de la noche, se hacen y se deshacen los grupos, de modo que, al final, todos hemos hablado con todos, cambiado impresiones, comunicado proyectos de trabajo, solicitado ayudas siempre prestadas; se han contado los últimos chistes, los últimos chismes o los chismes de, por ejemplo, febrero de 1860. Porque, como es de esperar, el gran motivo que nos une es siempre el Jaén pretérito, el Jaén presente o el Jaén futuro que todos deseamos.

Con ritmo pausado, pero inexorable y casi litúrgico, nuestro Prioste va dando la palabra a cada uno de los que desean hablar. Se escucha con atención, las intervenciones suelen ser breves y, si alguien se excede, algún discreto carraspeo advierte al incontinente verbal.

A nadie puede extrañar, tras lo dicho, que las cenas comiencen hacia las nueve de la noche y acaben allá por las dos o las tres de la mañana. De ellas, nadie podría decir lo que el cáustico Quevedo reprochaba a las de dómine Cabra: que eran eternas porque no tenían "principio" ni "fin". Las nuestras tienen "principios" —¡y qué "principios"!— y el fin viene dado por el agotamiento de los comensales, que nunca por el de los manjares. De modo que, si me perdonan nuestros teólogos cofrades la intromisión, yo las calificaría de "cuasi-eviternas".

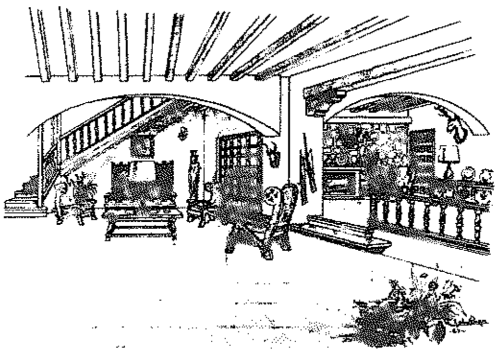
He hablado antes de comienzo de la función porque me parece que estas cenas tienen una cierta estructura dramática: hay personajes y la acción se desarrolla en tres decoraciones distintas.

Lo que podríamos denominar primer acto transcurrió en un amplio zaguán, decorado con trofeos de caza y caldeado por poderosos leños que crepitaban alegremente en la amplia chimenea. Abundantes butacas y sofás rodeaban tres mesas "de amable paz bien abastadas" sí, pero también de jamón añejo, morcilla de Los Villares, aceitunas de la tierra, almendras, garbanzos tostados, masa de chorizo y rosquillas. Y, para que transitaran amablemente por nuestras tragaderas tan suaves "principios" vinos generosos y cerveza de buena crianza local. Es el momento de la entrada sucesiva de los personajes que se van agrupando a su acomodo: saludos, abrazos, frases chuscas. El ambiente se caldea por la bebida, por las llamas del hogar y por la cordialidad; se hace honor a las viandas, vuelan los primeros chistes y un par de cofrades centran la atención de todos: Manolo Caballero por su feliz reaparición y Pablo Castillo, recién bajado del avión de Londres que, a propósito, ha tomado para no faltar a la cita; también las dolencias estomacales de Juan Miguel Jiménez despertaron el interés general y el propósito de "cuidarle" durante la cena. Nada grave por fortuna. En medio de la algazara creciente, el toqué de atención de nuestro implacable maestro de ceremonias, Pedro Casañas, impone silencio.

Con su voz pausada y grave lee el nombramiento de Cronista para este año que dice:

> En Cabildo celebrado por los miembros numerarios de la Confraternidad "Amigos de San Antón", en el salón alto del Arco de San Lorenzo de Jaén el día 17 de octubre de mil novecientos ochenta y tres, entre otros acuerdos, se adoptó el siguiente:
>
> "Examinadas minuciosamente las cualificadas circunstancias que concurren en el muy honorable señor, miembro honorario de esta Confraternidad, Don Alfonso Sancho Sáez, acuerdan unánimemente comunicarle el deseo de este capítulo de que sea Cronista que, a su propio y peculiar estilo, describa las incidencias de nuestra singular Cena de Santa Catalina —Cena Jocosa— de este año de 1983 y que ha de tener lugar, Dios mediante, el día 24 de noviembre próximo, debiendo ser ésta una copia fiel y exacta de todo cuanto en ella aconteciere.
>
> Dado en la ciudad de Jaén, a diecisite días del mes de octubre del año de gracia de mil novecientos ochenta y tres".
>
> Seguidamente, con voz solemne, el Prioste interroga:
>
> Muy honorable señor Don Alfonso Sancho Sáez, ¿sois conforme en

Cena Jocosa



Amigos de San Antón

Jaén

Cuando imperan la paz y la concordia
y los sentimientos se visten
de las galas de la generosidad,
cuando el odio y el rencor no existen
y los afectos anidan
con franca expontaneidad;
es entonces cuando surgen
con acrisolada limpieza,
la armonía, el amor y la amistad.

....

En base al conjunto de sentimientos que se desprenden, de los nobles afectos, de la franca amistad y de la unidad de ideas que en el amor a Jaén nos identifican, Los Amigos de San Antón celebramos la Cena de Santa Catalina —Cena Jocosa de 1983— en el marco noble y acogedor de la Casería "Molino de los Martos", en los pagos del Puente de la Sierra, cedida gentilmente para este fín, por la hidalguía de sus dueños la familia de Puga Romero, pasado que sea el toque de Animas del día 24 de Noviembre del año de Nuestro Señor Jesucristo de mil novecientos ochenta y tres.

CONVITE DE ENTRADA

Cerveza 50 de El Alcázar
Vinos finos y olorosos
Aceitunas de aliño casero
Queso manchego
Almendras y Garbanzos tostados
Jamón añejo (de la Aldea de Mures)
Morcilla de los Villares
Masa de Chorizo
Rosquillas

CENA

Sopa de Cebolla
Chuletas de cordero y
Papas a lo pobre
Pan casero
Vinos: Tinto y blanco de Alcalá la Real

POSTRE

Tocinillos de Cielo
(Especialmente preparados por el Restaurante Ruta del Sol)
Peras membrilleras:
(de la Casería La Pereda, de Riofrío)

SOBREMESA

Delicias de Yema
(Receta familiar del maestro Manuel Camacho)
Pelusos, Pasteles Paraíso y Pasteles Gloria
(Del Convento de las Descalzas)
Yemas de Santa Ursula
Café de la X-4
(De los Herederos de Moreno Vera)
Anís Castillo de Jaén y Crema de Café
(De la Fábrica de Angel Tirado)
Resol
(Receta casera preparada por Gregorio Martínez Lombardo)

Los rosquillas y el pan casero, han sido elaborados para esta cena, en el horno de Juan Siles Sosa, de Jaén

El corazón me revienta
de placer. No sé de ti
como te vá. Yo, por mí,
sospecho que estás contenta.

Alegre estoy, vive Dios.
Más oye un punto sutil:
¿No pusiste allí un candil?
¿Cómo remanecen dos?

Pero son preguntas viles;
ya sé lo que puede ser:
con este negro beber
se acrecientan los candiles.

redactar con fiel exactitud todas cuantas cosas viéreis y oyéreis en el desarrollo de esta Cena de Santa Catalina?

Y el interrogado, con timidez de doctrino, contestó:

Soy conforme y acepto honrado el encargo.

Complacidos os agradecemos esta aceptación y os exhortamos y encarecemos que lo hagais con el agrado y galanura que os es característico, entregándoos para ello, el correspondiente recado de escribir para que, sin dilación ni demora alguna, comencéis el encargo.

Y héteme aquí, en menos tiempo que se persigna un cura loco, con los trebejos de cronista en la mano dispuesto a no perderme ni pie ni pisada de cuanto ocurriera.

Todavía tenía algo que añadir nuestro Prioste que recibió la aceptación general. Fue lo siguiente:

Asimismo, en el capítulo de ruegos y preguntas de este Cabildo, se estimó y tomó muy en consideración ciertos resquemorcillos entre los primeros cronistas de estas cenas, debido a que, en su día, no se les hizo entrega del correspondiente recado de escribir para hacer este encargo.

Se estudió con minucioso detenimiento este delicadísimo asunto y, habida cuenta de que son personas muy cualificadas, de buenas costumbres y, sobre todo, que andan de continuo investigando y tomando notas de interés relativas a nuestra historia, tradiciones y costumbres, se acordó hacerles entrega de los correspondientes recados de escribir, a fin de que desaparezcan las desazones existentes y, con ello, el desasosiego y la inquietud que se habían producido.

Dado a Jaén a treinta de octubre de 1983.

Reparado el injustificado, aunque involuntario agravio, prosiguió en el uso de la palabra nuestro Prioste para saludar y agradecer su hospitalidad a la familia anfitriona Puga-Wiña. Luego, dio la bienvenida a Pepe Chamorro a la Confraternidad "Amigos de San Antón" y le entregó el exquisito nombramiento de Hermano Honorario que todos conservamos con orgullo.

Sus palabras fueron estas:

Cena de Santa Catalina de 1983. Una realidad más, para añadir a esta andadura sencilla pero consecuente, de los Amigos de San Antón.

Permite Dios un año más, el reencuentro de estas entrañables cenas de confraternidad, cenas de sinceros afectos, cenas repletas de sano humor —Cenas Jocosas—, impregnadas siempre de la esencia que se desprende, del sentimiento espiritualmente jaenero, que anida en cada uno de los aquí presentes y subrayadas todas ellas con el denominador común, del noble y gran amor que por Jaén sentimos.

Como ya he dicho en otras ocasiones, procuramos que cada edición de estas cenas se desarrolle en escenarios diferentes, a fin de poder disfrutar y dar a conocer a la vez, lugares generalmente inéditos, dignos todos ellos y cada uno en su peculiar estilo, de la contemplación y admiración que merecen. Y surgen con espontánea gentileza, pródigos y desinteresados ofrecimientos, que ponen a nuestra disposición estancias admirables, clásicas y afectivamente acogedoras, en nobles casas y caserías de Jaén.

En esta ocasión, ha sido la hospitalidad que nos brinda la querida familia de Puga Romero, la que ha hecho posible la realidad presente, al acogernos hoy en esta mansión noble y señera del "Molino de los Martos", en el Puente de la Sierra.

Sirvan estas palabras mías de reconocimiento, por la ocupación que hacemos de este remanso de tranquilidad y sosiego, cobijándonos en el calor afable que se nos ofrece, y sintiéndonos bienafortunados de pasar unas horas entre estas paredes, testigos mudos de aconteceres familiares y de amigables relaciones, tan evocadoramente ligados a la vida misma de Jaén. Lugar íntimo con rememoraciones nostálgicas para sus moradores, que nos traen a la memoria aquel verso del argentino Arturo Marasso:

Dichoso aquel que vive en mansión heredada,
oye cantar los tordos que escuchó cuando niño,
vé llegar los inviernos entre lluvias y nevadas
y siente el mismo acento de familiar cariño.

Así pues, para esta generosa familia, que arraiga en Jaén a finales del siglo XIX, y ya, en los albores del siglo actual, despertaba en Jaén inquietudes industriales D. Manuel Puga Cobos, con el montaje de las fábricas de luz del Puente Nuevo y del Puente de la Sierra, como asimismo con la instalación de la fábrica de cerveza El Lagarto, Cerveza Puga, precursora y madre de nuestra actual cerveza El Alcázar, para esta buena familia, repito, nuestro más sincero y rendido reconocimiento por esta acogida. Muéstralo así Julio Puga Romero, a Doña Nieves, tu madre, a la que deseamos un pronto restablecimiento, a tus hermanos y sobre todo a tu admirable esposa María Teresa Wiña Barrachina. Para ella, para Tere, nuestros más profundos sentimientos de afecto y gratitud, al haber puesto con exquisita gentileza, su mejor afaán y empeño en que todo estuviese a punto. Y plenamente lo ha conseguido, ornándolo todo con su acusada delicadeza y fina sensibilidad de excelente ama de casa.

. . . . . .

Al igual que las palabras que acabais de escuchar, han servido para mostrar gratitud, éstas que os dirijo, son una muestra sincera de la complacencia que sentimos, al recibir hoy como Hermano Honorario de la Confraternidad de los Amigos de San Antón, y por tanto, nuevo comensal en la mesa de Don Lope de Sosa, a nuestro querido amigo José Chamorro Lozano.

Conocido de todos y por todos, resultaría obvio narrar aquí, aunque fuera someramente su personalidad. Más, el rigor del acto, así lo exige.

A José Chamorro, que nace en Jimena el 29 de Enero del año 1915, podemos aplicarle una frase que Arias Abad le dedicaba en su tiempo, precisamente a otro periodista comprovinciano, concretamente marteño: "Dentro de él duerme, como en regazo amoroso, una parte importantísima de nuestra historia". Y es que es así, ya que desde antes del año de 1933, concretamente el primero de Agosto, en que se inicia su vida oficial al periodismo, hasta su reciente jubilación, ha transcurrido más de medio siglo de ininterrumpida dedicación a la profesión, con toda la gama de avatares que ella lleva consigo, agradables y satisfactorios unos y comprometidos y difíciles otros.

Se inicia en el diario "Nuevas", pasando seguidamente a trabajar en el "Eco de Jaén". Y desde el año de 1941, en que se funda el Diario "Jaén", entra a formar parte del equipo de redacción, ocupando su jefatura hasta el año de 1961 en que es nombrado Director, cargo que desempeña hasta su cese activo en la profesión.

Vista panorámica de "El molino de los Martos". (Puga).

Lógicamente, su dilatado paso por el periodismo, conlleva una amplia y variada serie de vivencias, relaciones y experiencias, que le suponen una notabilísima aportación a su ya vasta y acreditada formación.

Si el periodismo profesional que él ha ejercido, ha sido fruto de una temprana vocación fue también, su inclinación a la literatura y al afán incansable de investigador que ha tenido y sigue manteniendo. Esta perseverante labor que ha alternado con el periodismo, llena de una ejemplar dedicación, le otorgan satisfactorias realidades, como son: "Guía artística y monumental de la ciudad de Jaén", ya casi agotada su segunda edición, "Antonio Machado en la provincia de Jaén", "Paisaje andaluz en la obra de San Juan de la Cruz", "Los Machado y el Guadalquivir", "El Castillo y murallas de Jaén", "Estudio monográfico de la catedral de Baeza", etc. Temas todos ellos, como vemos, totalmente dedicados a la investigación de la historia y cultura de Jaén y provincia.

La Real Academia de la Historia, le nombra Académico Correspondiente, como asimismo, la de Bellas Letras de Sevilla. Es pieza sobresaliente en el Instituto de Estudios Giennenses, al que pertenece como Consejero de Número, desempeñando la dirección del Boletín de esta Institución desde su fundación. Mediante el correspondiente concurso, fue nombrado Cronista Oficial de la Provincia, cargo que en la actualidad ostenta.

José Chamorro, conoce al dedillo la historia contemporánea de Jaén, como conoce por su tenacidad investigadora y estudiosa, nuestra pretérita historia, a la que con entusiasmo dedica afanes y desvelos.

Sabemos que contamos, y de antemano agradecemos, su valiosa y destacada colaboración, que ya en alguna ocasión nos ha prestado. Ello lo hace con el buen agrado que le caracteriza, por su nobleza de espíritu y por el amor grande que profesa a la historia de estas tan queridas tierras del Santo Reino de Jaén.

Hoy, esta llana, pero afectiva Asociación de Los Amigos de San Antón, se siente honrada al recibirle. José Chamorro Lozano, aceptad este Título que os acredita como miembro honorario de la Confraternidad. De corazón y con la más sincera expresión de nuestra mayor complacencia, sed bienvenido.

Este Prioste nuestro es una caja de sorpresas: escribe con precisión y elegancia aunque sin darle importancia. Este "no darle importancia" parece ser su norma de vida. Porque, sin darle importancia, se cuida de la organización de cada cena anual de modo que nada falle y se las ingenia para buscar una novedad, una sorpresa "robable" con la que encandilar la curiosidad de los comensales: puede ser un cenicero conmemorativo o un velón de cerámica modelado en forma arcaica o una jarra vidriada con la fecha grabada. Sin darle importancia, se preocupa de la impresión, presentación tipográfica e ilustración de la Crónica de cada año. Estas Crónicas, bellísimas de presentación y amenas de contenido, van formando unos Anales que algún día serán útiles para la historia pasada y presente de Jaén. Sin darle importancia, por último, Pedro Casañas se afana a lo largo del año por mantener viva la llama de jaenerismo con las tertulias semanales del Arco de San Lorenzo por las que, cada jueves, desfilan todos los que tiene algo que decir de Jaén. Es cierto que con Pedro Casañas colabora sin reservas todo el Cabildo de la Confraternidad y de justicia es procla-

marlo; ellos, también, lo hacen "sin darle importancia". El no pertenecer al Cabildo me permite esta digresión que hubiera parecido petulancia en un protagonista. Queda aquí constancia de la gratitud de todos los que tenemos la fortuna beneficiarnos de sus desvelos.

Pepe Chamorro, emocionado, consciente de lo mucho que de él esperamos por lo mucho que le debemos, pronunció las siguientes palabras que constituyeron un delicado homenaje, en "fabla" arcaizante, al entrañable paisaje del Jaén vivido, sentido y soñado a lo largo de toda una vida:

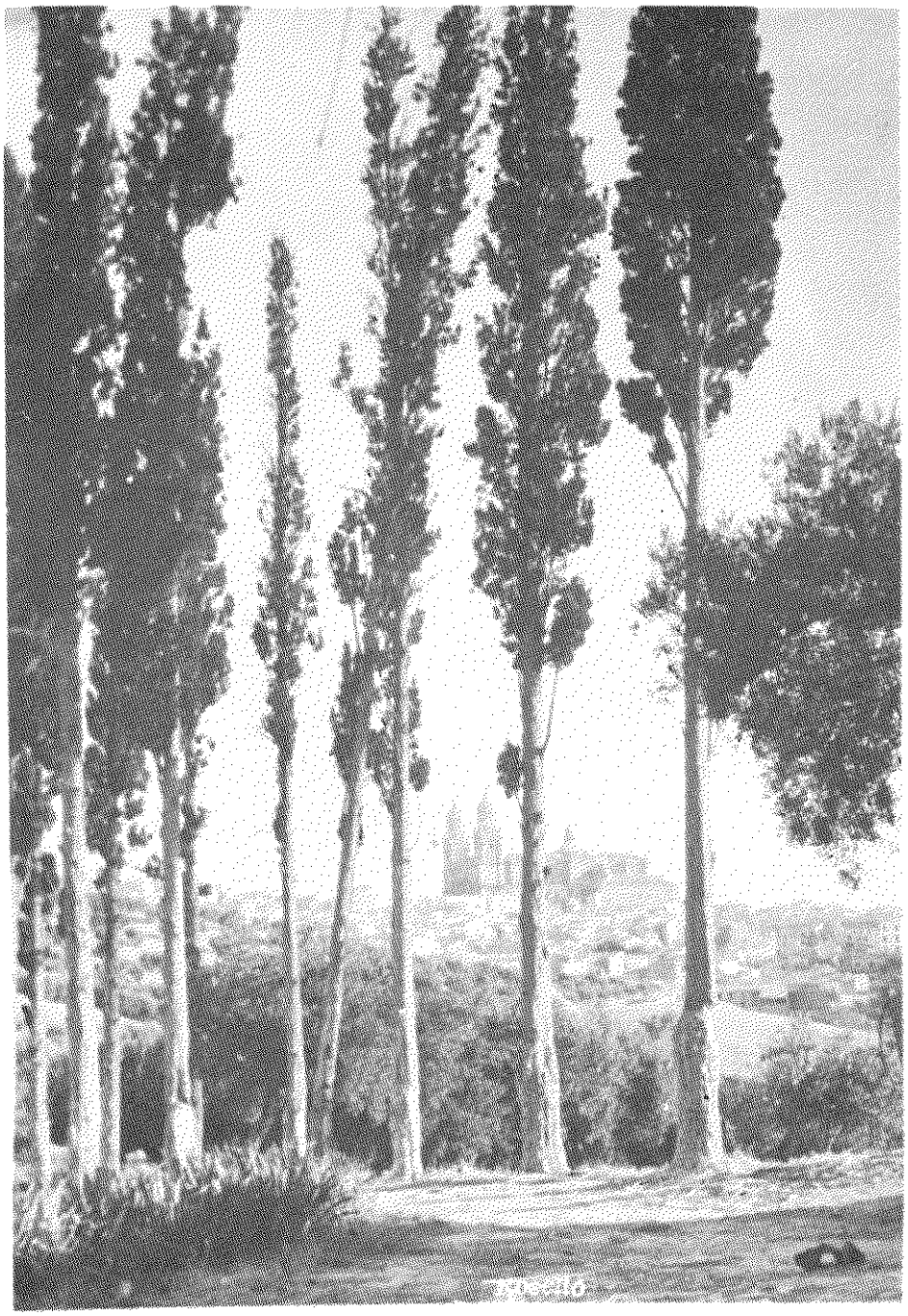
Amigos de San Antón:

Recibido el recado del criado del famosísimo señor Don Lope, escrito en papel de pergamino, cerrado con las providencias del lacrado y sellado con las armas del caballero portugués convertido en mentor literario de uno de los más famosos cronistas que en el Reino hubieron, heme aquí en vuestra cariñosa compañía para compartir no sólo los manjares deliciosos que inmortalizó en sus versos el bueno de D. Baltasar del Alcázar, sino esos otros no menos apetecibles que son los de la amable plática con tan versados varones, que sois honra y prez de la intelectualidad de esta Ciudad y también notorios y distinguidos vecinos que en vuestros quehaceres habéis mostrado también vuestra sabiduría, vuestra prudencia y vuestro seso. Quiero agradeceros mucho el que me incorporéis a esta vuestra amistad y vuestra compañía y vuestra hermandad de afanes por todo lo bello y lo bueno que encierra la con mucha razón calificada por decretos reales "muy noble, famosa y muy leal ciudad de Jaén, guarda y defendimiento de los reinos de Castilla". He sabido de vuestras andanzas por esas crónicas de varios de vuestros analistas y que en su noble oficio han manifestado la destreza de sus plumas, describiendo con tanta viveza como colorido estas reuniones de la "Cena Jocosa" que ya se ha hecho costumbre azaz provechosa en orden al mantenimiento de las bellísimas tradiciones de Jaén.

Y como he podido apreciar que en estas muy gratas reuniones muchos de los comensales sacan de su alforja unas letrillas para amenizar la velada, yo me he permitido escribir estas palabras y en ello guíome a caminar por uno de los carriles más certeros para evitar despropósitos y calentamientos de palabra que hubieran de exagerar, quizás, lo que con ánimo sereno quiero deciros.

Y es que al escribir mi libro de la "Guía Artística y Monumental de la Ciudad de Jaén" no tuve que pensar mucho en cual sería el primer capítulo de la obra. El que intitulé: "El campo, las sierras y los alrededores de Jaén". Ahora vuelvo a las andadas, por cuanto he podido apreciar que vuestras reuniones tienen por lugar estos hermosos parajes del campo de Jaén. Y bien que me alegra esta coincidencia de pareceres por cuanto para mí el campo de Jaén es una de las mejores cosas que Dios hizo en el mundo; no exagero, lo digo afianzado en la pluma de uno de mis maestros, el caballero veinticuatro Antonio Alcalá Venceslada, que con su peculiar gracejo y finísima expresión ya fuere en el verso, ya fuere en la llaneza de lo escrito en lo que se ha dado en llamar prosa, ponía siempre como pizca de especias que mejoraban el adobo, el contrapunto de su miajita de hipérbole andaluza en lo que tiene valor en su mismísima esencia, pero no puede renegar el toque de la gracia.

Yo hablaría del campo de Jaén mucho más de lo que tuve que decir en el cauce estrecho de las páginas de un libro que mencionaba muchas cosas bellas. Yo



Vista de Jaén desde el Portón de Los Leones (J. Roselló).

hablaría de mis andanzas por los campos de Jaén y lo digo en plural, porque el término estricto de los alrededores de la ciudad es tan variado que necesitamos diferenciar su descriptiva. Gran parte de mi niñez, mi juventud y mi madurez han tenido asiento en esta ciudad y se han proyectado hacia el campo. Jaén mira al campo por sus cuatro costados y necesariamente el ansia de expansión de quienes necesitábamos esta manifestación vital en el ancho horizonte de la vida y el paisaje campesinos, hacía que "emigráramos" al campo, sobre todo en épocas en las que el tempero nos hacía gozar de las delicias de la excursión. ¿Cómo recuerdo aquellas salidas, furtivas o no, hacia el río en el Puente de Jontoya, bajo un sol de justicia en el mediodía del verano para bañarnos en los grandes chilancos y luego regresábamos también con sol hiriente hacia nuestras casas o hacia aquellos lugares de las afueras en los que practicábamos todos los juegos de aquel tiempo desde el salto de "maisa" al lanzadero del trompo, pasando por el choque de bolas de cristal en las que anticipábamos un antecedente del moderno "golf" practicando la maña de acertar en la caída de la bola en los previos agujeros. Y aquellas otras excursiones más lejanas por el camino viejo de Los Villares hacia Jabalcuz y más allá hacia Los Cañones, donde también nos bañábamos en las cascadas peligrosas del Molino del Diablo. Y ya adolescentes, gustábamos con más fruición las delicias del paisaje en las escaladas hacia las Peñas de Castro, el Zumel y como supremo esfuerzo al Cerro de San Cristóbal.

Y ya en la juventud, en esa edad maravillosa que en Jaén tenía muchos alicientes, hay en mi memoria una película muy extensa de agradables paseos y excursiones, unas cercanas, como las de queridos y recordados amigos en el paraje de "Caño Quebrado", donde teníamos reuniones sociales gratísimas y encuentros paisajistas sorprendentes como aquel ángulo de la casería "Buenos Aires" de don Eduardo Arroyo en el que se divisaba la silueta grácil de nuestro Castillo. Y también recorríamos los parajes de Río Cuchillo, bellos en su agreste composición, recordando la vida eremítica de fray Juan de la Miseria y observando las torres lejanas de la Catedral que para el monje eran norte de su vida. Y los aledaños del arroyo de Valparaíso, con el incomparable "Jardín del Obispo", donde soñábamos con nuestro futuro, junto a las acequias y bardales o ya más granaditos, en las cenas de algunas de las caserías como las del buen giennense García Ortiz. Y más abajo, en San Juan de Luz, y por la carretera del Puente de la Sierra en las meriendas juveniles de "Villa Flor", donde surgieron los idilios apacibles transformados luego en ejemplares matrimonios. Y también por la campiña y la huerta vivimos muy gratos momentos en la Cantarera, junto al río Guadalbullón y en el Puente de Tablas en la casería de Jódar y más abajo en Viñas Nuevas, con la perspectiva de su explotación, agrícola-ganadera del gran amigo Antonio Garzón y de la hospitalaria y agradable obsequiosidad de su mujer Auxiliadora Valdenebro y esotras tardes de primavera y verano en la apacibilidad de "Las Monjas" la casería donde también compartiamos la buena cocina labradora con Lorenzo y Manolo Carrillo y veíamos el espectro hermoso de la ciudad de Jaén con el fondo azulenco de su afiteatro de montañas, que en los atardeceres adquiere una hermosura sin igual.

Son muchos los recuerdos que se me agolpan a la mente y al corazón cuando escribo de estas cosas. Ahora se les ha dado en llamar "vivencias", palabra extraña que se han inventado los hombres que desconocen, por lo visto, la llaneza de una mujer como Teresa de Jesús y la claridad descriptiva del poeta sevillano que descubrió al caballero Don Lope. Yo os digo lo que he sentido y siento en esta noche otoñal a la que añado un verso que siempre me ha emocionado. Es de un poeta que hubiera merecido nacer en Jaén porque aprehendió el alma de la ciudad y la gracia hechicera de su paisaje. Decía así:

"...camino de olivares
y olivares y olivos en la cuesta,
y olivares sin fin en la cañada,
cortados por la rústica vereda...

Románticos cipreses de silencio
y abanico oriental de las palmeras.

Los arcos de dos puentes
a los extremos, cierran
las casas que se inclinan al arroyo
sobre los valladares de sus huertas...

Al fondo se recortan las montañas
formando, entre sus cumbres, polvaredas
de luz en el crepúsculo.

Un castillo
legendario, sin gentes, sin almenas,
dibuja en los celajes las aristas
de sus torres cuadradas y bermejas,
mientras la catedral hiergue sus cúpulas
con la oración de hierro de sus flechas...".

Se aplaude con calor, se apostillan las palabras de Pepe con recuerdos personales y se bebe y se pica de los platos, despaciosamente como si se quisiera represar el tiempo y prolongar esta oportunidad, que tanto se demora, de charlar sin prisas con los amigos.

Pero el prioste es inexorable en mantener el ritmo y nuevamente convoca, con su llamada a la palabra, a Manolo López Pérez.

Manolo, con su prodigiosa memoria, siempre nos trae el regalo de algún recoveco de la pequeña o de la gran historia de Jaén. Todos aprendemos cosas cuando él, con voz pausada, nos habla. ¿Dónde encuentra Manolo López Pérez el tiempo para la persecución de la noticia escondida, del dato rebelde? Su capacidad de trabajo sólo tiene correspondencia con su generosidad con quien le solicita. Su seriedad, su laconismo se convierten en facundia y cordialidad con los amigos. Por eso, sus palabras son siempre esperadas con interés. Tampoco esta vez nos defraudó al hablarnos de la ermita de la Asomada. Esto fue lo que dijo:

La circunstancia de que este año de gracia, la tradicional Cena de Santa Catalina, *tenga por escenario el histórico* "Molino de los Martos", *resulta pie forzado para evocar otra vieja estampa del familiar paraje del* Puente de la Sierra.

Y nada mejor que hablar de un delicado hito espiritual, que abre una sendilla, que según los viejos mapas, lleva en derechura desde el camino real, a la que fuese en un tiempo "fábrica de harina y papel", *luego* "Molino de los Martos" *y en esta noche venturosa, hospitalaria posada que nuestro amigo Julio Puga, brinda a los hermanos del bendito San Antón.*

Me refiero a la ermita del Santo Cristo de la Asomada, *mirador inigualable para dominar el valle delicioso del río Guadalbullón. Y creo que la ocasión es propicia, por cuanto sobre esta vieja ermita no se ha trazado ninguna semblanza.*

Topográficamente, la ermita del Santo Cristo de la Asomada *ya es de por sí estampa sugerente, digna de comentario.*

Cuando se viene desde Jaén por la singular carretera de la Sierra, hoy profanada por manos pecadoras de los especuladores y los insensatos, el camino es toda una sucesión de evocaciones.

Apenas salimos de la ciudad por el barrio de La Alcantarilla, ya el primer kilómetro es una joya paisajística. A la mano izquierda, el telón de fondo de los Zumeles, cortados por el cauce del Arroyo de Valparaíso. Y sobre los olivos, la blancura de unas caserías de renombre: "Villa Pilar" *y el* "Portón de los Leones", *antes* Casería de San José *o de* las Olivillas, *con su majestuoso camino bordeado de cipreses. A la mano derecha, las alturas del* Jardín del Obispo, *misteriosamente ocultas por una cortina vegetal, que ofrece todas las gamas del verde.*

Entre los kilómetros 1 y 2, el mágico mirador de "Las Revueltas"; *lugar único para ver Jaén en otoño y primavera y para desear las umbrías deleitosas de Valparaiso. Desde allí hasta el kilómetro 5'5, la suave pendiente de* "El Llano", *con sus olivares salpicados de caserías señoriales, vigiladas por la atalaya del* Zumel Redondo. *Y cuando descendemos hacia el río, que ya se presiente por la formación vegetal de los álamos, cuando ya creemos que no hay más aliciente en el paisaje, al salir de una curva brusca, nos tropezamos de improviso con la ermita del* Santo Cristo de la Asomada, *casi a la vera del kilómetro 6.*

Quizás la primera pregunta obligada que nos hacemos al darnos de cara con la humilde edificación campesina, resulta inevitable. ¿Qué hace aquí esta ermita...? ¿Qué oscura devoción levantó sus blancas paredes...?

Hay dos teorías sobre el origen de la ermita. Para unos, teoría que defendió el Dean D. Ramón Rodríguez de Gálvez († 1906), esta ermita es un recuerdo perenne, del lugar en que los moros granadinos cautivaron al santo obispo de Jaén D. Pedro Pascual (1.296-1300), cuando a principios del año de 1298 regresaba de una visita pastoral. Y apoyan su teoría, con el testimonio lingüistico de la propia significación de la palabra asomada: "caza de sorpresa que se efectúa en terreno quebrado", *o* "caza sigilosa para coger descuidada la pieza". *Efectivamente, el lugar es muy a propósito para tender una emboscada hoy como ayer, por su feliz situación sobre el camino.*

Para otros, el hecho de que aquel lugar se conozca en los ambientes campesinos como "La Asomá", *se debe a que es el primer punto del camino, donde los viajeros que venían desde la Sierra de Jaén, descubrían la ciudad, por lo que según piadosa costumbre, se detenían a rezar una oración.*

A mi juicio, las dos teorías pueden conjuntarse fácilmente.

Lo cierto es que allí surgió un devoto humilladero.

Y en un principio no debió pasar de esa modesta categoría, ya que en las diferentes relaciones de las ermitas giennenses de que disponemos ("Constituciones Sinodales" , *de 1511,* "Corografia", *de Ximénez Patón, de 1652 y* "Anales" *de Ximena Xurado, de 1654), no se cita para nada el* Cristo de la Asomada. *Es muy probable que no pasara de ser pues un humilladero, o sea un* "lugar devoto que suele haber en las entradas o salidas de los pueblos y junto a los caminos, con una cruz o imagen".

Será ya en el siglo XVIII, cuando la ermita del Cristo de la Asomada va a tomar más auge. Sobre todo, cuando el ilustre Dean D. José Martínez de Mazas (1731-1805), hizo objeto de sus afanes reformistas a este paraje y en los primeros meses de 1804 invirtió 600 reales en aderezar el camino desde "el humilladero de la Asomada" *hasta el Puente de la Sierra.*

Son años en los que la ermita del Santo Cristo de la Asomada, *cumple la misma función que las restantes ermitas diseminadas por los campos de Jaén: atender las necesidades espirituales de los hortelanos, en los días de precepto durante las épocas de recolección.*

Cuando Pascual Madoz publica su "Diccionario" *en 1847, al citar las ermitas locales, consigna:* "Santo Cristo de la Asomada, hace mucho tiempo que no se dice misa". *Referencia que volverá a copiarse en la* "Guía de Jaén para 1866", *de D. Manuel M.ª Bachiller.*

Pero ya a lo largo de todo el siglo XIX, la ermita será un inevitable punto de referencia. La vemos en muchos mapas, sobre todo en el bellísimo que hizo en 1879 D. Manuel de la Paz Mosquera y Quirós, y volveremos a encontrarla citada en la "Guía de Jaén para 1891", *de D. César Picatoste.*

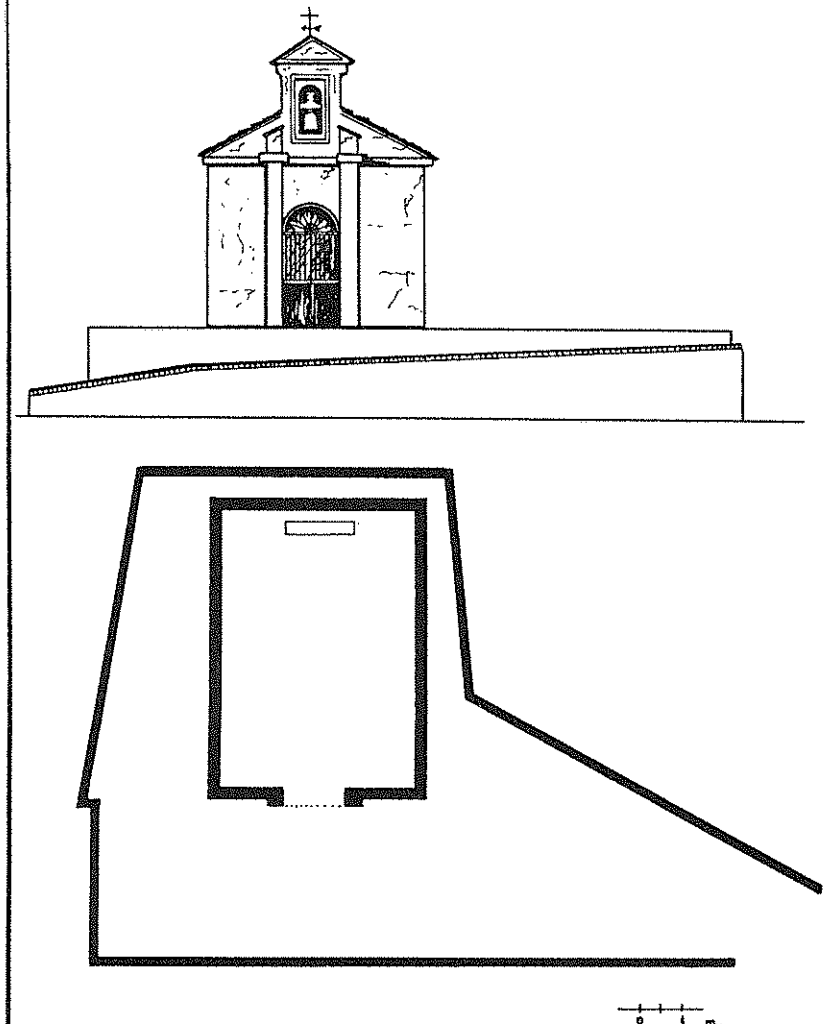
Con motivo de la visita pastoral que realiza por estos parajes el obispo Victoriano Guissasola (1898-1902), el 5 de Noviembre de 1900, la ermita se remoza y el ilustre giennense D. Rafael del Nido y Segalerva, dentro de cuya finca se encontraba, provee a su culto y cuidados.

Años después, en 1917 aquel enamorado de Jaén que fue D. Ramón Espantaleón Molina (1880-1970), en su intento de aproximar a las gentes a la Sierra de Jaén, va a incluir la ermita del Cristo de la Asomada *en una de las primeras rutas turísticas de la ciudad, con esta escueta descripción:* "...Entre los kilómetros 5 y 6, a la margen derecha del camino, levántase una ermita al Cristo de la Asomada, que de tiempo inmemorial viene luciendo una lámpara a expensas del aceite que depositan los hortelanos del pago; en las paredes del santuario cuelgan varios cuadros, sobresaliendo por su valor uno, estilo Rivera, que representa un fraile y otro de la presentación del Hijo de Dios. Las llaves de la entrada se guardan en la casería de la Excma. Sra. D.ª Manuela López, viuda de Nido, a unos cincuenta metros a la espalda de la ermita..."

Eran los tiempos iniciales de un turismo amable y provinciano, y en el intento de promocionar las bellezas de la Sierra de Jaén, con una sugerente ruta Jaén-Otiñar, la ermita del Cristo de la Asomada se destacaba como uno de sus atractivos.

El vendaval de la Guerra Civil desmanteló el interior de la ermita. Pero afortunadamente el edificio siguió en pie, incluso con una devota ornamentación, que a comienzos de la década de los años cuarenta, propiciaron las juventudes de Acción Católica.

Durante mucho tiempo, la ermita de la Asomada conservó su primitivo y peculiar encanto. A lo largo del año, sobre todo en épocas de recolección y veraneos, el pequeño templo, servido habitualmente por la parroquia del Sagrario, atendía las necesidades pastorales de aquellos pagos. Los días de precepto se celebraba la Santa Misa, con gran concurrencia de hortelanos y gentes que se acercaban desde las señoriales caserías de los contornos. En primavera, tenía lugar el cumplimiento pascual de la chiquillería de los contornos. Los hortelanos seguían atendiendo de forma espontánea al cuido y ornato de la ermita. Y el día de San Juan, 24 de Junio, se celebraba una gran fiesta en la que una devota y singular hermandad, sacaba en procesión al Cristo de la Asomada, que bajaba hasta el Puente de la Sierra, entre



ERMITA DEL CRISTO DE LA ASOMADA. CARRETERA DEL PUENTE DE LA SIERRA.
(Planta y alzado fachada)

trepidar de cohetes, revoleo de banderas y el bullicio de aquellas gentes sencillas, que eran felices con tan primitiva fiesta, cuyas raices se ahondaban en los tiempos hasta llegar al siglo XV...

Eran los años de esplendor de la ermita.

Ciertamente, no era una ermita monumental. Construida sobre una amplia lonja, elevada sobre la Carretera, con planta rectangular y cubierta con sencilla bóveda de yeso, no ofrecía más alarde arquitectónico, que la sencilla fachada, con portada de medio punto, dotada de reja para que pudiera contemplarse el interior, flanqueada de severas pilastras y coronada de grácil espadaña, donde se alojaba una campana.

El conjunto, muy similar a otras ermitas locales, como la de la Virgen Blanca de la Imora, la de N.ª S.ª del Pilar en la Granja Agrícola, o la de San José, en Valparaíso, entonaba perfectamente con el paisaje circundante. Sus paredes, siempre pulcramente encaladas, ponían una nota de permanente alegría sobre la monotonía de los olivares que le servían de fondo. Y la lonja, sombreada por un gran árbol, se ofrecía propicia como un delicioso mirador para contemplar en primer término la Vega del río y al fondo las soledades de Puerto Alto y Otiñar, tan repletas de evocaciones...

Ya en nuestro tiempo, sobre todo a partir de 1960, se inició el ocaso de la ermita. La proliferación de automóviles hizo que la popular "Cuesta del Santo Cristo", donde la ermita se alza, se convirtiera en un auténtico punto negro a efectos de tránsito. Oleadas de bañistas domingueros comenzaron a volcarse sobre el Puente de la Sierra. La paz gozosa de las huertas, la quietud de las caserías, se fueron para no volver. Luego vendrían los chalets y los apartamentos. Con ellos, las basuras, los escombros, el alboroto... El Puente de la Sierra perdió su peculiar fisonomía, e hipotecó su singular personalidad huertana en aras de un urbanismo pretencioso y despersonalizado.

Todas estas circunstancias repercutieron en la Ermita de Asomada.

Ya hacía años, desde que en 1947 el Ayuntamiento construyera una capilla y escuelas en pleno Puente de la Sierra, a la que se desplazó la atención pastoral de la zona, que la ermita se estaba quedando olvidada. Pero aún seguía abierta al culto. Aún manos piadosas ponían flores en su altar y encendían su lámpara. Todavía, el día de San Juan, la rústica hermandad sacaba en procesión al Cristo de la Asomada. Así hasta 1973 en que por última vez salió la procesión, siendo Hermano Mayor D. José Alcántara Martínez.

Después vendría la agonía de la ermita. Manos desaprensivas violentaron la puerta y desmantelaron el interior. La vieja techumbre a dos aguas comenzó a ceder. Humedades, goteras, soledad y abondono amenazaban con poner fin a la historia del viejo humilladero.

Una oportuna campaña de prensa, consiguió en 1980 la recuperación de la ermita. Se restauraron sus lacras y dolamas. Se reorganizó la hermandad. Y de nuevo, el día de San Juan, volvió a celebrarse la fiesta del Cristo de la Asomada como en sus mejores tiempos.

Ha sido una hermosa y práctica lección de lo que puede y debe hacerse con estas viejas ermitas del campo de Jaén, que todavía, aunque no lo creamos, nos ofrecen la oportunidad de encontrarnos con el silencio, en un campo ya invadido por los ruidos.

Las palabras de Manolo vinieron a señalar el telón del primer acto. Como en todos los entreactos se fuma, se bebe y se conversa, así se hizo hasta que un nuevo toque de atención avisa del comienzo del acto segundo.

La decoración ha cambiado. Estamos ahora en el comedor, amplia pieza rectangular, puertas de cuarterones, suelo de baldosines rojos y techo con vigas de madera vista; es una sobria habitación entre refectorio monacal y albergue de turismo. La mesa, para veintitrés comensales, está espléndidamente servida y adornada: vajilla de línea clásica, cubertería de diseño delicado y canastillos de flores brillaban a la tibia luz de dos magníficos candelabros de plata y veintitrés palmatorias en forma de candil de aceite expresamente confeccionadas para la cena por Tito, el artesano de Ubeda. Golosamente, todos los ojos se van tras ellas porque sabemos que es lo "robable" de este año, piezas únicas para el recuerdo y, algún día, para la añoranza.

La impecable organización tiene dispuesto, con tarjetón nominal, el lugar de cada uno y, al lado, el menú en el que no se sabe qué admirar más, si la generosidad y selección de los platos o la belleza tipográfica. Mi obligación de cronista me impone un repaso a las paredes en las que cuelgan un cuadro que representa a San Pablo, de aire riberesco, un magnífico espejo de marco dorado, el retrato de un caballero de postura y aspecto románticos y algún grabado antiguo. A mi derecha, Diego Jerez y a mi izquierda Juan Miguel Jiménez.

Nuevo toque de atención, bendición por el "pater" José Casañas y se inicia el ataque a la sabrosa sopa de cebolla.

Nuestro huésped, Julio Puga, toma la palabra para hacer historia de la casa que nos acoge. Lo hace con naturalidad, con sencillez, con esa difícil facilidad del hombre acostumbrado a narrar. Reparad en que he descrito su estilo con las características que, para el gran estilo literario, pedía Azorín: poniendo una cosa detrás de otra. Así, sin proponérselo, le ha salido una preciosa página literaria. De lo ameno y jugoso de su disertación podéis juzgar a continuación:

Como sabéis, no suelo hablar en nuestras reuniones y hoy que estoy en esta vuestra casa, no me aprovecharé de ello para abusar de vuestra paciencia y que deseeis siga siendo mudo.

He pensado, que tal vez alguno de vosotros tenga curiosidad en saber de donde proviene el nombre de "Molino de los Martos" con que se conoce a este viejo caserón.

También en el registro se anota con posterioridad el nombre de "Hacienda y Fábrica La Aurora", este último puesto ya por mi familia, tal vez supongo, como una reminiscencia a la luz que iba a brotar en la central eléctrica que estábamos construyendo.

El nombre precedente de "Molino de los Martos", proviene del apellido de su primer dueño.

Juan Francisco Martos, que así se llamaba éste, era un hombre de acción y emprendedor cien por cien, amén de otra cosa que luego veremos y que me fueron contando hace años.

Tenía varias casas en Jaén, olivares y otras heredades repartidas en los contornos, pero nos interesa su relación con la casa en que estamos y donde tenía su puesto de mando.

Era suya, viniendo de Jaén, la pequeña casa, también ventorro en su día, que corona las aún llamadas Revueltas y desde las que se domina todo el pago de Valparaíso que abarca la vista, desde Jabalcuz hasta Jaén y su Castillo.

Se subía hasta allí, por una empinada y estrecha vereda, intransitable aún para carros y, Martos, en terreno suyo, construyó esas primeras revueltas que suavizaban la subida y, ya, junto a la casa-venta, cerró el paso con unas cadenas. Dejaba pasar libremente a viandantes y caballerías, pero exigía el pago de un cánon o portazgo a quien quisiera pasar con su carruaje por dicha subida.

Ya bajando al Puente de la Sierra, la hoy llamada "Venta del Portazgo", era también suya.

Construyó un puente junto a ella (que perduró hasta hará unos 25 años) y los proveyó cerrando el paso, de su cadena correspondiente.

Con ello pudo cobrar su portazgo a la circulación rodada, ya que preferían pagarlo, a tener que cruzar el río, por el vado contíguo.

Lindando con esta casería en que estamos, era suya también la de "Buenos Aires" que domina el Valle del Batanejo y los montes del Mingo a su frente.

Mi familia se la compró a Martos también en su día, para situar la presa y canales, que atravesando el monte por un tunel transitable de 100 metros de longitud, acabaría en el salto de agua que al final de esta finca, alimentaría la central eléctrica que se construía.

Martos en su tiempo, aprovechó el caudal del río en dicho valle, para mover dos molinos pequeños harineros y un batán que también construyó allí y en el que fabricaba mantas, que vendía sobre todo al ejército y, cuyos secaderos tenía ya aquí, en un patio trasero.

Aún se ven sus restos en el valle descrito y de ahí su nombre del Batanejo.

Muchas de las tierras del pago de Puente Sierra estaban cubiertas de viñedos. Martos las tenía en parte de esta finca y otras contiguas. Tenía su propio lagar y una gran bodega con enormes tinajas traidas de Villarrobledo y aquí preparaba, almacenaba y luego vendía sus vinos. (Sé lo de Villarrobledo por conservarse aún restos de ellas).

También parte de sus alcoholes, los destilaba aquí, en su propio alambique, produciendo aguardientes como otro negocio más.

Ubicado detrás de esas paredes del fondo, tenía instalado un molino harinero que molturaba casi todo el trigo de estos pagos contiguos.

Este molino siguió funcionando siendo nuestro y aún recuerdo, siendo muy pequeño, mis correrías por sus complicados recovecos y el olor del trigo, al ser triturado, y caer por las tolvas convertido en harina.

Hoy diríamos ¡iba a por todas!, ya que construyó su propio horno, el de mayor capacidad de cochura de toda la provincia, en su tiempo. Utilizaba en él sus harinas y surtía de pan estos pagos, repartiendo sus productos ya elaborados. Siguió funcionando, ya siendo nuestro, hasta hace escasamente 20 años.

Un trasiego contínuo de carros y acémilas originaba un movimiento ininterrumpido por estos carriles y para el arreglo de los primeros, así como el de arados, rejas, etc., tenía su propia herrería aquí, conservándose aún, restos de la fragua.

Detalle sin importancia alguna, pero curioso, era la manera de contabilizar la venta de panes en el horno y que perduró después hasta que se cerró éste.

Los clientes, casi todos del pago y asíduos por tanto, traían unos pequeños trozos de caña de unos 30 centímetros de largo y de cierto grosor, las rajaban a lo lardo en dos mitades y cada día, al retirar sus panes, hacía coincidir exactamente los dos trozos que cada uno retenía en su poder; el hornero mediante una pequeña hoz hacía una muesca que incidía en las dos mitades.

Cuando acordaban, los aceituneros, generalmente cuando terminaba la campaña aceitera, hacían cuentas y pagaban lo atrasado. Para ello confrontaban los dos trozos y contaban las muescas marcadas que tenían que ser coincidentes por fuerza.

Llena la caña hasta el final, se empezaba otro vegetal talonario.

Y caso de ser un pago fraccionado, formaban una cruz o equis atravesando o cruzando las muescas que se abonaban.

También existía, hoy ya desmontado por nosotros hace algún tiempo, un molino aceitero que molturaba la aceituna propia y la ajena que traían, con sus servicios de trojeras y bodegas para el aceite.

Asimismo, mantenía su propia cuadrilla de albañiles, pues siempre tenía que repasar las veintitantas viviendas existentes en los patios traseros y dependencias múltiples, en que se alojaban jornaleros, horneros, personal de los molinos, —casas fuera del complejo— y, como es natural, ésta en que estamos.

Hombre con enorme visión creadora, elevó unos 3 metros sobre su nivel, el agua del río, mediante una presa, ya en la desembocadura casi de los cañones. A unos 50 metros de esta salida y mediante un canal que bordeaba el río y un túnel de 20 metros en la roca, la introdujo por su propio pie en la finca.

Aparte de servir para regar las huertas, movía con ella el molino harinero y cosa no vista en estos lares, mediante un sistema de aletas o turbina rudimentaria, hacía funcionar también el molino aceitero, utilizando como depósito regulador lo que nosotros transformamos en la actual piscina, ya que al electrificar todo, no se necesitó emplear como fuerza motriz, la hidráulica que Martos utilizaba.

Casi todos los molinos aceiteros de los alrededores, eran movidos a sangre.

Usó asimismo las rocas de los cañones, calizas en su mayoría, para alimentar la caldera que construyó y utilizó la cal obtenida, en sus obras, comercializándola.

El dirigió, planeó y construyó a su aire, la obra de este enorme caserón y sus dependencias numerosas y se puede apreciar aún hoy día, el sentido estético que poseía, para conjugar espacios y volúmenes constructivos.

Ya siendo esto nuestro, mi familia y sobre todo al pasar el tiempo, mi madre, mujer de gran entereza y gusto estético, fueron transformando el aspecto exterior e interior, sobre todo el de esta parte que ocupamos personalmente; mis hermanos contribuyeron a ello y yo, con mi cariño a estas viejas paredes, fuí añadiendo mi esfuerzo en modelar e ir conjuntando todo, tal como está.

Se suprimieron en el piso inferior, cuadras empedradas, trojeras, viviendas de caseros, etc., respetándose los arcos de medio punto y los numerosos rebajados que habréis visto, huecos, viguerías y demás y, fuimos ubicando chimeneas, nuevas barandas, celosías, pisos a distinto nivel, según nuestro gusto y necesidades.

Y termino, no sin contaros antes, una faceta humana de este polifacético hombre de que hablamos y que hoy llamaríamos su hobbie preferido.

Juan Francisco Martos, era, inventando un nuevo término, un gran harenero, no

Julio Puga durante su intervención.

porque abarcara también el negocio de sacar y comercializar arenas de su finca, sino harenero con 'h" de haren.

El tener y mantener este haren, era su pasión. Lo tenía repartido, para evitar, es de suponer, se mataran entre sí las que lo formaban, o, despellejaran a la interfecta de turno.

Arriba, a 1 kilómetro y medio de aquí, en su casa de Buenos Aires y aisladas por tanto del mundanal ruido y posibles galanes, mantenía siempre 6 o 7 prójimas, hoy se diría amores sentimentales, y el buen señor, según dicen, las hacía bajar por el turno que se le terciaba.

En la casita que habéis visto al cruzar ya nuestro puente y que pertenece a la finca, se alojaba la que estuviera de turno entrante, y ya aquí, en la casa grande, convivía con la que estuviera de guardia o más actualizada, como hoy decimos.

Es de suponer, aún sin saber detalles, que tampoco en este tema perdería el tiempo en Jaén y, como dicen en estas tierras, y conociendo su carácter, tendría algún "apaño" esperándole en marcha, y no tener que perder el tiempo al llegar, calentando motores.

Cuentan que el desgaste harenero y múltiples ocupaciones de otro tipo, no acortó su vida, ya que aún vivió muchos años después, al abandonar estos pagos.

Luego mi familia, al hacerse cargo de todo esto, dejó muchos de estos asuntos y fue creando otros de mayor envergadura aquí, en Córdoba y Jaén, y que mi padre y su hermano siguieron desarrollando a lo largo de su vida.

Y nada más, sino agradecer a Pedro, nuestro buen amigo y gran "liante" y a todos los que hoy y todos los años nos reunimos con verdadera y sana amistad, el que hayáis elegido esta vuestra casa para pasar esta noche.

Y quiero que brindemos en especial, por el afecto que nos demuestra al desplazarse desde la tierra en que hoy vive, —Almería—, Pablo Castillo, para poder pasar sólo unas horas con nosotros y por José Chamorro, también un buenísimo amigo, que hoy se nos incorpora y que con todos los honores, debuta en esta plaza.

Gracias por estar todos aquí y por haberme soportado.

Gira la conversación en torno a las palabras de Julio y cada uno apostilla a su manera. Cuando más repartida se encontraba mi atención entre las preocupadas palabras de Diego Jerez por nuestro querido Instituto de Estudios Giennenses y el ataque inmisericorde a las deliciosas chuletas de cordero, hete aquí que la voz de nuestro Prioste me llama a capítulo y reclama mi intervención. Dije unas palabras en emocionado homenaje a la calle en que vivo. Es una calle moderna y sin pasado glorioso. Pero también las calles modernas tienen su corazoncito. Fueron estas mis palabras:

En estos cónclaves de jaenerófilos o gienacérrimos o como quiera que pueda llamársenos, estamos ejerciendo, a mi juicio, una discriminación que tanto vale como una injusticia, en favor del Jaén antiguo y en perjuicio de ese Jaén nuevo que, a la buena de Dios y a la mala de la especulación, nos está naciendo entre protestas,

indiferencias y resignaciones. Pero también es un Jaén nuestro al que no podemos repudiar; los patitos feos —como el del inolvidables cuento— merecen, por su desvalimiento, nuestra ternura.

Yo quiero alzar hoy mi voz en favor de una calle del Jaén nuevo, ni mejor ni peor que otras, pero es la mía y la amo.

La amo porque la he visto nacer, espigarse, madurar y acicalarse. Porque en ella mis hijos se han hecho, respectivamente, mujer y hombre. Y porque a ella van adheridos veintitrés años de mi vida poblados de afanes, ilusiones, pequeños triunfos y alguna tristeza. Son cosas lo bastante importantes para justificar un amor.

En el principio —y perdonad el impertinente comienzo bíblico— fue el campo. No un campo montaraz y mostrenco, sino más bien doméstico y utilitario. Muchos recordaréis aquel vivero que dejábamos a nuestra izquierda, antes del primer paso a nivel, cuando, en las tardes soleadas de invierno, la carretera de Madrid permitía el paseo moroso y apacible hasta cerca del entonces remoto Sanatorio de los Prados; era un paseo lento, coloquial, gozoso del sol tibio que saboreábamos recostados en los ribazos sobre los que se "perpetró" la Acelerada.

Yo sospecho —y que me corrijan si estoy equivocado, nuestros eruditísimos contertulios— que aquel vivero fue el denominado de la Cruz de la Vega en que se instaló un lazareto durante el cólera de 1885. Pues bien, se tiraron las tapias del vivero y surgió, casi espontáneamente, un atajo natural entre la carretera de Madrid y el Paseo de la Estación. Yo fuí testigo emocionado, en mi época de "ni siquiera PNN", de la primera piedra para el desgarbado Instituto que iba a sustituir al entrañable caserón de la calle Compañía en el que Ruiz Jiménez, padre, —segundo nombre menos conocido de la calle— había sido protagonista de tantos hechos culturales del Jaén decimonónico: la Exposición Provincial, las solemnes aperturas de curso, los certámenes poéticos y musicales en veladas cursi-inolvidables. Las tapias del nuevo Instituto señalaron, entre cardos y jaramagos la dirección de la naciente calle. Ruiz Jiménez hijo, en misterioso relevo no previsto, puso la primera del nuevo Instituto; luego vendrían, de su mano, las dos Escuelas de Magisterio, las Escuelas de Peritos, de Comercio, el Colegio de los Maristas. Ningún Ministro, ni antes ni después, hizo tanto por un Jaén en el que no había nacido, pero al que había aprendido a amar por herencia apasionada.

Cuando al paso de peatones le nació el Colegio de los Maristas, empezó a llamarse calle —todavía en esperanza— de Ruiz Jiménez. Luego, allá por el final de los cincuenta, un pionero de la especulación construyó cuatro casas de aire —¡y qué aire las golpea, Dios mío!— audaz y revolucionario por su modernidad que asombraba a los palurdos paseantes; uno de esos palurdos era yo y, por eso, un piso de esas casas es el mío. Pero la calle seguía siendo un paso de cabras y, ahora, de heróicos vecinos: polvo casi sólido en los tórridos agostos, barros viscosos en las otoñadas de un Jaén en el que aún llovía, aventuras entre arbustos lujuriantes de una vegetación virgen añorante del vivero en las azules primaveras. La tradicional antinomia campo/ciudad era para nosotros mucho más que un recurso literario. A cambio, mi hijo —privilegio ya imposible para el triste niño de ciudad— se crió montaraz y libre, habitando cuevas de piratas soñadas con rastrojos, latas oxidadas y tablas de embalar, escalando himalayas de arena, combatiendo heróicamente desde trincheras naturales con los amigos del barrio y zambulléndose en las zanjas embarradas de las tuberías en instalación. Yo revivía una infancia semejante y me sentía feliz viéndole crecer en salvaje libertad.

Por fin, hacia el final de los sesenta, llegó la civilización y, con ella, el pavimento y acerado y las nuevas casas y los setos entecos y los camiones pesados y las motos a

Vista de la calle Ruiz Jiménez al inicio de su construcción.

escape libre a las tres de la mañana. Más tarde, los avispados munícipes cayeron en la cuenta de que una de las calles más anchas y soleadas de Jaén necesitaba árboles; y también vinieron los árboles, raquíticos y desmedrados al principio, hoy rozagantes y prometedores. La calle ya era una calle; o mejor —la incurable vanidad provinciana— la avenida de Ruiz Jiménez. Como remate, cuando las aguas ya habían cambiado de cauce, a un inspirado alcalde se le ocurrió colocar al principio una estatua, semillero de discordias.

A esta calle —por jaenera y por española— no le faltó la polémica onomástica: el mismo alcalde de la estatua —modelo de oportunidad— decidió rebautizarla con el nombre de Carrero Blanco, con disgusto de muchos de sus vecinos. Nada teníamos contra esta distinción al desgraciado almirante. Pero ¿por qué nuestra calle? Si era obligado —y parece que lo fue— dedicar una calle a Carrero Blanco, ¿por qué no, por ejemplo, la Avenida de Madrid? Como sabéis esta avenida se llama así porque era y es la carretera de Madrid. Evidentemente, Madrid no hubiera planteado querella, ni siquiera se habría enterado y se habría evitado herir muchas sensibilidades. Además, si me permitis recordar a Plutarco, ¿qué otra calle más oportuna y simbólica que la que discurre paralela a la del Generalísimo y que, para mayor simbolismo, termina allá por la puerta Barrera en un plano superior y predominante?

Posteriormente, se deshizo el entuerto y se devolvió a Ruiz Jiménez, lo que en mi opinión, se había ganado con obras y fervores, no sólo con buenas razones.

Esta es mi calle: una calle sin historia como las mujeres honestas, pero ancha, limpia y soleada a la que he visto nacer desde la nada y crecer y acicalarse y llenarse de motos y camiones. Una calle como otra cualquiera para el que la transita, pero en la que mis hijos han crecido y mi mujer y yo hemos envejecido. Alguna vez tendrá historia. Ya dijo Oscar Wilde que la juventud es la única enfermedad que se cura con el tiempo.

Cumplido mi grato compromiso de cofrade, pude volver a mis chuletas ya un poco frías y desangeladas. Todo sea por la literatura... o lo que sea.

La comida transcurre lentamente y las intervenciones son más frecuentes, lo que nos permite un más asíduo trato con los deliciosos vinillos de Alcalá la Real, desconocidos hasta ahora para mí, pero de los que a partir de este momento, me declaro ferviente admirador.

Y corresponde el turno a José María Pardo, ese arquitecto con alma de teólogo y vocación de catedrático de arte, que tanto tiempo ha dedicado a ilustrar pasajes del Evangelio con la escultura y los bajorrelieves de los templos giennenses. Y lo hace con tanta precisión y exacta correspondencia que se diría que los escultores le consultaron y tuvieron a la vista para sus creaciones precisamente los pasajes bíblicos citados. Júzguese por sus palabras:

Iba paseando una plácida mañana de niebla por las calles cargadas de historia de nuestra entrañable e inmortal Baeza, y al pasar por el umbral de la puerta principal de su hermosa y variopinta Catedral alcé la mirada y pude observar un hermoso relieve labrado en piedra, ya desgastado por el paso del tiempo, me fijé con detenimiento y pude comprobar que la escena representaba la Natividad de la Virgen María.

"En tierra de Israel había nacido una niña. El padre y la madre la "acogieron con júbilo. Las parteras lavaron a la criatura y la fajaron con "pañales. Como se trataba de una niña no hubo que aguardar el día de la "circuncisión para ponerle el nombre. Se llamó Miriam, María. Nadie "sospechaba que aquella niña estuviese predestinada para algo extraor- "dinario: ser la Madre del Salvador".

Los jesuitas Juan Bautista de Villalpando en colaboración con Jerónimo del Prado, allá por el 1587 fueron los que llevaron a cabo esta obra maestra enmarcada por columnas corintias, y descansando a su vez sobre la cornisa de un bello entablamento.

De esta forma comencé a admirar una serie de escenas de la vida de una persona tremendamente querida por los que nos llamamos cristianos y a la que queremos con toda nuestra alma: La Virgen María.

Fue a través de un decidido aunque sinuoso desplazamiento al bello y pintoresco pueblecido de Cambil, que fuera conquistado por los Reyes Católicos al alarife musulmán Mohamed Lentín allá por el año de gracia de 1485, donde pude admirar en la portada de la iglesia del siglo XVI, en donde se encuentra tosca pero bellamente labrada en piedra, la escena de la Anunciación:

"El angel entró en donde ella estaba y dijo: Salve, llena de gracia, el Señor "está contigo... darás a luz un hijo a quien pondrás por nombre Jesús y su "reino no tendrá fin" (Luc. 1, 29-34).

El sencillo y a la vez precioso bajo-labrado de piedra al igual que el monumento, es obra del arquitecto Alonso Barba (1524) continuador de muchas de las obras de Andrés de Vandelvira y que de esta forma se convierte en el heredero espiritual del maestro de Alcaraz.

. . . . . .

"Por aquellos días partió María... y entró en la casa de Zacarías... y excla- "mando en alta voz dijo: Bendita eres tu entre las mujeres y bendito es el "fruto de vientre". (Luc. 1 - 39-46).

Para admirar esta escena mariana nos trasladamos al popular y entrañable barrio de San Ildefonso en donde se localiza la hermosa iglesia gótica con preciosa portada plateresca, atribuida antaño, sin demasiado fundamento a Andrés de Vandelvira, y que dá frente a la plaza, antiguo cementerio cristiano.

Precisamente en el interior de este recinto sagrado se encuentra la capil'ı de Nuestra Señora, cuya edificación fue ordenada por el doctor Melchor de Soria y Vera, prior que fue de la parroquia de San Ildefonso, durante los años 1591 a 1600 y siendo a la sazón obispo de la diócesis don Sancho Dávila y Toledo.

Al fondo de este sagrado umbral y emarcando el camarín de Nuestra Señora, se localiza el retablo de la Virgen de la Capilla, en cuya cabecera se encuentra grabada la escena de la Visitación de la Virgen a su prima Santa Isabel; este retablo barroco sostenido por dobles columnas salomónicas enredadas por sarmientos de vid y racimos de uvas; fue encargado al giennense Cristóbal Téllez, quien lo terminó en 1600, pintándolo y aderezándolo Diego Domenech, quien cobró la bonita suma, para aquellos tiempos, de 14.760 maravedíes.

"Mientras estaban allí, en Belén, sucedió que se cumplieron los días para el "alumbramiento. Y María dió a luz a su hijo primogénito; lo envolvió en "pañales y lo puso en un pesebre porque no hubo lugar para ellos en la po- "sada".

Virgen de la Antigua.- Catedral.
(Fernando Cabezudo)

Para admirar la escena del nacimiento de Jesús y la adoración de los pastores nos trasladamos a nuestra querida y monumental Ubeda y concretamente, nos adentramos al espacio urbano formado por la Iglesia del Salvador, Palacio del Condestable Dávalos, Palacio de las Cadenas y Santa María de los Reales Alcázares, que por cierto ocupa el lugar de la antigua y exquisita Aljama árabe. En su principal fachada y encima de la puerta que manda abrir en la muralla Don Alonso Suárez de la Fuente del Sauce entre 1483 y 1508 se localiza el grandioso relive del nacimiento del Hijo de Dios y la adoración de los pastores, cuya construcción y labra se hizo por disposición del obispo Don Sancho Dávila en el 1615, siendo artífices principales de esta obra realmente bella los maestros de cantería, Pedro del Cabo, Alvaro de Alarcos, Martín López y Cristóbal Pérez; está protegida por dos espléndidos campanarios que datan del 1887 cuya traza y dirección se efectuó por D. Felipe Vara, formando parte de una original y a la vez artística fachada grecorromana que cierra el espacio urbano de esta maravillosa plaza renacentista que ha hecho preguntarse a Eugenio D'ors: ¿Cómo ha sido posible tan alta belleza en este rincón de España?

. . . . . .

Para admirar las escenas de la Purificación de la Virgen y la Presentación del Niño Jesús en el templo, nos trasladamos al crucero de la sin par Catedral de Jaén en su cara norte.

La primera de ellas se encuentra localizada sobre la puerta que une el sacro recinto con la lonja, ese espacio abierto rodeado por la monumental reja diseñada por el arquitecto Martín Rodríguez en el 1793 y forjada en la herrería del presbítero Juan José de Galindez en Llodio (Vizcaya).

La segunda comunica el citado crucero con el Sagrario, Joya barroca del siglo XVIII diseñada por Ventura Rodríguez y cuya primera piedra fue bendecida y colocada por el obispo Fray Benito Marín, allá por el 1764 y siendo dirigida sucesivamente por los maestros Francisco Calvo, Manuel Godoy y Angel Vidal.

Ambos relieves son labrados por Alonso de Mena en 1550.

. . . . . .

En el mismo crucero y en el lado de mediodía, sobre la puerta que da acceso a las galerías altas de la Catedral, (esos espacios que albergaron en sus evocadores rincones la reliquia del Santo Rostro durante la invasión francesa en los años de 1810 a 1812) se localiza el relieve de la Adoración de los Reyes Magos, ejecutado por Luis de Aguilar en 1564.

Es digno de mencionar que el genial Andrés de Vandelvira era aficionado a estos grandes cuadros en relieve, esculpidos en la piedra, con escenas religiosas.

Su colocación sobre las puertas resuelve el problema de llenar superficies de los segundos cuerpos de una composición y lo hacen con gran acierto, no solamente por los temas tratados, sino por la ejecución de los mismos.

. . . . . .

Escenas como María al pié de la Cruz en el Monte Calvario, Jesús en los brazos de María y la Venida del Espíritu Santo sobre la Virgen y los apóstoles, están esmeradamente tratados en exquisitas tallas en madera rica, profusa y semigótica en la sillería alta del Coro de la Catedral jiennense. De esta preciosa sillería coral se sabe

que parte de ella fue realizada durante el pontificado de Don Alonso Suárez de la Fuente del Sauce, siendo sus entalladores Gutiérrez Gierero, Juan López de Velasco y Cerónimo Guijano en 1732; dos semicolúmnas corintias cubiertas de talla en un trabajo exquisito, enmarcan las escenas, mientras que en la parte superior unos motivos bíblicos coronan estas preciosas obras de arte en un material tan noble como es la madera.

. . . . . .

La huida a Egipto, el Niño perdido y hallado en el templo y las bodas de Caná, son tres escenas de la vida de la Virgen que se encuentran labradas en piedra en el interior de la Catedral de Jaén y sobre las puertas de la torre de las campanas, del Perdón y de San Miguel, respectivamente.

Las dos primeras de ellas son obra del sevillano Pedro Roldán, realizada en el 1675, los relieves están rehundidos en un precioso semicírculo y rodeados de una bella moldura de piedra calada, a modo de encaje.

La mencionada en tercer lugar, siendo de menor relieve, no es menos bella; su autor Lucas González la realizó en la misma época que las anteriores.

. . . . . .

Y por último: La Asunción de la Virgen.
"Una gran señal apareció en el cielo, una mujer vestida de Sol con la Luna "bajo sus pies y sobre su cabeza una corona de doce estrellas" (Apocalípsis "12,1).

Esta escena de la Asunción aparece majestuosa en la fachada principal de la Catedral, es obra renacentista que ocupa el lugar de aquella otra no menos bella joya árabe cual era la mezquita, edificada en tiempos de Abderramán II, bajo la dirección de Maisara, a la sazón gobernador de la ciudad.

Sobre la Puerta del Perdón y dando frente al antiguo patio de la oración, en tiempos árabes, hoy maltrecha Plaza de Santa María, mirando hacia el remozado Palacio episcopal y al antiguo Palacio de la corona del duque de Montemar, hoy Ayuntamiento, se localiza el soberbio relieve de la Asunción de la Virgen, labrado en piedra todo él en 1675, cuyo autor fue Julián Roldán, sobrino de Pedro Roldán famoso escultor sevillano.

El relieve representa a la Santísima Virgen María en su Asunción al Cielo, rodeada de ángeles de bella factura; el grupo está enmarcado con una moldura gruesa, calada con hojarasca y a los lados, fuera de ella, dos ángeles de mayor tamaño, rodeados de hojas contemplan con serenidad la maternal y armónica escena mariana.

Esta es, en pocas pero filiales y entrañables palabras, la vida de la Virgen María, esculpida en la arquitectura giennense y recogida por un ilusionado arquitecto que habiendo nacido en tierras del Santo Reino, quiere a la Madre de Dios, que a la vez es madre nuestra, con toda su alma.

Casi no nos ha dado tiempo a deshacer en la boca uno de los tiernos y reconfortantes tocinillos de cielo, cuando ya está en el uso de la palabra nuestro médico Diego Jerez. Es amena e interesante su disertación, pero cuando termina, más de uno mira con aprensión los tocinillos por si se hubiera colado en ellos algún "vibrión colérico" o por si de las cuartillas se hubiera descolgado alguna sanguijuela presta a aliviarnos de una posible hipertensión provocada por los vinillos o la enjundia de las chuletas. Pronto los ánimos se levantan con el divertido final en verso "Receta para los nervios" que escribió el caudaloso e incontenible poeta Moreno Castelló. Con riesgo de algún estómago sensible, la historia de la medicina giennense ha de agradecer a Diego estas documentadas aportaciones.

Un año más nos reunimos para cenar el día de Santa Catalina. Este año tenemos la alegría de contar otra vez con nosotros con Don Manuel Caballero Venzalá que tras un paréntesis obligado por la enfermedad se sienta de nuevo a la mesa como diciendo... ¡¡cenábamos ayer...!!

Quiero hablar esta noche de un aspecto de la medicina de Jaén, del POSITIVISMO MEDICO que empieza en el año 1848 y se prolonga al 1914. La primera parte de este período está ocupada por las epidemias de cólera, aspectos que ya traté en anterior intervención. Esta noche me ocuparé de la medicina giennense que empieza hace un siglo, en el 1883 en el momento en que Koch descubre el agente productor Vibrion Colérico. Pasteur previamente había descubierto los gérmenes productores de enfermedades infecciosas.

Durante todo el siglo XVIII se había tendido a integrar todas las teorías precedentes sobre el hombre y la enfermedad. Se llega a la idea de cuerpo y mente unidos, pero diferentes.

El cuerpo se creía estaba compuesto por 5 sustancias (tierra-sal-óleo-espíritus-agua) que existían en contínuo movimiento por leves mecánicas e hidráulicas. La enfermedad estaría producida unas causas "miasmáticas" (ingesta-gesta-retenta-aplicata) y las "acrimonias" (mecánica-salina-oleosa-sapónica y composta) producirían cambios en la cualidad y cantidad de los humores.

A principio de siglo XIX se produce una reacción contra esta medicina metafísica y empieza a aparecer en la medicina una tendencia a la investigación, experiencias, anatomía microscópica y tratamientos biológicos. Se dijo en esta época... "O la Medicina se hace Ciencia Natural o desaparecerá..." Claude Bernal preconiza "observar los hechos y hacer una hipótesis sobre ellos. Luego practicar experimentos para saber si la hipótesis es verdadera o no". Se dice también ya, que "el Hospital es la antesala y el laboratorio el Sancta Santorum".

Es el momento en que empiezan a aparecer nuevos instrumentos de exploración y anestesia y las especialidades médicas. La medicina empieza a ser científica y racional. Desaparecen los diversos tipos de sanadores que legalmente podían curar: sangradores, barberos, cirujanos, etc., y se exige el título universitario a todos los profesionales médicos.

España se incorpora a los avances Europeos en esta materia, especialmente en lo que se refiere a especialidades e Histopatología. Sin embargo tarda más en introducirse en nuestro país la Química aplicada a los estudios de Medicina. Fue el médico giennense D. RAFAEL MARTINEZ MOLINA (1816-1888), "El sabio andaluz", que

dirige en Madrid el Instituto Biológico y montó a sus expensas un laboratorio en el que daba clases gratuítas por la tarde de Química e Histología a estudiantes de Medicina.

En 1865 todavía se venden en Jaén sanguijuelas en casa de María Aguayo en Valparaíso, en casa de Antonio García en Maestra Baja y Juliana García, en Plaza de S. Ildefonso. Pero los nuevos aires de la medicina también llegan a Jaén y no sólo cambia la mentalidad de los médicos, sino también la de la población ante la enfermedad. El ejemplo de esta mentalidad es tan primitivo que Don Eloy Espejo García había hecho un informe en el año 1885 al Excmo. Ayuntamiento de Jaén y se lamentaba entonces de que "por desgracia los primeros días de epidemia de cólera, el público incurrió en el lamentable error de creer que los médicos eran asalariados por el gobierno para envenenar a cuantos reclamaban asistencia en el Hospital de S. Félix y cumplían su terrible misión de una manera cierta y segura en todos los casos y más de una vez —dice el informe del Dr. Espejo— se nos lanzó por gentes soeces el estigma de envenenadores de una manera grosera y descarada".

El Dr. Espejo piensa ya con mente moderna y analiza las causas de la mortalidad tan alta en los brotes epidémicos de cólera y él llega a la conclusión que se debía a las deficientes condiciones con que por lo avanzado de la enfermedad, acudían los cólericos, por temor a ser envenenados por los médicos; también por las deficiencias higiénicas que se daban en el piso 2.º de la ermita de S. Félix de Cantalicio en la Fuente de D. Diego, que fue utilizada como Hospital de coléricos, donde a veces se agrupaban catorce enfermos, ya que al parecer la iglesia se desechó por nociva. Este hombre estas circunstancias y procura mejorar la asistencia, para lo cual traslada el Hospital de San Félix a la fundición del Sr. ONOS en San Jerónimo,dónde ya se habilitan dos sala para hombres y otra para mujeres e incluso una sala para el conserje D. Rafael Martín y unas dependencias para las Hermanas de la Caridad. Aparecen en la nueva sede tratamientos con infusiones, láudano, subnitrato de bismuto y se desechan los tratamientos metafísicos y curanderiles. Se establece una magnífica organización de personal y trabajan allí los practicantes D. Ramón Abad (que era dentista, también y vivía en la calle Martínez Molina), y D. Leopoldo Segovia. Sra. María Olaechea fue superiora de las Hermanas de la Caridad, al venirse de San Félix, que al poco, debido a su quebrantada salud, fue sustituida por Sor María Tomasa Zaldua y Aguirre. Nombra una boticaria, la hermana Sor Angela Moneo y por entonces forman la comunidad: Sor Eulogia Uribe, Sor Eusebia Elicegui, sor Berta Urguía, Sor Paula Geronés Amat y sor María Allastui. Cuenta ya éste Hospital del Portillo de San Gerónimo con dos enfermeros: Manuel Mesa Cruz y Juan José Cruz; dos enfermeras: María Jesús Ortega y Petra Cruz y es portero Juan José Prieto.

Pero no sólo cambia la mentalidad ante la enfermedad, sino que aparecen los primeros movimientos de seguridad social y previsión. Así el mismo D. Eloy Espejo, introduce la compañía Unión y el Fénix, del que es primer subdirector en nuestra ciudad. Aparece en el Casino de Artesanos una Caja de Socorros y vemos a médicos como el Dr. Ortiz Carpio que es médico de la "Mutualidad Giennense" y de la Sociedad "AMIGOS DE LOS POBRES"; es este facultativo el primer Presidente de la Asamblea de la Cruz Roja que establece en este tiempo y bajo su dirección una campaña de repatriación de combatientes en las guerras coloniales. El Dr. Carrillo de Albornoz es médico de otra sociedad denominada "El Tesoro del Obrero".

A finales del siglo XIX llegan a Jaén los primeros medicamentos específicos preparados por laboratorios comerciales. en el 1884 se hacen las primeras experimentaciones clínicas con ellos. Hay en esta época 8 farmacias en Jaén, 16 médicos, 4 dentistas y 4 cirujanos.

El Doctor Martínez Molina (Fotografía de la Ilustración).

El Laboratorio BOROUGS WELCOME y Cía de Londres envía a numerosos médicos de Jaén y Provincia un estuche conteniendo un stock de especialidades: "Vino de Carne de vaca y Hierro'. "Jarabe de Hiposfosfitos", "Píldoras capsuladas", "Aceite de Hígado de Bacalao Kepler", "Emulsión Kepler", etc., y el mismo laboratorio publica los resultados en un "libro azul". Entresacando de la publicación algunas opiniones de médicos giennenses, vemos el de D. Eloy Espejo: "...Sus productos han dado un gran paso hacia la Farmacia ilustrada, adquiriendo aspecto delicado y bello lo que hasta ahora se administraba en crueles pócimas...". "Han venido a llenar una gran necesidad sentida por todo médico que huyendo del charlatanerismo y de la farsa pretenden no caer en el empirismo inconsciente.." (8 de Agosto de 1884).

D. Francisco Ruiz Alcázar y D. Miguel Arévalo —decano del Hospital de S. Juan de Dios— publican también unas optimistas experiencias con dichos específicos.

D. José Roldán y Marín —Jefe Superior de Admon. Civil, médico de la Beneficencia Municipal, Socio de la Academia de Medicina y Cirugía de Jaén, vocal de la Junta Provincial de Sanidad, etc.—, dice en sus conclusiones: "No soy partidario de los medicamentos específicos de los que se ha abusado por el charlatanismo... pero me he decidido a emplearlos, empezando por el VINO DE CARNE Y HIERRO BORROUGHS, que he administrado a mi señora esposa que venía padeciendo desde hace tres años de accidentes nerviosos de forma histérica que alterando su forma de ser del pneumogástrico, le producían accidentes desagradables de la respiración, dificultándole hasta el punto de comprometer la vida en cada accesión...". "...Convencido de que este aparato sintomático no podía reconocer otra causa que el gran desequilibrio entre dos grandes sistemas, sanguíneo y nervioso... me decidí a administrarle. Cinco botes han bastado para que todo haya desaparecido, habiendo recobrado su antiguo y buen estado de salud".

D. Antonio García Anguita publica también en este libro azul sus experiencias favorables. Era cuñado del político y escritor MORENO CASTELLO, por estar casado con una hermana de D. Antonio García y éste facultativo dirigió la larga enfermedad de la esposa del escritor. El prolífico escritor giennense debió de vivir amargado por la enfermedad de su amada esposa, que debió tratarse de un proceso reumático que terminó lesionando el corazón y causándole la muerte. Este cuadro reumático debió de ser al principio, insidioso y poco claro, y fué interpretado como histérico al inicio. Esto se refleja en la obra del escritor y así en un juguete cómico que se titula "Receta para los Nervios", dice en algunos pasajes:

"Ella siempre tan enferma.
Cuando no la mano el pie,
cuando no el pie, la cabeza.
Los nervios, como ella dice,
ni un solo instante la dejan
y en medio de todo, come,
duerme bién y se pasea
y se compone y se mira,
se haya siempre dispuesta
para salir. Y es que hay males
que el diablo que los entienda.
¿Y que hacer? No hallo remedio,
sus nervios me desesperan
y van también a arruinarme
por evitar otra escena.

Ya le he dicho que le compro
cuanto necesite o quiera
y hasta ese alfiler maldito
que seis mil reales me cuesta!
Esto es mucho ¡Que delicias!
así, el matrimonio encierra!
. . . . . .
Si hay diez, gasto cincuenta.
El resultado es tan claro
que sin querer se demuestra.
Pero... y a mí quien me manda
ser un simplón, un babieca
y conceder lo que pide?.
Vamos... si soy de manteca!
¡Pícaro lujo, que caro
a los maridos cuesta!

(Y un personaje al final del juguete aconseja:).
Pues si no es más, tu procura
que en otro mal no se meta;
yo te daré una receta
y de fijo que se cura,
cuando de quicio te saque
que no será cosa rara,
le mides con una vara
y se le quita el ataque.

Pasan unos años y por consejo del docto médico y cuñado Pepa Moreno Castelló su esposa a Madrid y tras exámenes clínicos racionales es diagnosticada de reumatismo y de lesión cardiaca, proceso que le causó la muerte. Entonces muchos años después de cuando escribiera el juguete, exclama lleno de dolor por su esposa muerta: "Era el funesto 25 de Agosto de 1893. El fino buril de dolor ha grabado para siempre esta dolorosa fecha en mi corazón. Con ella bajaré al sepulcro. Ya sé explicarme aquel constante afán con que yo pretendía solemnizar con modesta fiesta doméstica el vigesimoquinto aniversario de nuestra unión. Yo hacía en Madrid preparativos para este fin. La casa habría de estar iluminada con potente luz eléctrica. (Debía ser una de las primeras instalaciones de la luz eléctrica en la ciudad) ya llevaba yo los aparatos para ello. Nuestra afición al arte musical era grande. Ya había yo comprado los instrumentos adecuados, flores y adornos habrían de engalanar nuestra morada. Yo llevaba un aderezo de plata para adornar el pecho de mi esposa. ¡Ah! ¡Qué sangrienta burla de la suerte!

Una gran figura de la Medicina moderna de Jaén que no podemos olvidar fue D. Bernabé Soriano, que ejerció ya con un gran sentido científico y Social, y cuya desaparición supuso un dolor para todos, como se refleja en la "Revista Sanitaria de Jaén" de aquel tiempo, cuyo Director-Propietario fue D. Federico del Castillo Estremera. D. Federico fue una auténtica figura, con un sentido plenamente moderno y científico. Nació en Castillo de Locubín el 9 de Abril de 1875, hijo de comerciante, estuvo en el comercio de su padre, hasta 1888 en que comenzó los estudios de Bachiller en el Instituto de Jaén. Fue alumno interno durante la carrera de Medicina el Dr. Mariani, uno de los primeros especialistas en Medicina Interna; ayudante de Cebrián, Herguera y Castelo. Fue hábil operador y numerosos enfermos de Jaén fueron intervenidos por él en Madrid. Ejerció en nuestra ciudad la medicina general y forense en su consulta de la calle Ancha. Fue un hombre dotado de un fino humor. Un día viendo una enferma, al acabar de preguntarle la edad y la señora decirle veinticinco años, él auscultándola le dijo: "diga usted treinta y tres". La señora exclamó enseguida: ¿Y usted por qué lo sabe?. Fue escritor de ensayos, trabajos científicos y alguna comedia como "Los Intermediarios".

Cuenta D. Federico del Castillo que la noche del 10 de Octubre de 1904 fué llamado a casa de D. Bernabé Soriano. "Le he molestado a Usted —dijo D. Bernabé, sacando un papelito de la carpeta—, por si no tiene inconveniente en visitar a esta pobrecilla que vive en mi distrito, pues yo acaso no tenga mañana permiso de mi vejiga para salir a visitar". "Con mucho gusto le contestó D. Federico, pero quisiera cobrarle la visita". Pues usted dirá lo que tengo que abonarle. Pues, un retrato de usted don Bernabé, en el que aparezca Usted con la corbata derecha. Se levantó el Dr. Soriano, volviendo con una fotografía dedicada y por el camino que conducía a la estancia, venía diciendo... ¡Pues le voy a tener que pagar en dinero, pues también en este retrato tengo la corbata torcida...!"

Como escribe Don Federico, don Bernabé tenía la dulzura del místico, el aplomo del pensador y el desaliño y abandono en el vestir del que tiene en poco lo superficial y en el que se veían un caudal de ciencia al servicio de una caridad sin límites. Su espíritu humilde dejó ordenado que no pusieran coronas en su tumba.

Don Cándido Carpio Ruíz. (Oleo de J. M. Tamayo).

Los acontecimientos se precipitan y, con la boca rezumante de sabrosa pera membrillera, nos sorprende la voz de Manolo Caballero. Siempre se le escucha con placer y con provecho. Hoy, también con emoción. Porque el erudito ha cedido al poeta y aún al sacerdote y ha introducido en la reunión el recuerdo cálido, tierno y ejemplarizador de una figura esencial para Jaén: la de aquel hombre bueno que pasó por el mundo casi de puntillas derramando amor, Don Cándido Carpio. Mejor que cuanto el cronista pueda decir, lo dijo Manolo Caballero:

Aún lo recuerda mucha, muchísima gente de Jaén. Gentes de todas clases sociales, pero especialmente la gente sencilla, los que fueron auxiliados en su pobreza por aquel cura menudo, de andar nervioso y ojillos serenos.

Don Cándido Carpio Ruiz fue toda una institución en ese Jaén que nosotros alcanzamos a vivir y que se nos va difuminando en el pálido bastidor de los recuerdos.

Tenía toda la autoridad que la bondad se gana cuando ella se hace consustancial con la misma persona. De ahí la atracción y el respeto que despertaba en los que sabían mucho, en los que sabían menos y en los que apenas sabían. Su voz era escuchada y su consejo se tenía en cuenta como eje cardinal de una determinación.

No era un intelectual de brillantes ideas y de palabras armónicamente conjuntadas. Al añejo estilo de Tomás de Kempis, prefirió vivir en la caridad a saber meramente definirla. Su peso específico radicaba fundamentalmente en su corazón y en él se asentaba la sapiencia que regía su vida, en apariencia vulgar.

Le tocó vivir aquellos tiempos en que no había Seguro de Enfermedad; tiempos duros, cuando en muchas puertas se sentía la llamada del hambre, azuzada por la mala cosecha, los largos temporales de lluvia o la enfermedad del padre.

Entonces era cuando entraba en acción el cura menudo, de andar nervioso y ojillos serenos. Había que hacer frente a la dureza del momento, templar los espíritus con palabra de confianza y llevar un eficaz remedio de emergencia ante la situación planteada. Todo ello realizado con mucho amor, a golpes de corazón hermano y sin ribetes de estéril paternalismo.

Don Cándido tenía la grandeza y la hondura tierna de la fraternidad evangélicamente compartida. Sabía encarnarse en el dolor ajeno y clamar desde él a la Virgen de manto azul y manos extendidas, para encontrar en ellas los recursos necesarios a tanto dolor y a tanta lágrima.

Ahí estaba el secreto del cura menudo. El no tenía dinero para hacer frente a tan ardua tarea, pero era la Inmaculada de la Medalla Milagrosa la que, al visitar con sus pequeñas capillitas los hogares del viejo Jaén, ponía en las manos ilusionadas del Párroco del Sagrario aquellas monedas que él pródigamente distribuía.

Todo el mundo sabía, y ampliamente se comentaba, que Don Cándido enjugaba muchas lágrimas y abría portillos de inusitada esperanza. Por eos, el clamor popular fue unánime cuando se hizo la petición para él de la Cruz de Beneficiencia. No, entonces no había Seguro de Enfermedad ni de Desempleo...; sólo había en Jaén un cura menudo y una imagen de la Virgen Milagrosa con las manos extendidas.

Nunca ví a Don Cándido con la honrosa condecoración sobre el pecho. Yo creo que sólo estuvo junto a su corazón en los indispensables momentos de su homenaje.

Pasados estos, la insignia reposó siempre soberanamente en la imagen de la Milagrosa que se veneraba en la vieja Ermita de San Félix de Cantalicio, lugar donde comenzó su obra asociativa en favor de los pobres de Jaén, siendo simple Coadjutor de la Parroquia del Sagrario.

El entendía que todo aquello era algo que llevaban a medias, y que a Ella le correspondía, por Madre y Señora, estar en este renovado Calvario junto a la Cruz. Bien pensado, así la cosa iría mejor... ¡Y lo fué...!

Aquel cura menudo se nos marchó. Quizás de tanto mirar al manto de la Señora, sus ojillos se hicieron más profundamente azules. Y un 26 de enero de 1965, "rompiendo la tela de este dulce encuentro", *nos abandonó cuando el paisaje de Jaén se difuminaba entre cortinas de lluvia y temblor de lágrima:*

Pero aún queda entre nosotros la huella de su espíritu: sigue la Cruz de Beneficiencia sobre la Virgen de las manos extendidas, las pequeñas capillas llevan su mensaje azul por los hogares de Jaén y los pobres siguen siendo eficazmente amados. Es la huella indeleble de aquel cura menudo, de andar nervioso y ojillos serenos.

Un cierto silencio conmovido y, seguramente, más de una oración mental, acogen estas palabras. Casi todos hemos conocido a Don Cándido y sabíamos medir la verdad y exactitud de lo escuchado.

Sin tiempo para alargar la mano hacia los tentadores tocinillos, sin resuello para embaular otra apetitosa pera, Miguel Calvo ya está recitando con el sentimiento y la expresividad peculiares en él. La prosa debe dar paso a la poesía. Y escuchamos complacidos. Los tocinillos pueden esperar. La poesía, ingrávida y fugitiva, requiere total disponibilidad. Con Miguel Calvo siempre hay la garantía de que, entre versos bien escandidos, encuentra seguro albergue la esquiva poesía. Y, con sus versos, la primavera junto a San Juan reverdece milagrosamente en la noche otoñal.

La piedra, sencillamente,
cumple su función. Es piedra
elevándose a los cielos.
No es canto rodado. Es quieta
pared. Mínima muralla
sin cinceladas bellezas
honestamente cumpliendo
con su solidez perfecta.

Calles pinas y empedradas.
Silenciosa, la plazuela.
Una larga escalinata
con sus grises losas pétreas
le da carácter de siglos.
Campanario sin veleta
y sin campanas. Al lado,
tres campanas muy modestas
en un campanil extraño.

Iglesia de San Juan.

Dentro, la virgen vuela
en tránsito hacia la altura,
mientras tanto, duerme o sueña.
El silencio. La luz breve
de una lámpara aceitera
(siempre ha de estar el olivo
—cuando menos te lo piensas—
presente en el Evangelio).
La tarde. La primavera...

Un perfume se derrama
desde una humilde maceta.
Cerca de un ladrillo roto
una rosa se despierta,
cuando por el cielo azul
una golondrina deja
su pregón alborozado
anunciando la belleza.

. . . . . .

Jaén, un día cualquiera de
primavera en el año 1983.

El halago de la comida, la euforia y calorcillo de los vinos infunden un suave y vaporoso bienestar; la conversación se torna perezosa y divagante, se tambalea la vigilancia de más de uno y Morfeo revolotea por lo que "un tiempo fuera Itálica famosa" del buen yantar y ahora es "campo de soledad, mustio collado" de copas vacías y manjares ya inasequibles. De la peligrosa beatitud nos salva la voz poderosa de Juan de Dios Castellano que enhebra una puntual historia de la fábrica de cervezas "El Alcázar", tan ligada a la familia de nuestro amables y hospitalarios amigos. Al escucharle, tan documentado, tan minucioso, me reafirmo en el futuro valor documental de estas crónicas. ¿Quién, en el futuro, podría esperar datos concretos, estadísticas, precios, calidades, historia, en una palabra, de una institución tan jaenera como la fábrica de cervezas? Pues ahí quedan los datos salvados por el escrúpulo concienzudo de Juan de Dios Castellano:

Estamos en los últimos años del siglo XIX. Los años que van de las postrimerías del 1885, en que muere Alfonso XII, hasta la primavera del año 1902, en que se inicia el gobierno del hijo de éste Alfonso XIII, constituyen un período en que el desengaño y la fatiga proporcionan a los españoles una relativa paz interior, cuyo resultado fue, como en otros breves períodos del siglo XIX un evidente progreso en el designio de una buena parte de españoles de todos los partidos que deseaban que España se incorporarse al ritmo de Europa, entonces en la plenitud de su prosperidad económica y de su progreso material, que la hacía rectora del mundo.

Este precario progreso, que se va obteniendo lentamente, se ve frenado por la guerra constante en Cuba y Filipinas, últimos vestigios del Imperio español. Los problemas son de gran envergadura y los hombres que rigen los destinos de España,

saben que su solución es dificultosa. La sangría, tanto en pérdidas humanas como económicas es enorme. Pero está en el ánimo de todos que no se puede perder el tiempo y hay que buscar caminos para incorporarse al movimiento industrial que se desarrolla en Europa. Por este motivo, el día 20 de mayo de 1888 se inauguraba en Barcelona la Primera Exposición Internacional de España, ante la presencia de la Reina regente doña María Cristina de Habsburgo y del pequeño Rey Alfonso XIII. Al examinar las circunstancias históricas de la coyuntura político-económica que atravesaba España en aquellos años, la realización tan costosa del magno certamen induce, a primera vista, a creer que pudo ser inoperante y excesiva. Pero al estudiar el crecimiento industrial y comercial de Cataluña y otras regiones del Norte, la Exposición aparece como fruto magnífico de la capacidad de estas regiones, y, con ello, surge un período de loca euforia en los negocios, muchos de ellos fantásticos, conocido con el nombre de "la fiebre del oro". Entonces no solamente se crean ya grandes negocios en Cataluña y Vascongadas, sino que los hombres de empresa de estas regiones estudian las posibilidades económicas de otras regiones, y, fruto de ello, hacen un examen de las riquezas naturales de las mismas y son muchos los empresarios que piensan en Andalucía de manera especial, teniendo en cuenta su gran riqueza agrícola y minera. Se instalan fábricas de azúcar, aceites, jabones y otros productos del campo y la minería andaluza, a lo largo del siglo XIX y en las primeras décadas del XX, recibió un impulso extraordinario, animado en múltiples casos por la intervención de capital extranjero, y, como buena prueba de este esplendor a que hago mención, tenemos el caso de Linares, La Carolina y El Centenillo, en nuestra provincia.

Es en estos años de finales del XIX cuando una familia gallega, naturales de Lugo, de grandes aficiones marineras, se desplaza a Jaén, capitaneados por don Tomás Cobos Baraona, su hijo político don José Puga y los hijos de éste don Manuel y don Domingo Puga Cobos, para regentar las fábricas de luz que la Casa Siemens ha instalado en el Puente Nuevo y en el Puente de la Sierra, y que se han venido conociendo a través de los años y hasta hace muy poco tiempo como las fábricas de luz de los Baraonas. Explotan minas en Zamoranos, pueblo de la provincia de Córdoba y el mundo de los negocios resulta próspero a la familia Puga Cobos en tierras del Santo Reino. Guiados de un deseo de superación y a su espíritu emprendedor, proyectan en la segunda década de este siglo la construcción de una fábrica de cervezas, que es una bebida que tiene un gran porvenir, a la vista de la consumición que se hace en gran parte de países europeos y en los Estados Unidos. Efectivamente, la fábrica se construye en dos locales contiguos, el primero situado en la calle de los Alamos n.º 15, duplicado, que heredaron los señores Puga de su madre doña Carolina Cobos Roa, y el segundo situado en la Plaza de Cervantes n.º 1, que arrendaron, con opción de compra, a don Rafael Montoro Çarrere, según escritura otorgada el día 14 de julio de 1920, ante el Notario de Jaén don José Azpitarte y Sánchez. Dicha fábrica fue autorizada por el entonces Ministro de Fomento el día 25 de agosto de 1921 y su marca, registrada el día 3 de enero de 1922, con el nombre de "El Lagarto", si bien ya funcionaba y se comercializaba desde el día 26 de abril de 1921. Un dato curioso: la venta del primer día de funcionamiento, 26 de abril de 1921, de "El lagarto", fue de 216 litros.

Posiblemente, dificultades de financiación y de desarrollo de la fábrica de cervezas "El Lagarto", propiedad de los señores don Manuel y don Domingo Puga Cobos, es lo que motivó la creación de la Sociedad Anónima "El Alcázar". Efectivamente, el día 28 de febrero de 1928 y con la aportación por parte de los señores Puga Cobos de las instalaciones existentes, se constituyó una nueva Sociedad, según escritura otorgada ante el Notario de Madrid don Cándido Casaneva y Gorjón, con el

n.º 486 de su protocolo, en la que aparecen como socios además de los hermanos Puga, don Marcelino Picardo y Celis, don Manuel Picardo y Celis, don Juan Gordón Picardo, don Gabriel Mateos Díaz y don Angel García Riquelme, constituyéndose el primer Consejo de Administración en base a tres personas: don Marcelino Picardo Celis, presidente; don Domingo Puga Cobos, Vicepresidente y don Juan Gordon Picardo, Secretario y primer Director-Gerente.

La nueva Sociedad, continuadora de la existente, está comercializando en el mercado, desde el día 22 de abril de 1928 y ese día su facturación en Plaza alcanza la cifra de 1.168,60 pesetas y su facturación en los pueblos de la provincia la de 4.672'03 pesetas.

La lista de clientes del referido día 22 de abril de 1928 trae a la memoria una serie de establecimientos que forman parte de la pequeña historia de Jaén, por ejemplo:

José Montes, "Taberna Gorrión",
Pedro Millán, "Ideal Bar",
Enrique Cañada, "Cafetería España",
Angel Llavero, "Restaurante-Bar Principal",
Ignacio Zamora, "Bar Zamora",
Rafael Reyes, "Cervecería El Carmen" y
Antonio Rincón, "Bar Cortijo".

También compró cerveza en este día la famosa y célebre Fidela Magdaleno Molina, propietaria de un establecimiento muy conocido en aquellos años por gran parte de los hombres que habitaban Jaén o que venían de paso y lo aprovechaban para consumir el rico "género" que ella vendía en su gran casa de la Plaza de Santiago.

Repasando los libros de contabilidad que se llevaban en aquellos años por la Sociedad "El Alcázar", los apuntes o asientos que en los mismos constan nos dan una idea de cual era la economía de ese momento, por ejemplo: 25 litros de gasolina costaban 14 pesetas; la comida de dos personas, un conductor y un ayudante, 7 pesetas; 1.500 kilos de carbón-piedra, costaban 195 pesetas; 100 ladrillos, 8 pesetas; la nómina total mensual de la fábrica era de 5.160 pesetas y la gratificación al cartero era de 10 céntimos.

Los envases que se utilizaban eran los siguientes: barriles de madera con capacidad de 30 y 50 litros; cajas de madera con capacidad de 48 botellas de 1/3 color verde y cajas de 30 botellas de 2/3, también de color verde. Todas las botellas iban etiquetadas.

Para la distribución y reparto de la cerveza había un camión, marca Renault, matrícula J-2262, camión que con muy buen acierto por la Empresa ha sido restaurado últimamente para su exposición en ferias y que funciona perfectamente, como se ha comprobado en la pasada feria de San Lucas, cuando lo hemos visto circular por nuestras calles principales, lo que nos ha hecho recordar aquellos años de nuestra niñez, cuando todavía chiquillos, tocábamos la bocina hasta que lográbamos que el conductor del camión saliese de su casa de la calle del Capitán Aranda Baja y nos reprimiera nuestra conducta con grandes voces, y casi siempre, haciendo alusiones a nuestros progenitores.

En la escritura de constitución otorgada en Madrid el día 28 de febrero de 1928, que antes he citado, se dice, entre otras cosas, que don Domingo Puga Cobos es dueño de uña fábrica de cervezas y hielos, en Jaén, instalada en los locales antes mencionados y compuesta de sala de máquinas frigoríficas y de fuerza motriz; sala de fabricación; sala de molino de malta; condensadores de lluvia y de contra

corriente para los compresores; generadores de hielo; salas de refrigeración del mosto; bodegas de fermentación y de guarda; sala de filtro de cerveza y llenado de barriles; sala de embotellado; almacenes y otras dependencias. Todo con sus correspondientes instalaciones de maquinarias, motores, aparatos, tuberías y útiles, instalaciones de agua, luz y línea interior de fuerza motriz. Posee además camiones automóviles y los envases necesarios para el negocio que hoy realiza y las primeras materias y productos correspondientes a la marcha del negocio en esta época del año. Dicha fábrica realiza su negocio de venta de cerveza y hielo bajo el nombre comercial "Fábrica de Cervezas El Lagarto", para protección del cual se expidió a don Domingo Puga Cobos, por el Ministerio de Fomento, Dirección General de Comercio e Industria, el día 25 de agosto de 1921, el correspondiente certificado-título con toma de razón al libro dos, folio cinco, número cinco mil ochenta y uno. Dice dicha escritura que el declarante, don Domingo Puga Cobos, tiene registrada una marca de fábrica para distinguir toda clase de cervezas de su fabricación, en cuya marca sobre el dibujo de un castillo aparece un lagarto antediluviano y en la base del castillo, sobre un fondo obscuro, se lee la denominación "El Lagarto", y, a ambos lados se ven varias espigas de cebada. Sobre el conjunto del dibujo aparecen las palabras: "Fábrica de Cervezas" y al pie del mismo dice: "Puga-Jaén".

Los años fueron pasando y el consumo de cerveza fue en aumento de manera considerable, lo que motivó una serie de obras de reforma y ampliación de la fábrica existente, hasta que llegado el año 1960 se tuvo que pensar en la construcción de una gran fábrica de cervezas y maltería, y, a tal fin, se llevaron a cabo las obras necesarias y en el año 1962 se inauguró la magnífica y gran fábrica que hoy cuenta Jaén, para su honra y orgullo.

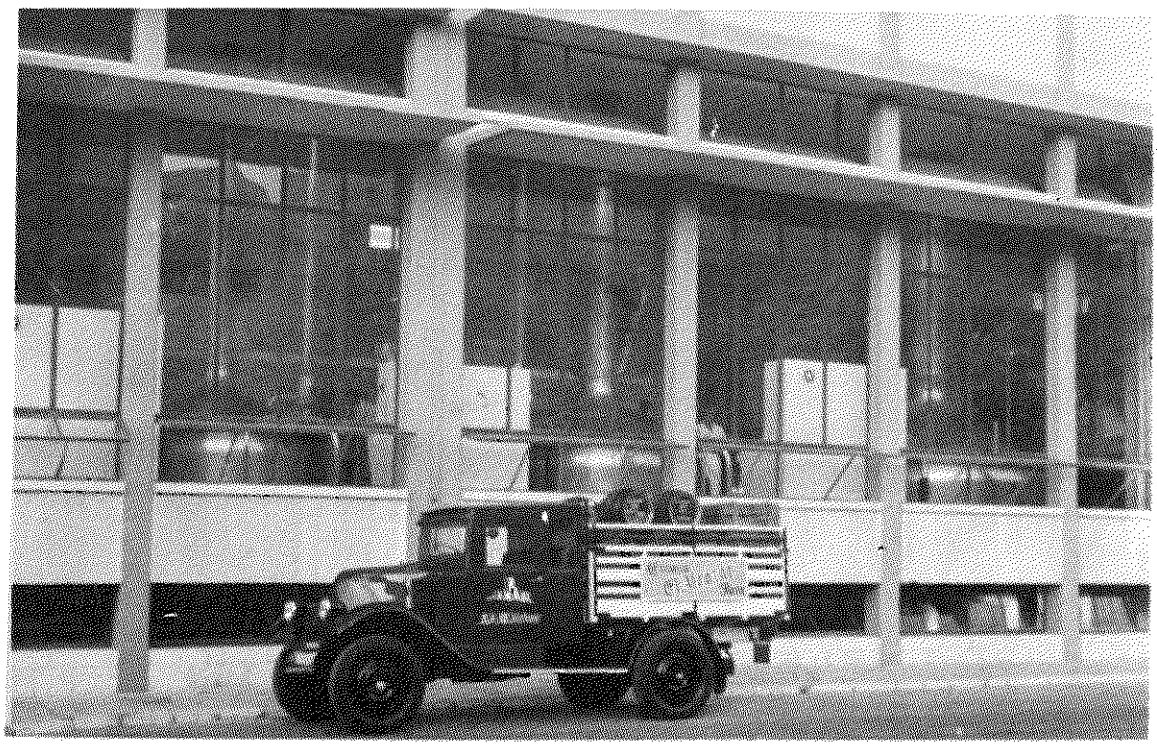
Gracias a la iniciativa de los fundadores, señores Puga Cobos, en la actualidad cuenta Jaén con esta moderna fábrica de cervezas, con capacidad de producción en ventas de alrededor de 50 millones de litros al año, y al lado de la misma fábrica ha surgido una maltería que abastece a la fábrica de primeras materias, con una capacidad de malteo de 9 millones de kilos de cebada al año.

La antigua, entrañable Fábrica, ciudadana de siempre de Jaén, es hoy un gran complejo industrial donde se elabora una cerveza de primerísima calidad, en tres versiones de distinta graduación, la cerveza normal Alcázar, de 11.º balling, la especial Alcázar Premium, de 13.º grados balling y la extra Alcázar 50, de 15.º balling, que nació para conmemorar el 50 aniversario de la fundación de la empresa.

La cerveza se presenta al mercado en cajas de plástico y en botellas de formatos de 1/5, 1/3 y 1/1, con independencia de la envasada en barriles de 50 litros de acero inoxidable, que sustituyen a los viejos y añorados barriles de madera, y de los que se extrae las riquísimas y refrescantes "cañas", todas ellas de cerveza especial, tan tradicionales entre nosotros. Recientemente se ha incorporado la presentación en bote de 1/3, formato que facilita el transporte a mayor distancia, incluso la exportación.

El Alcázar, instaló en 1964 otra fábrica en Ciudad Real y hoy pasea el nombre de Jaén, por medio de su cerveza, por más de la mitad de nuestro territorio nacional, siendo considerada por la calidad de su producto y por su presencia en el mercado, líder en el conjunto del Sector cervecero, el cual se agrupa en la Asociación nacional de Fabricantes de Cervezas, cuyo Presidente, es precisamente, ahora, el Director General de El Alcázar.

La Fábrica de Cerveza El Alcázar, continuadora de la Fábrica de Cerveza El Lagarto está totalmente identificada con Jaén, de tal modo que por ella han pasado



Primitivo emplazamiento de la Fábrica de Cerveza en la calle de Los Alamos y vista de las instalaciones actuales.

generaciones de giennenses, tanto en calidad de empleados de la misma como de clientes, proveedores o simplemente consumidores y amigos. Esta vocación jaenera de la fábrica de cerveza está viva en el ánimo de todos y se traduce en una presencia y colaboración de la Sociedad Anónima El Alcázar en la mayoría de las iniciativas y actividades culturales, deportivas, benéficas, etcétera de Jaén y su provincia. Todos los que aquí vivimos, por esta serie de motivos, la llevamos dentro y la consideramos como algo nuestro, porque, además, se da la circunstancia de que el que no tiene un familiar trabajando en ella, tiene a un amigo o a un conocido, y, por ello, se está, incluso, más ligado a tan importante empresa de Jaén.

Por estas razones, en este día grande para los Amigos de SanAntón, en que nos reunimos para celebrar nuestra Cena de Santa Catalina de 1983, en esta gran mansión propiedad de los herederos de los señores Puga Cobos, hoy día familia Puga Romero, quiero rendir un justo homenaje a esta familia aquí representada por nuestro gran amigo Julio Puga y testimoniarle la gratitud y reconocimiento que un grupo de giennenses siente hacia las personas de su padre y su tío don Domingo, por la gran iniciativa que tuvieron en aquellos tiempos difíciles de nuestra Patria, al llevar a cabo la construcción de una industria que siempre fue la más importante que tuvo la Ciudad de Jaén.

Dios quiera seguir ayudando a los hombres que hoy día rigen los destinos de tan magna empresa, entre los que se halla en primer lugar mi buen amigo Antonio Trujillo, Director-Gerente de la misma, hombre de gran capacidad de trabajo y siempre con una visión precisa y concreta para desempeñar su difícil cometido, para que continuen proporcionando trabajo y bienestar a muchas familias de nuestro querido Jaén y, para que los demás, podamos continuar con el orgullo de saber que tenemos en Jaén una de las fábricas de cervezas más importantes de España, que continua exhibiendo nuestro histórico y bello Alcázar (Castillo de Santa Catalina) y que para dar mejor sabor a tan rica bebida absorbe de día y de noche, en el Pago de La Imora, el perfume de nuestros olivos que la rodean por todas partes para protegerla y animarla para que tenga una vida tan duradera como la de estos bellos árboles vigilantes, que representan, como nuestra cerveza "El Alcázar", a Jaén.

El telón del acto segundo va bajando lentamente. No sería de justicia ni de estómagos agradecidos olvidar aquí el esmero y maestría de quienes, en la sombra, permitieron una feliz representación: el restaurante Ruta del Sol, el cocinero Cristóbal Sánchez Mora y el camarero Jesús Baeza Herrera. Gracias les sean dadas desde lo más profundo de una perfecta digestión. Que ese sea el mejor y merecido elogio.

En toda representación dramática piden los cánones catarsis y catástrofe. En nuestro caso, la catarsis, la purificación y elevación de los sentimientos nos llegó por varias vías adecuadas e infalibles: por la cordialidad de afectos compartidos, por el goce intelectual de las lecturas escuchadas y por el "espíritu de-vino".

La catástrofe, el final y desenlace de la representación sobrevino, como es obligado, en el último acto. El nudo planteado en el acto segundo, tan denso, asediado por la acumulación de irresistibles manjares y aliviado por la suavidad y ligereza de las disertaciones, se fue disolviendo amablemente en la placidez del acto tercero.

Este acto tercero se desarrolló en una coquetona y acogedora salita contigua al comedor, pero siempre dentro del riguroso respeto al precepto clásico de unidad de lugar.

Al tratar de calificar el estado de ánimo de los comensales en esta última etapa de la cena, se me viene a la pluma, inevitable, ese odioso y asendereado terminacho de "distendido". Trato de evitarlo: ¿distraído?; no es exacto, porque todos atendíamos con placer a las intervenciones que siguieron. ¿Divertido?; tampoco, porque ya se ha dicho, ni nos distraíamos, ni lo que se decía provocaba la risa, sino la aceptación o la melancolía o la meditación. ¿Qué hacíamos, pues?: ¿Carabear, oscitar?. Demasiado pedante. ¿Relajarnos? Demasiado propenso a interpretaciones malévolas. Sea: estábamos distendidos, a gusto, endulzados por las tentadoras yemas, por esas maravillas benditas —por origen y por calidad— de los pelusos, pasteles del paraíso y pasteles de gloria de las Madres Descalzas, por las castizas yemas de Santa Ursula, ayudados por los tientos tentadores al anís, la crema de café y el resol de tan recia estirpe jaenera.

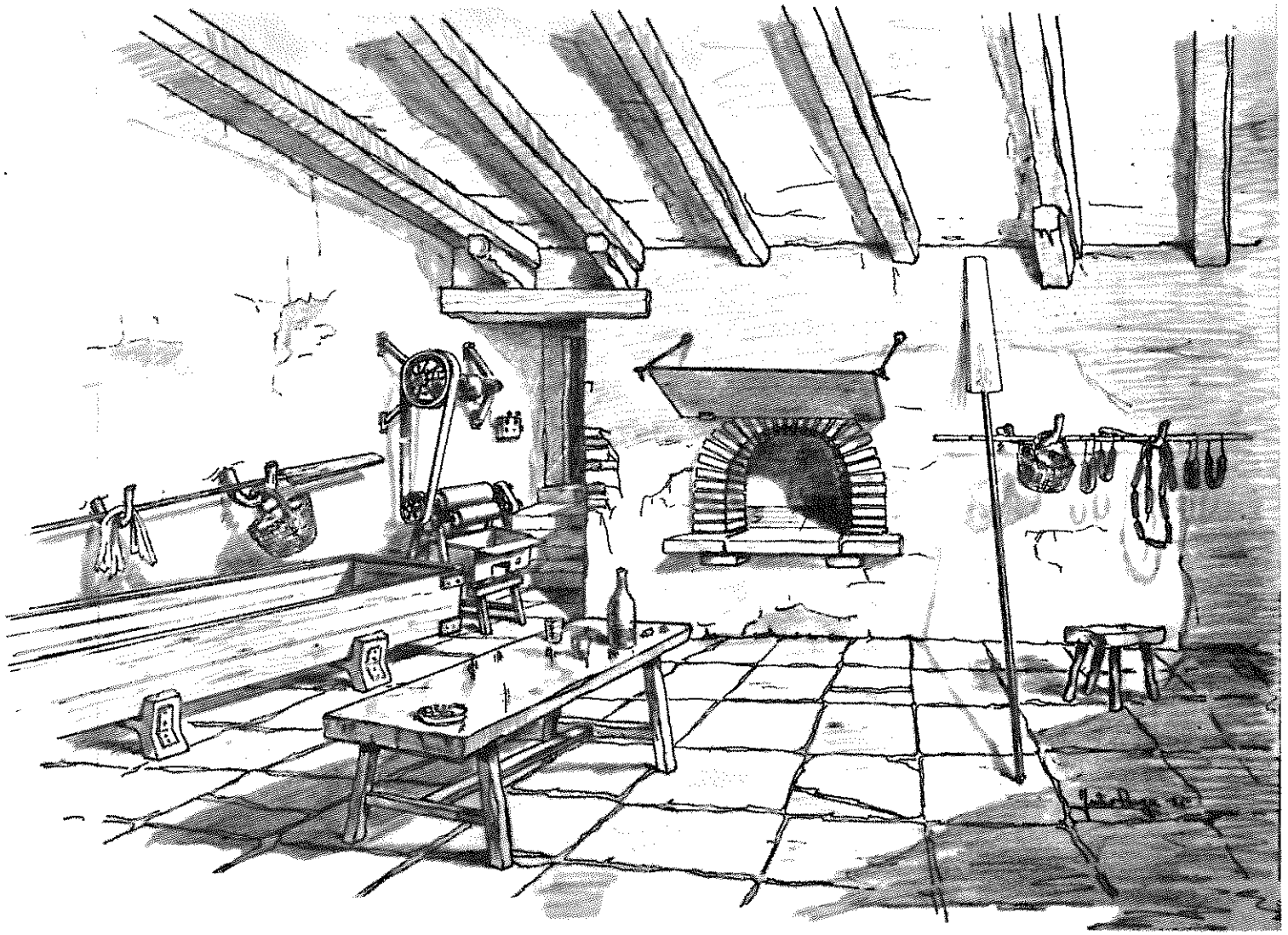
Los compañeros que intervinieron a los postres jugaban con cierta ventaja porque la benevolencia de los oyentes, que por otra parte no necesitaban, era total.

Y así se fueron luciendo sucesivamente el entrañable y orondo Vicente Oya cuya prosa ágil, trabajaba en años de buen periodismo, recreaba el ánimo y aligeraba la digestión. Su loa al pan y aceite, galana en la forma, calaba en las más hondas raíces gastronómicas giennenses. Lástima que lo que ayer fue alimento popular y hasta último recurso de supervivencia para tantas generaciones, hoy sea casi un lujo exótico o refinamiento de "gourmet". Si esto es bueno o es malo que lo digan los exégetas del cambio.

Pan y aceite. He aquí las raices fundamentales, esenciales, de nuestra cultura. El pan nuestro de cada día que pedimos en la oración por excelencia que nos enseñó el mismo Jesucristo. Y el aceite nuestro también de cada día que pedimos en la misma oración.

Ante esta mesa, donde partimos y comemos un mismo pan: pan del afecto y pan de la amistad. En esta mesa, donde distribuimos y consumimos un mismo aceite: aceite del amor y aceite de la unión. Ante esta mesa, y en esta noche, yo quiero que me permitáis una reflexión. Una reflexión, en voz alta, en esta noche de exaltación de los valores tradicionales de la tierra; en esta noche de valoración práctica de la gastronomía local; en esta noche de singular ambiente literario; en esta noche, en fin, de entrañables evocaciones.

Porque quiero, de alguna manera, rendir mi sincero, fervoroso, homenaje a los viejos molineros de harina y a los viejos molineros de aceite de nuestra ciudad. Desde el muy famoso Hornero de los Caños hasta los horneros sencillos, solitarios, de nuestros viejos barrios jaeneros. Ya han venido, desde hace bastante tiempo, esas maquinarias, accionadas por un cuadro de mandos, que han dado al traste con el trabajo artesanal de hacer, nada más y nada menos, que el pan nuestro de cada día. Yo he visto a hombres y mujeres de nuestro barrio de la Magdalena, en las largas, frías y temblorosas madrugadas del invierno, trabajar el pan en las entrañables



La Panadería de "El molino de los Martos". (Puga).

tahonas. Artesas hechas con madera de olivo, o de nogal, de encina, o de pino. Brazos fuertes de hombres y de mujeres luchando contra el tiempo. Tablas llenas de panes, crecidos por la levadura. Panes adentrados en el horno por palas de largos mangos. Pan cocido, caliente, crujiente, humeante, al amanecer. Todavía quedan algunas de esas tahonas por la Cuesta de San Miguel. Todavía quedan estas viejas panaderías en donde hay, durante toda la noche, como un murmullo de gente que se afana en el trabajo. Y habrá que decir otro tanto de los molinos aceiteros. Desde la Concebida hasta cuando los almendros anuncian con sus flores la naciente primavera es el trabajo afanoso de los molinos aceiteros. También la nueva maquinaria, accionada por los botones de los cuadros de mando, ha quitado de enmedio muchas actividades tradicionales. Yo recuerdo también los viejos molinos aceiteros de la Fuente de Don Diego, Carrera de Jesús o el Arrabalejo. Trojes llenos de negras aceitunas. Rodar de los rulos. Prensado con capachos de esparto de los cerros de Jódar. Todo un rito en el quehacer de los viejos molinos que nos dan el aceite para engrasar y suavizar la máquina del mundo y de la vida y para curar como bálsamo las heridas de los hombres.

El grano de trigo es necesario que caiga al suelo, en el surco, y se pudra, para dar luego el ciento por uno. Para dar esa maravilla de orfebrería natural que es la espiga.

La aceituna ha de sufrir el vareo, la caida, la recogida, el acarreo, y, por fin, el total estrujamiento, para dar el aceite.

El grano de trigo y la aceituna de nuestros olivos, el pan y el aceite, son como los símbolos más expresivos de nuestro Jaén. Y en torno al pan y al aceite, al Pan y al Aceite nuestros de cada día, nos movemos. Y se mueven hombres y mujeres que han perpetuado unos trabajos entrañables en los molinos de harina y en los molinos de aceite.

Rindo fervoroso homenaje a los trabajos entrañables en torno al pan y en torno al aceite que compartimos en nuestra mesa.

Produce una especial satisfacción recorrer las calles de nuestros viejos barrios mientras se hace el pan. Calles estrechas, pinas, blancas de cal, cargadas de flores de todas las primaveras, sobre las rejas de ventanas y balcones de hierro forjado. A la luz de faroles hechos con manos artesanas. Puertas labradas con dibujos y grandes llamadores que dan paso a grandes, espaciosos, patios, de donde salía el frescor de los viejos pozos que hoy están ciegos, haciendo que el agua se escape por el subsuelo de Jaén. Noches de embrujo y de silencio mientras se mueve la tahona. Noches largas, silenciosas, tan rotas sólo por la campana de San Juan, por los esquilones de nuestros conventos, recordando las horas que se quedan, para siempre, como almacenadas en el lecho de los tiempos idos. Vida sencilla, cotidiana, anónima, pero imprescindible, para dar sentido a los grandes acontecimientos, que mueven los hilos de la Historia.

Produce también una especial satisfacción ver el trajín de los hombres del campo con el vareo, la recogida, el acarreo, el llenar de los trojes, el girar de los rulos, el apretado de las prensas, para dar el nuevo aceite. Ese quehacer también sencillo, hecho con mil amores, mueve y remueve los hilos de la Historia.

En torno a todo esto están las canciones del amor que nacen en el tajo del trabajo; están los temblores de los amaneceres fríos del invierno. Y está el sabor del jornal ganado con el sudor de la frente. Tal vez que no sea el jornal de gloria de que habla don Miguel de Unamuno y así el jornal de la gloria del trabajo bien hecho, trabajo silencioso, callado sencillo, anónimo, que mueve al mundo sin que ese mundo lo perciba.

Rindo homenaje, en esta mesa, ante el pan y ante el aceite, a esos hombres y a esas mujeres, del trabajo de los molinos de harina y de aceite. Porque ellos hacen posible que venga a nosotros el Pan nuestro de cada día, dándonos el ejemplo de su trabajo, como símbolo de la colaboración con Dios en la perpetuación de las especies. Porque ellos hacen posible que, en algún lugar, en una lámpara de aceite, alumbre la llama viva del amor entre los hombres.

Hay personas que parecen distantes cuando son muy próximas, que parecen severas, pero esconden una profunda ternura. Tal es el caso de Luis Berges. Todos lo conoceis. Sabéis de su afecto, de la firmeza de su amistad, de su disponibilidad permanente cuando un amigo le solicita. Pero rompe el tópico del hombre andaluz como lo rompe Manolo López Pérez. En ellos hay mucho más de senequismo que de folklore de mostrador. Dicho sea con la gratitud de quienes nos honramos con su amistad. Pues bien, este arquitecto, a cuya sensibilidad tanto debe el Jaén de la cal y de la piedra, gran viajero de paisajes remotos nos habló de su última experiencia hindú; y un vago perfume de Tagore quedó flotando tras sus palabras:

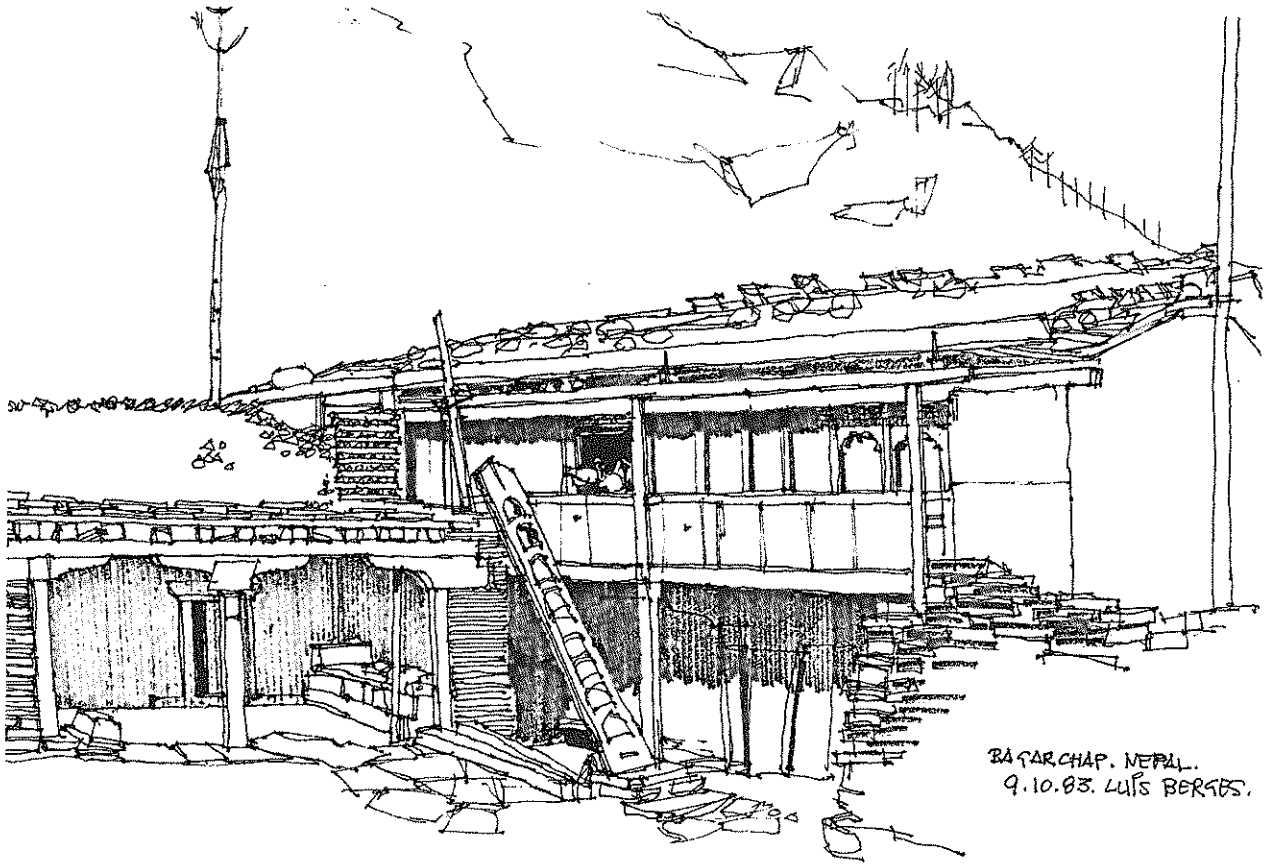
Cae la noche; independientemente de la latitud donde el día se extinguirá, los hombres se reunen. Si hace frío, alrededor del fuego. A veces tienen algo que celebrar. En la mayoría de las ocasiones, con el juego de las llamas, la mente se pone en juego.

Pienso que la jornada de hoy resultó ser tremendamente dura. Hace ya días que perdimos de vista las familiares e inmensas laderas de lujuriante y brillante verde, de ubérrimo arroz, que plantado en terrazas, con alineaciones y alturas de perfección geométrica, trepaba hasta las cimas, desde el fondo del valle por donde seguimos subiendo. Tenía los pies metidos en cantarina y mansa agua, mientras oscilaba, a la brisa suave, sus recién granadas y desmayadas espigas.

Ha llovido toda la noche. Este año, al decir de todos, el monzón ha retrasado su retirada.

Hemos abandonado al amanecer BAGARCHAP, la bella aldea, el primer asentamiento tibetano que pisamos. Es un sorprendente conjunto de recónditos remansos urbanos, donde las formas arquitectónicas están plenas de sabiduría ancestral para el empleo de la piedra y la madera, para crear cubiertas totalmente planas, donde se seca el grano y la leña, donde el fuerte viento invernal resbala, sin poder morder ni enfriar las casas. A estas plataformas se accede desde la calle por un tronco con bellas muescas como peldaños, porque cada cubierta termina siendo el lugar de reunión mientras el sol calienta.

Ayer, cuando llegamos, a esa hora que es un conjunto de instantes de oro y templanzas, antes del frío tras la puesta del sol, arroyo arriba, (arroyo que también se hace urbano al discurrir entre las casas, pero con transparencia de agua casi brutal), subí hasta alcanzar el gompa, el pequeño monasterio. Su patio central, de impecable pavimento de losas de piedra y sencillo pórtico de madera que lo rodea, estaba en silencio. En silencio también, un pequeño telar, donde instantes antes trabajaba un monje, en el lado de poniente, donde el sol más calienta. Llevaba la



BATARCHAP. NEPAL.
9.10.83. LUÍS BERGES.

TAKUMBE.
VALLE DEL RÍO MARSYANDI.
NEPAL, 6.X.83. LUÍS BERGES.

cabeza rapada, pesada y larga vestimenta de lana, de opaco color rojo de vino, de hombros y brazos desnudos, prestos a duras tareas diarias. Ambos juntamos nuestras palmas frente al pecho:

—Namaste, le saludo desde lejos.

—Namaste, me contesta.

En el edificio principal, rojos, amarillos y azules en la madera de las silenciosas ventanas y puertas. Allá arriba, en un remate como diminuta torrecilla, los fijos y enigmáticos ojos de Buda, pintados con seguros trazos.

Pienso ahora que durante toda la jornada de hoy, hemos caminado en silencio, bajo la pesada lluvia. Casi todo el día nos ha costado atravesar el bosque, donde nos hemos sumergido al amanecer, tras haber pasado bajo la simbólica puerta de la aldea, puerta coronada con banderas de plegarias, flácidas y deshilachadas de hielos y soles.

El bosque ha sido como una gran fantasía, de verdes y negros, de velada luz. La senda trepó, dentro de él, a cada recodo, dejándonos sin aliento. El agua, en arroyos, cascadas y espesa cortina, acentuó olores de umbrías, formas, colores. Desconocidas aves volaron como rápidas sombras, con cantos de flauta de caña. Chorreantes helechos y rododendros; es el sotobosque que sustituyó a la cruel masa de ortigas de las tierras bajas, la que nos dejaba inermes de agudo dolor al menor roce con ellas y rojas quemaduras para todo el día. Durante toda la jornada de hoy, no hemos encontrado ese providencial techo de otros días que nos albergaba unos minutos, bajo el cual se bebe el caliente té, que desfatiga y alienta. Hoy, cuando al fin salimos del interminable bosque, nos hemos acercado peligrosamente al gran rio, al rugiente MARSYANDI KHOLA, cuyo estruendo de turbulentas aguas grises, hemos oído ensordecer cuando por la ladera de enfrente se han deslizado aludes de roca y arcilla, que el río ha engullido como si tal cosa. Más tarde, el terreno se dulcificó. Un chorten, montículo de piedras bien dispuestas que suele albergar los huesos sagrados de algún venerado lama, nos anunció la proximidad de otra aldea, el fin de nuestra andadura de hoy. Tienen estos humildes monumentos funerarios una orla de lajas de pizarra, donde en bella caligrafía sánscrita se repite el OM MANI PADME HUM, la oración-ofrenda del budismo.

Hemos pasado hoy ante una inopinada laguna, con reflejos invertidos de caminantes en hilera, con espesa orilla vegetal contra un fondo de niebla gris. Cae la noche; como en cualquier latitud, estamos reunidos alrededor del fuego, donde ahora se cuece el arroz, donde borbotea una inmensa y abollada tetera. Esperamos la cena. Pienso que dentro de un mes, haré lo mismo en la noche de Santa Catalina. El humo no acierta con la abertura del techo y nos obliga a salir fuera, de vez en cuando, donde sigue cayendo la lluvia.

Entraron silenciosos porteadores. Como todos, descalzos, empapada su pobre vestimenta, calados hasta los huesos. En cuclillas, mantienen por unos instantes sus insensibles manos sobre el fuego. Beben un vaso de té de forma lenta, para alargar instantes de vida. Pagan una rupia y en silencio salen y se esfuman en la noche, para doblarse de nuevo bajo la pesada carga que cuelga desde sus frentes y aplasta sus espaldas.

Imperturbable, un enorme tibetano fuma en silencio su pipa de cerámica, mientras mirando al fuego gira incansable, de izquierda a derecha, su molinillo de oraciones, asido por el pulido mango de hueso de yack.

Más tarde, trepando por el negro y tallado tronco, alcanzo la habitación dormitorio. Huele intensamente a humedad. El cono de luz de la linterna ilumina mi

visible aliento, que asciende perezosamente diluyéndose. Dentro de la tibieza del saco de dormir, oigo el parlotear de los de abajo, sobre el incansable fondo del rugiente río, que ha de descender aún cientos de kilómetros, antes de encontrarse con el padre GANGES.

Las voces se elevan. Alguien ha debido de pedir chang, la agria, blancuzca y espesa cerveza de arroz fermentado. Se acompasan las voces. Y surge el "Renson Piripi", la eterna canción del sherpa.

Pienso que dentro de un mes, al filo de la madrugada de Santa Catalina, otra canción se elevará, cantando eterno amor a olivares eternos, hechos misterio en la blancura del alba.

Aquí, en la negrura de la habitación, hay un rítmico y acompasado son de gotas de agua de lluvia. A través del techo, caen y estallan. Sordamente, sobre la estera de paja trenzada; secamente, sobre el nylon.

PISANG, Noche de Octubre.
(En el Himalaya Central)

Rafael Ortega Sagrista puso estrambote a la noche. Sabiamente elegida la persona, porque ni nuestros cuerpos, ni nuestras mentes estaban ya para sobresaltos dialécticos, ni para indigestas erudiciones. Y Rafael, tan erudito cuando quiere, sabe ofrecer la pura delicia estilística, el hallazgo poético, los "primores de lo vulgar", azorinianos que tanto gusta cultivar. La prosa de Rafael se corresponde plenamente con su personalidad. Pulcro es como pulcra es su prosa, castigada, elaborada con primor. Pero, mejor, escuchemos sus palabras:

Decía el refrán que el buen habero ha de sembrar por Todos los Santos, y cavar en enero. Y luego...

Luego, a aguardar lluvias generosas y que las heladas no afligiesen las matas. Esperar, siempre esperar, que es el sino de nuestros labradores sufridos. Y si el tiempo se muestra propicio, ver como prospera el habar.

No obstante, cuando las habas llegan a su esplendor es cuando pinta la primavera.

Primavera de Jaén, habares en flor, la vida que vuelve, el gozo de vivir, el momento de la juventud...

El olor de los habares, es olor de Cuaresma, de Semana Santa, de Resurrección. Como en Sevilla el azahar, en los campos de Jaén son los habares floridos. Habares en las huertas del río, habares entre olivares.

Dice Abel Martín en su "Primaveral":

"¿Y ese perfume de habar al viento?, ¿y esa primera margarita blanca?

Así es.

Cuando volvemos del campo, a finales de marzo, en una tarde azul y violeta, húmeda y sentimental, por caminos rurales, por sendas y veredas, en Valparaíso y en Jabalcuz, por las Fuentezuelas o en Reguchillo, nos invade el aroma de los habares florecidos, ese olor campesino, rotundo, como puede ser de la tierra mojada, o el de la hornada de pan...

San Antón.- (Retablo del altar del Santo Rostro).

El perfume del habar nos penetra, nos estremece de placer, en la humedad de la tarde, en la marea que sube de los arroyos, cuando las sombras se alargan, cuando la noche se anuncia.

Antonio Machado, siguiendo al poeta Abel Martín —que él admira—, canta en sus "Galerías":

"...con el aroma del habar, el viento corre en la alegre soledad de los campos".

Cuesta de los Carneros, ecos de los clarines que los romanos ensayan en la quietud de la Alameda, y en el aire, la leve fragancia de los habares en flor...

. . . . . .

Los habares son generosos y dan una primera flor, y luego, una segunda flor, en lo alto de las matas, como dos cosechas seguidas que prolongan su incensario rural.

Y cuando las vainas ya tienen cuerpo, cuando las habas están tiernas, nos gusta adentrarnos en el habar, hundirnos entre sus matas altas, espesas, de verde azulado, y desgranar las jarugas probando las habas, tan frescas, tan sabrosas, tan ricas si las acompañamos de un canto de pan y aceite, de unas briznas de bacalao, de un trago de vino...

¡Y qué bonitas son las habas, sus flores moradillas, sus matas henchidas de savia!

Los pintores de Jaén, esos buenos pintores que tiene Jaén, creo que no han pintado las habas. No recuerdo un bodegón de habas verdes, turgentes, recién cogidas, jugosas. Pero sueño con él, lo veo, lo presiento. Un bodegón sencillo, natural, lejos de esos tan complicados que reunen objetos que jamás se vieron juntos.

Figuraos pues, una cesta de habas, volcada sobre una mesa añosa, de pino sin pintar, de clavazón, de esas que hay en las viejas cocinas de los cortijos, de las caserías.

Una cesta de mimbre de las que se tejen en las huertas de Jaén, de mimbres rojizos, sin mondar. Y al lado una fuente blanca, de loza antigua, o de Granada, donde se han echado algunas habas ya peladas. Y muy cerca, unas jarugas abiertas, vacías, que muestran por sus desgarrones el interior algodonado, suave, oloroso...

¡Qué bello bodegón soñado para una pared de cal blanca en una casa del Jaén jaenero!

. . . . . .

Pero volvamos a nuestros habares, volvamos a nuestros recuerdos y al deseo de que se repitan año tras año.

¡Echar un día de habas, una gira dominguera y familiar, una cuchipanda de amigos, un almuerzo de cofradía andaluza y pasionista entre los habares de Jaén!

Habas fritas con jamón, cordero pascual o chotillo tierno. O una tortilla de habas ofrecida al cobijo de los parrales, a la sombra de los árboles que en la lonja protegen del sol. Días de insectos que zumban ébrios de luz, de rosas de olor, de olivos en trama, de hierbas silvestres, de lilas moradas.

Trébedes en el fuego, lumbre de leña de olivo, y el sartenón grande y negro donde se fríen y revuelven la carne y las habas, en nuestro aceite de oro líquido. Es todo un Jaén sobre los manteles impecables, entre platos de aceitunas majadas, de rabanillos rajados.

Y en las casas habrá cocido con habas o sopa de habas; arroz con habas y hasta salsilla de habas cuando las habas se endurecen, cuando los habares amarillean y los hopos o zorroclocos las ahogan, como la cizaña al trigo.

La salsilla de habas, tan gustosa, aderezada con cilandro, es ya la despedida de las habas verdes.

Luego nos quedará el potaje de habas secas con berenjenas, con cardo o con acelgas, que es una de las comidas más deliciosas, uno de los sabores más clásicos y privativos de Jaén castizo.

. . . . . .

Añoramos los habares, deseamos que vuelvan los habares en flor, para recrearnos con su aroma, para alabanza del paladar, para vivir otra nueva primavera giennense, siempre joven, siempre esperada y prometedora, para sentir en nuestros labios esa canción de Antonio Machado:

Y este olor
que arranca el viento mojado
a los habares en flor...

Las palabras de Rafael, tan serenas, tan sedantes, tan sensoriales, dejaron entre nosotros un regusto lírico a medio camino entre Valera y Juan Ramón. Era, seguramente, lo que cuerpos y espíritus necesitaban para reencontrarse. El ritual himno a Jaén cerró definitivamente la noche inolvidable y, casi en silencio, "con el perfume del habar al viento" en nuestros sentidos, como los pastores del divino toledano, nos fuimos "recogiendo paso a paso".

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 1984, FESTIVIDAD DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRIA.

CAJA GENERAL DE AHORROS
Y MONTE DE PIEDAD DE GRANADA
"LA GENERAL"