



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN

Recuerdos del Agua, un bar de referencia

Naciones Unidas ha declarado 2025 como el Año Internacional de la Conservación de los Glaciares, convirtiendo este tema en el eje del Día Mundial del Agua que se celebró el pasado 22 de marzo. Los efectos del cambio climático se imponen sobre el ciclo del agua alterando su equilibrio global. Para ello, la acción colaborativa de empresas, la anticipación y la innovación lograrán impulsar la transformación ecológica y preservar los recursos hídricos.

Y qué contrastes se dan en nuestra Trimilenaria. Durante unos días lluvia a tope y después, durante largo tiempo, no se vuelve a ver una gota de la tan ansiada agua. El ejemplo más claro lo tenemos en el 'secano cartagenero'. La zona oeste de nuestro municipio se alza como un tesoro turístico en la Región de Murcia, ofreciendo a quien la visita un viaje lleno de experiencias inolvidables en un entorno de belleza natural incomparable.

El pasado fin de semana en nuestro oeste cartagenero se celebró la IV edición de los premios Garbancillo de Oro de Tallante. Unos galardones organizados por la Asociación Cartagena Ciudad Creativa con la muy buena colaboración de nuestro Ayuntamiento, que tienen el objetivo de promocionar el esparto, la piedra seca, la defensa ambiental, la actividad cultural y, como no, la gastronomía de la zona.

Gastronomía que es abundante y rica en toda la zona del poniente cartagenero pues cuenta con una gran diversidad de ventas y locales muy peculiares como, por ejemplo, el Restaurante la Cuesta-Venta el Huevo, que fue premiado en Ecoturismo Cabo Tiñoso, una magnífico local situado en Campillo de Adentro que albergó el acto de entrega de los galardones. Allí todo se hace con leña a la brasa o al horno. Otros locales tradicionales de la zona son La Venta Moya, los centros sociales de Molinos Marfagones, El Palmero, Perín, Isla Plana, La Muela de Galifa, la Venta Ramírez, la Venta Ana en Cuesta Blanca, El Castillo de Perín, la Venta el Buen Descanso, el Restaurante Molina y Casa León en la Azohía.

Y del secano cartagenero volvemos al agua pero, esta, es agua de otro costal. Un agua



Primitivo Céspedes en el centro rodeado de sus hijos Álvaro a la izquierda e Ignacio a la derecha, en la venta El Buen Descanso, en una imagen cedida.

muy especial y que a muchos les traerá recuerdos muy gratos: el Agua Bar. Un local que hizo historia en la noche cartagenera entre los años 1983 y 1997 y donde todo fluía distinto en nuestra Trimilenaria. Allí la música sonaba más libre, las paredes hablaban en imágenes y la cerveza siempre estaba como se debe de beber, muy fría. Aunque el local bajó la persiana hace casi tres décadas pero sigue vivo en la memoria colectiva de la ciudad. La semana pasada su creador y alma, Primitivo Cifuentes, cumplió 70 años. Y con su aniversario, volvió inevitablemente el recuerdo de aquel espacio que cambió para siempre la vida nocturna cartagenera.

La historia del Agua Bar empieza con un guiño. En una Cartagena donde ya existían locales como el Tierra y el Aire 16 surgió –cómo no– el Agua. Pero lo que parecía un juego de palabras pronto se convirtió en un proyecto cultural de largo aliento. Desde su inauguración el 1 de junio de 1983, el bar nació con vocación de referente: un local musical diferente, vanguardista e inquieto. Y, sin lugar a dudas, lo fue.

Diseñado con formas curvas en la barra, asientos y techo –que simulaban olas con una lona azul– el espacio invitaba, desde el primer momento, a «salirse del molde». La primera exposición que colgó de sus paredes fue sobre el agua. Y no sería la última.

Discos de sus viajes

Durante años se convirtió en sala de exposiciones para artistas locales de fotografía, pintura y escultura, siendo Domingo Llor uno de los habituales. Pero si por algo se recuerda al Agua es por su música. Mientras otros locales apostaban por lo fácil, en este se es-

Primitivo Cifuentes abrió ese local en junio de 1983 que pronto se convirtió en referente cultural alterantivo y de la noche cartagenera

cuchaba lo que sonaba en Radio 3: Golpes Bajos, Siniestro Total, REM, Bruce Springsteen... Música no comercial que atrajo a una clientela fácil con cazadoras de cuero, ganas de descubrir y muchos paquetes de pipas. De hecho, en una semana se llegaban a consumir más de cincuenta kilos.

El Agua Bar abrió camino también en su entorno. Cuando comenzó apenas había dos bares en la emblemática calle de Cuatro Santos. Poco después llegaron muchos más. En menos de cincuenta metros llegaron a coexistir hasta ocho locales, con un buen ambiente tanto en la calle como en los locales, que era zona de la movida. La Cuesta de la Baronesa se consolidó como zona de marcha para toda la comarca. Los bares se contagiaron del espíritu festivo del Agua. Decoraban el interior por Carnaval, luego toda la calle con concursos de ambientación y llenando todo de un gran ambiente. En 1989, el local se amplió y comenzaron los conciertos en directo. Por su pequeño pero animado escenario pasaron grupos como Dinamita pa' los Pollos, Clan (después fueron M-Clan),

Kante Pinrónico o Ferroblus. Fue también punto de encuentro de músicos, artistas y melómanos, tanto locales como de fuera.

En su cabina pinchó la primera mujer DJ en Cartagena: Inés. Los vinilos los traía Primi en sus viajes. En 1990 fueron uno de los impulsores de Cartagineses y Romanos para dar movida al centro histórico. La tropa Caballeros de Isis de Cartago se fundó en su barra –entre cañas y buena música– y por ella pasaron Loquillo, La Frontera o El Último de la Fila. El Agua no fue un bar más de la calle Cuatro Santos, sino un lugar donde la ciudad sonaba diferente. Cerró sus puertas un día de julio del año 1997 pero su legado perdura. El eco aún se escucha.

Y dónde mejor que celebrar el cumpleaños de Primi, en compañía de la familia, que en el corazón del oeste cartagenero: en las Casas de Tallante. Fue en el asador El Buen Descanso. Concretamente en su exquisito salón de El Horno, acogedor por su decoración de casa solariega con maderas, cortinajes, lámparas, azulejos... y ese aroma a leñas y asados. Empezó el menú con unos mini lebrillos de sobrasada con pan de campo y unas cañas, para continuar con una ensalada especial verde de rulo de queso de cabra y cecina. Pasamos a unas croquetas cuatro quesos con membrillo, carabinero y jamón. Posteriormente nos sirvieron un plato de embutido de mantanza de nuestra tierra –recién cortado a cuchillo en el mostrador– que estaba extraordinario de curación y sabor. Luego unas morcillas recién hervidas para comer sobre tosta de pan, extraordinarias. De alta nota estuvieron unas chuletas de cabrito a la brasa de leña con sus patatas fritas pero caseras y unos pimientos. Terminamos con un 'capricho de oro' bien loncheado: chuletón madurado de vacuno mayor de 1,5 kilos. Todo regado con un Juan Gil etiqueta Plata y, de postre, pan de calatrava y tarta de queso con unos buenos asiáticos que pusieron el punto y final a la jornada.

Les dejo una reflexión más real que la vida misma: «El que no considera lo que tiene como la riqueza más grande, es desdichado, aunque sea dueño del mundo».