



## LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Arriba: Mendoza 'Tute', Cristóbal 'Barra libre', Pedro 'Coe', Luis Lasa 'Venas', Alcaraz 'Resi', Diego (chef Las Termas), Severo 'Ñampa Zampa', Castellini 'Capapei', Castellón 'Porsakoff' y, Alhama 'Sorowski'. Abajo: Kayuela 'Kayueleitorr', Ginés 'Beni Gil', Pepe Fuentes 'Indio' y Pablo 'Dr. Anchoa'. PABLO SÁNCHEZ

# Los Maromos y Pepe 'El Indio'

Coincidencias de la vida hacen que nos encontremos en una mañana soleada, después de algún tiempo, José Fuentes 'El Indio' y Pepe Pérez 'Castellini' en el Bolos Club. José nos preparó un aperitivo exquisito y simple: unas patatas chips bien grandes y, sobre ellas, unos mejillones en escabeche pero de las rías gallegas con su caldito que le dan sabor y color a la patata y se queda en el fondo del plato para luego sopar con un buen pan. Exquisito aperitivo muy bien regado con un Godello frío de Pagos del Galir. Un auténtico lujo entre amigos que disfrutamos con suma tranquilidad y relajados frente al campo de juego.

Entre sorbo y sorbo del buen vino me contaba Pepe Fuentes que había publicado dos libros sobre dos de sus grandes aficiones. De ellas puedo dar fe y decir que, en las mismas, se convirtió en líder. Uno de los libros lleva por título 'Andar vagando de lugar en lugar', consta de 535 páginas y versa sobre el arte de custodiar las tradiciones universitarias.

Cuenta Pepe sobre la responsabilidad de ser ciudadano de la Trimilenaria. La ciudad donde le tocó nacer, vivir, estudiar, ser uno, trabajar, después correr medio mundo profesional-

mente y, posteriormente, asentarse otra vez en la vieja Mastia, volver a vestir el jubón, ya de tuno veterano en la Cuarentuna, y de componente hasta de Tuna España. Todo con una perspectiva mucho más ambiciosa que en su universalidad pero siempre manteniendo la exquisita responsabilidad de seguir conservando la tradición que marcó los comienzos de las primeras universidades.

El segundo libro, tan interesante como el anterior, lo titula 'Los Maromos, dissectomía endoscópica de una chirigota antropomorfa'. Son cosas que te pasan solo una vez en tu vida. Según este gran compositor y chirigotero, hay personas o personajes que viven los carnavales mucho más intensamente que otras. Para un profano es difícil de entender cómo, en los talleres de costura y bordado, se pasan todo el año para diseñar y crear las majestuosas y exageradamente gigantes vestimentas de plumas y lentejuelas de las reinas, damas y comparsas multitudinarias de los carnavales.

Al igual que las chirigotas, primero eligiendo el disfraz del grupo que aparejaba el diseño de los decorados y las letras de las canciones. Ensayando de julio a febrero la música, canciones y coreografías en el sa-

grado escenario. La gente quiere destacar en carnavales mediante su disfraz, esa faceta que suele estar más reprimida en el resto de días del año. Hay quien busca la exageración y la teatralidad que todos llevamos dentro. Existen personas que en su vida real son modestos; por ello, una forma de hacerse poderoso es disfrazarse de alguien importante, de superhéroe o de famoso aprovechando, de esa manera, el Carnaval para sacar el autoritarismo y el poder que le gustaría tener. Sin embargo, si llevas máscara o antifaz es que buscas el anonimato para transgredir normas sin ningún complejo o culpabilidad. Y es que, al ocultar los ojos, ocultas tu interior pues la mirada es la parte de nosotros que más información contiene sobre nuestra identidad.

Los Maromos nacieron en 1987 como la primera chirigota de la nueva etapa de nuestro Carnaval de Cartagena siendo su primera intervención como 'Los Toreros'. Ese grupo de amigos que la crearon para participar en el carnaval obtuvieron su primer premio en el Concurso de Paellas de El Cañar donde el alcalde de la época, Juan Martínez Simón, les hizo entrega de un jamón y 16 litros de vino de nuestro cam-

po. El joven concejal José Antonio Alonso se despachó en elogios para los premiados y sus familias. Aquellos jóvenes chirigoteros con la moral por las nubes y con la elección del disfraz de toreros, el capote y la montera, se lanzaron a torear el mundo mundial. Con un eslogan, 'Maromete, si no sabes torear para qué te metes', intentaron traer un morlaco de 500 kilogramos pero, al no autorizarles el consistorio, lo arrojaron en la juguetería Los Chisperos, donde compraron un toro de plástico.

Los Maromos no pararon de tener actividad y, en 1990, crearon Los Guerreros de Uxama en el primer año de Carthaginenses y Romanos junto a sus mujeres Las Mameyas. Menudo equipazo: Tomi, Pajera, Hobi, Tiles, Venas, Coes, Capapey, León, Resi, Miles, Merlos, Federo, Tabajara, Pomítico, Cuñao y Seve. Lo fundamental de Los Maromos es que se disfrazaban para divertirse en manada chirigotera. Y para cantar «a saco» sus temas musicales sincronizados al revés y a contratiempos armoniosos con guitarra, caja y bombo kafierno chimpanero (no pumchimero) los jocosos temas de las canciones interpretadas para jolgorio de toda la ciudad.

Los Maromos han sido, ante

todo, animales urbanos con la suficiente humildad transgresora para cantarles a las autoridades verdades como puños plasmadas en tan sutiles letras que hubieran pasado censuras antediluvianas sin cortapisas. Las palabras de sus canciones destruyen y edifican, hieren y curan, maldicen y bendicen, tumban y levantan, odian y aman, perturban y conmueven. Pero nunca fueron indiferentes. Nunca se las llevará el viento, el respeto se gana. Y muchas de las letras salieron de la fina pluma de Pepe Fuentes.

El año 2004 fue el último año de Los Maromos, la chirigota decana, con una actuación de niños vestidos de «segunda comunión». Después de 18 años de participación y sin perder la ilusión, tan solo decidieron dedicarse a otras cosas, pero siguen siendo fieles al lema del fundador de la chirigota: «En la vida hay que crearse metas y, cuanto más metas, mejor».

Para recordar tan bonita etapa, todos los sábados de Carnaval quedan en El Viejo Almacén en una comida que se convierte en un espectáculo de alegría y disfrute. Y durante todos los viernes del año comen en las Termas del Pincho Maromos, Cuarentunos y Uxamas, terminando con guitarras, laúdes y buenas letras.

Y en Las Termas se celebró la comida que Diego Morales recomendó y la verdad es que no desacertó. Empezamos en barra con un pulpo a la cartagenera y un lomo ibérico de bellota adobado al estilo de la abuela y regado con unas cañas bien tiradas. En mesa se sirvió tomate aliñado con encurtidos de la casa y anchoas del Cantábrico sobadas a mano. Continuamos con calamar de costa a la plancha en su tinta y mayonesa de kimchi. Pasamos a un tartar de atún rojo al humo de limonero. Terminamos los entrantes con unas alcachofas a la plancha con aceite de trufa, virutas de parmesano y jamón ibérico crujiente. El plato final se sirvió también al centro y fue una pluma ibérica de bellota con verduras al dente y salsa teriyaki, vaca semental dry aged de 75 días de maduración en cámara de Las Termas con patatas risotadas. Todo acompañado de un vino De Nariz de Yecla de uva Monastrell. El punto dulce consistió en leche frita crujiente con arropo de calabacín y helado de turrón Xixona, acompañado de un Néctar de González Byass.

Termino con esta reflexión: «El éxito no es un golpe de suerte, es una gran paliza de disciplina».