



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Mar Casas, Iván Negueruela, Carlos Martínez, Miguel Sáez y Tomás Martínez, en la terraza de La Casa Azul con el Mediterráneo de fondo. **TMP**

Las vistas desde la Casa Azul

Nuestra bebida más emblemática vuelve a escena con unas nuevas jornadas del Café Asiático, una propuesta que fusiona cultura, historia y sabor. Nuestros empresarios de Hostecar –en colaboración con Café Lab, José Díaz «el alma del asiático» y Puerto de Culturas– organizan los sábados de este mes unas sesiones que descubren los matices de este icónico local que es Café Lab, situado en las Casas de Rey y dentro del programa 'Marca Cartagena', poniendo en valor la gastronomía y el patrimonio de la ciudad.

Estas singulares jornadas incluyen un recorrido guiado por el Museo Refugio de la Guerra Civil, una charla divulgativa a cargo de José Díaz –el mejor conocedor de la historia del café asiático– y una cata-degustación profesional dirigida por baristas donde los asistentes pueden conocer a fondo los ingredientes, la elaboración y la singularidad de esta receta cartagenera. La sesión dura tres horas y se puede apuntar todo aquel que lo desee a través de Hostecar. Es un verdadero espectáculo que les recomiendo.

Mi buen amigo Amos compartió esta jornada y me contó que yo, que hablo tanto sobre la amistad, debo tener en cuenta lo que dijo Robin: «La amistad, al igual que otro amor, debe fluir.

Si el vínculo es forzado, es hora de soltar. No todos los amigos son para siempre y no todos los que están siempre, son amigos. La verdadera amistad es como un río: fluye sin ser empujada».

Cambiando de tema, les quiero contar que uno de los placeres de la buena vida es poder disfrutar de un atardecer. Si es en compañía, mejor; y si es a través de una experiencia que lo enmarque y le dé aún más valor, mejor que mejor. En este sentido, una buena propuesta para disfrutar de los beneficios de un atardecer de ensueño lo iniciamos en La Casa Azul frente al mar de La Algameca Chica. Su propietario, Miguel Sáez, anfitrión generoso, abrió la barraca, el vino y la conversación. El auténtico lujo no es el dinero sino el tiempo y las personas con quien compartirlo. La cultura nos permite asomarnos a otros paisajes, a testimonios que nos orientan, estilos de vida diferentes, a modelos en quienes nos reconocemos, a los que aspiramos y que, a veces, conseguimos.

En el refugio de Miguel, añil de memoria y tradición, nuestro encuentro se fraguó a fuego lento. Carlos, su hermano, cocinaba junto a la mesa donde disfrutamos de un aperitivo con lascas de jamón Mangalica, el sabor que vino de Hungría. Una raza autóctona desa-

rollada en el Imperio austrohúngaro protegida por los propios emperadores y que Monte Nevado elabora con la más pura tradición española. Buen jamón de aroma intenso, fluido en boca y de gran delicadeza, acompañado de un buen vino Carchelo Guarafia 2023 de la Sierra del Carche, principal bastión vitícola jumillano, de uva garnacha que en boca es noble, elegante y sabroso.

Acompañando en mesa estaba el doctor arqueólogo Iván Negueruela que, con alma de narrador, tejía sabiduría con cada palabra como Penélope en su telar, aguardando el regreso de Ulises. Mar Casas, como quinta invitada a este encuentro gastrocultural comentó que sentarse a comer es arte e historia viva, con la sabiduría que le otorga ser una excelente experta en protocolo. La mesa lo arregla todo, revela y concilia, consuela al que extraña su hogar y el plato más sencillo afirma identidad. La nobleza de esos buenos hombres tejó la

«Nunca serás criticado por alguien que está haciendo más que tú. Solo serás criticado por el que no hace nada»

memoria viva de La Algameca. Un lugar así no solo se visita sino que se disfruta, se respeta, se honra y se defiende. Pasaron por delante de la Casa Azul dos cartageneros que se pararon y en voz alta dijeron: «el doctor Negueruela se merece una calle aquí, en La Algameca Chica». Dicho queda.

La matrícula 'CT'

La muy noble, muy leal y siempre heroica ciudad de Cartagena vio nacer a Carlos Martínez, cartagenero de corazón y de acción. Desde joven supo que amar a su tierra. Era un compromiso real y por ella lo dio todo: voz, tiempo, esfuerzo... incluso libertad. Carlos no fue un activista más. Fue el alma de una resistencia silenciosa pero firme. Apoyó la creación de la legendaria pegatina para los coches 'CT', símbolo de dignidad y orgullo cartagenero. Pero fue más allá: retiró la 'MU' de su matrícula y la reemplazó por 'CT' y, con su coche, recorrió las calles como un grito rodante de rebeldía. Muchos lo aplaudieron pero fue él quien pagó las consecuencias. En 1993, la Guardia Civil le paró en Bullas por la matrícula CT-6513-AS, le denunció por alteración de las placas de matrícula y el juez le pidió dos años de prisión y 100.000 pesetas de multa.

Durante años, cada 9 de ju-

nio, Carlos y su familia se manifestaron frente a la Asamblea Regional en el paseo Alfonso XIII, siendo la voz «contra la oligarquía murciana y el abandono institucional», como a él le gustaba decir.

Gracias a su constancia, el acto oficial se vio obligado a hacerlo itinerante por la Región y más ciudadanos se unieron a su causa. A su lado siempre estuvo Milagros, su compañera de vida. Juntos criaron a seis hijos que heredaron su pasión por la Trimilenaria. Nacieron siete nietos, entre ellos uno llamado Aníbal como el gran general cartaginés que también desafió al imperio con valentía. Carlos nunca estuvo solo, su familia es parte esencial en esta historia. Sin su apoyo, firmeza y amor incondicional, la lucha hubiera sido más dura. Se les debe mucho a Carlos y a su familia. Gracias a ellos Cartagena no se rinde y tiene voz.

Carlos, en los fogones de leña y tradición situados junto a la mesa en la terraza, nos sorprendió con un menú elaborado íntegramente con productos de la Lonja de Santa Lucía. Empezamos con unos pulpos a la plancha al estilo San Antón. Siguió unas gambas rojas a la plancha sobre lecho de gruesa sal que estaban espectaculares al ser frescas y hechas con verdadera maestría. Después una ensalada cantonal al estilo cartagenero y con fondo para mojar pan y hacer ricas tostas sobre finas lonchas de pan campo braseado. A continuación, unas gambas peladas al ajillo y un salpicón de marisco que preparó Miguel. Terminamos con un exquisito arroz caldero cocinado en marmita que se resistía como aldea gala a la invasión de lo moderno: leña, pulso y paciencia. Todo regado con un blanco bien frío Godello y un tinto Rioja Reserva de Conde de Valdemar. El final con un café de Pérez-Campos acompañado de unos pasteles de Catania y dulces sicilianos, nos dejó un perfecto sabor de buena cocina, amistad y paisaje de tan singular paraje como es La Algameca Chica.

Entre tazas desiguales y palabras en diversos idiomas, Mar alzó su copa de licor de café bien frío y brindó por tan extraordinario anfitrión que nos ofreció buen vino, sombra y mucha generosidad obsequiándonos a cada uno de sus invitados con una artesanal miniatura de una barraca marinera como las de La Algameca. Les dejo con una sabia reflexión: «Nunca serás criticado por alguien que está haciendo más que tú. Solo serás criticado por alguien que no hace nada».