



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Delante del Museo de la Gallina. Primero por la izquierda, el marqués Esteban Bermúdez. En el centro de la foto, investido de amarillo, el doctor Rueda junto a su esposa Gracia.

Doctor Honoris Militaris et Medici

Cartagena respira vida por sus cuatro puntos cardinales. A las pruebas me remito pues el día número 159 de este año fuimos convocados por el Maestre Mayor de la Hermandad de Caballeros del Cardenal Mendoza para celebrar una jornada de convivencia. El profesor Montoro, el gastrónomo Ballesteros y quien esto les cuenta nos encontramos en el Casino de La Puebla para tomar unas cañas que anticiparon la jornada que nos esperaba. En agradable tertulia le propusimos a Pedro Torral –alma del restaurante– que nos preparara un ‘Paquito’ para compartir, un bocadillo que está de moda en toda España. ¿Quién no recuerda los ‘Pepitos’, aquellos bocadillos de pan crujiente caliente con un filete de ternera de primera calidad, sin nervios, hecha ‘vuelta y vuelta’ a la plancha con un poco de ajo y que, al morderla, se deshacía como mantequilla? Recuerdo tomarlos en el Puerto Rico, el Fútbolín, el Sandokan y tantos otros locales de la Trimilenaria que se nos fue.

Pues, como les he dicho, ahora está de moda el ‘Paquito’. Es un sabrosísimo bocadillo de cordero lanzado recientemente como una propuesta de la Organización Agroalimentaria del Ovino y el Caprino para incentivar el consumo del cordero de una manera más moderna y enfocada a la gente joven. Jose, jefe de cocina, nos preparó uno elaborado con pan de la panadería de La Puebla que Es-

tibaliz y Fernando elaboran «a la antigua usanza», aunque también se puede hacer con pan de mollete, focaccia, baguette, pan de molde o brioche. Está formado por carne de cordero estofada y desmenuzada, finas rodajas de cebolla, mermelada de tomate, lechuga, mayonesa con jugo de la carne, hierbas aromáticas, aceite de oliva y sal. En resumen, un espectáculo de bocadillo. En otro ágape ya degustaremos otro nuevo bocadillo conocido como ‘Juanito’ con base de carne de cerdo, también excelente.

Mientras degustamos el ‘Paquito’ con unas cañas muy bien tiradas y sentados en mesa llegó Mariano, vecino de nuestro anfitrión y gran enamorado del mundo del trovo. Nos regaló esta frase: «No es necesario mostrar bellezas a ciegos ni decir verdades a los sordos. Basta con no mentir al que te escucha ni decepcionar al que confía en ti. Las palabras conquistan temporalmente, pero los hechos... esos nos ganan o nos pierden para siempre». Le dimos la razón con un brindis cervencero.

Desde el Casino nos trasladamos al Marquesado de Las Campanillas, propiedad de Esteban Bermúdez. Lo tenía todo preparado en su rincón más emblemático: el ‘Museo de la Gallina’. Allí se puede conocer todo sobre el hábitat natural de tan especial ave dado que es un santuario perfectamente decorado y lleno de recuerdos. Cuenta con cuadros impresionistas traídos del barrio

parisino de Montmartre, gallinas de cristal de Londres, miniaturas de cerámica, bronce de distintos modelos de gallos y gallinas, cerca de cien huevos de distintos tipos y hasta réplicas de los famosos ‘Huevos Fabergé’ de los zares rusos.

En la sala de conferencias anexa al museo, preparada para catas y degustaciones, Esteban nos explicó con todo lujo de detalles las 40 nuevas piezas que va a incorporar a esta nueva dependencia del museo. Y para hacer más amena su exposición nos sirvieron un espectacular aperitivo. Empezamos con almendras marconas bien fritas en zumo de oliva de la finca. Luego unas virutas de jamón de Los Pedroches con regañás. Después unas cuñas de jamón parmesano y un gouda viejo. A continuación salchicha en lonchas finas del Valle de Arán. Pasamos a degustar unas finas láminas de panceta de Joselito al corte del maestro Roca. También longaniza de pellizco con trenzas de La Puebla. Todo regado con vino de la bodega del señor marqués: un Monopole Siglo XXI añada 2022 de uvas seleccionadas verdejo y de vendimia nocturna que estaba fresquísimo.

En el Museo de la Gallina se pueden ver cuadros parisinos, cristal de Londres, gallos en bronce o huevos Fabergé

Con las copas llenas para el brindis, el presidente de la Hermandad dio lectura al acta de la Asamblea General Ordinaria celebrada el pasado febrero en el mismo lugar. En ella se aprobó por unanimidad homenajear y conceder distintivos al compañero de armas Juan Manuel Rueda Pérez, teniente coronel médico y doctor en Medicina, por la labor de entrega, esfuerzo, lucha y sacrificio que desempeñó durante toda su vida.

El doctor Rueda nació en Cádiz aunque pasó su infancia en la Trimilenaria. Inició sus estudios en la escuela de ‘Doña Paquita’, en la calle Sagasta. La educación primaria la realizó en Los Franciscanos junto a nuestro comisario de Policía Nacional, Damián Romero. El bachillerato lo cursó en el Instituto Isaac Peral y, al cumplir 18 años, inició su carrera de medicina en Murcia.

Vida castrense

En su etapa de servicio militar se dio cuenta que le gustaba la vida castrense. Se preparó las oposiciones para entrar en la Armada y aprobó. Ingresó en la Escuela Naval Militar de Marín donde coincidió con Felipe VI. Recibió su despacho y le destinaron en Cádiz, no sin antes pasar por la vicaría con su encantadora esposa Gracia en la iglesia de San Juan de Dios de Granada. Recorrió toda España, navegó en el Juan Sebastián de Elcano y participó con la ONU en Bosnia.

Llegó el momento donde el Marqués de la Campanillas pro-

cedió a la investidura imponiéndole el birrete al doctor Rueda como símbolo de tan alto honor. También se le hizo entrega del ‘Libro de la Ciencia’, se le colocó el anillo médico-militar en el dedo anular de la mano dominante por estar relacionado con el conocimiento y, por último, el marqués le entregó el bastón de mando. Entre otros muchos detalles el homenajeado recibió una foto del Rey dedicada y un obsequio bendecido por el Papa Francisco.

Una vez finalizado el nombramiento disfrutamos de una comida preparada por la marquesa Mina que se inició con unos michirones con patatas menudas. A continuación unos buñuelos de brócoli con queso Gorgonzola y croquetas corazon de huevos de perdiz acompañando un vermú Perucchi ‘Gran Reserva’. Continuamos con una sabrosísima empanada de bacalao con pasas, piñones y tomate frito. Terminamos con unas albóndigas de bacalao con alcachofas de temporada y guisantes de la finca sobre lecho de patatas soprano de La Puebla. Regado todo con un Juan Gil Blue Label 2021. El postre fue un especial elaborado por Julia y Pani: cuernos ‘Dios nos libre’ de merengue empitonado, bollos con nata ‘Taste Award’ y tejas de galleta rellena con helado de ‘ricotta’ con naranja confitada. Unos gin-tonics al estilo Montoro de ginebra Mombasa Strawberry con tónica Seventeen pusieron el remate a la velada. Terminó con esta reflexión: «No aspiremos a más títulos que los de cristiano, español y soldado, pues ellos te abren las puertas del cielo, las de las fortalezas enemigas y las de la vida ciudadana».