

CONFITERÍAS DE ANTAÑO

LEYENDO yo páginas de Azorín con reverencia de discente y con vehemencia de admirador, me sale al encuentro la alusión a una antigua confitería. Viajero él con la atención abierta a los menudos detalles de las cosas donde se alberga cualquier hábito de calor humano, ha ido a Valumbrosa, población tal vez de nombre fingido, y se ha hospedado en el pupilaje de Gabriela García. Y nos dice: «En los bajos de la casa está la antigua confitería y cerería de Ramírez, toda pintada de blanco, con filetes dorados, a uso de las clásicas confiterías». Estas palabras operan en mí una transición de ambiente. De pronto he recordado que, pintadas de blanco con filetes dorados, estaban en los días de mi juventud las confiterías murcianas; y sin esfuerzo de fantasía puedo evocar la decoración de aquellos establecimientos, menos esencial, verdaderamente, que sus fines de fabricar y vender dulces, pero importante para resucitar su peculiaridad como elemento en una vida de intimidad, la de antaño, que nos vinculaba a todas las particularidades de cada uno. Lo familiar de la pequeña ciudad.

La de Ruiz Funes en la Trapería, la de Alonso en la Platería, la de Sanz, el pintor escenógrafo, en la plaza de San Bartolomé, cuya portada lucía el gallardo centauro, obra de su dueño, que le daba nombre; la de Ecequiela, en la calle de la Lencería...

Era famosa la de Alonso por sus pastillas de café con leche, y todas ellas por la exquisitez de sus especialidades murcianas, no en su totalidad subsistentes hoy. Las tortadas de varios pisos ya no se estilan; ni siquiera



las de copete con un ramo de flores artificiales. Sospecho que han desaparecido los sequillos y que se han batido en retirada los rollos de yema y los bizcochos de soletilla, yacentes en largos papeles enrollados, desde que el chocolate matutino fue desplazado por varias novedades, como el jugo de frutas. Es cierto que la tradición solicita todavía en Semana Santa el caramelo largo con versos en el envoltorio; y menos, su variante la pastilla, porque los habituales aficionados a ella, los huertanos, han ido tendiendo a lo largo de los años, a desruralizarse y para ello han abolido muchos de esos intrascendentes hábitos.

La otra faz de las confiterías era la tertulia de la trastienda, a la manera de las que se cultivaban en las reboticas. No es parcialidad señalar que la tertulia confiteril más notable fue la de Ruiz Funes. En aquel pequeño gabinete contiguo a la tienda, departieron, discutieron apaciblemente y hasta disertaron, las personalidades intelectuales, artísticas y sociales más relevantes de la ciudad. Otras, forasteros de muchas campanillas, hicieron allí escala, acrecentando el prestigio de aquella simpática asamblea. Por eso, entre las cuartetas y redondillas que ilustran sus caramelos nazareniles, las hay de fino ingenio y de famosas firmas.

Quisiera ir enumerando aquí todas las viejas confiterías que alcancé a conocer con sus anaqueles y sus armarios pintados de blanco y fileteados de oro. Para todas tengo un recuerdo cálido y entrañable. Si me detengo un poco en la de la Ecequiela. Naturalmente, cuando yo la frecuentaba, la Ecequiela ya no existía, como era entonces sólo antecedente histórico o genealógico el nombre del Gallego en la Trapería. La tertulia en aquella otra, fue para mí de carácter sencillamente afectivo, casi familiar. La Lencería ha sido siempre muy frecuentada por radicar en los alrededores del centro o en el centro mismo. Pero, yo no sé por qué, en una Lencería quieta y silenciosa, más bien de ficción, he situado un rincón de la Murcia del setecientos, lleno de perezoso y denso tipismo. La culpa la tuvo el Doctoral don Juan Antonio de la Riva, de quien he trazado en otra ocasión la silueta, con ciertos perfiles biográficos. En ellos hay mención de dos recetas para confeccionar tinta: una, del Superior de los frailes dominicos; otra, de la Gorda de la Lencería. Es casi imposible que el nombre de la Gorda de la Lencería aparezca nunca más en la historia de la ciudad de Murcia, por lo cual yo me atreví a esbozar una rápida y fingida semblanza de aquella nebulosa mujer. Como Paco Alemán había hecho antes, resucitando con estilizaciones, el fantasma de Juana de Castilla Ramírez de Arella-



no, la poetisa totanera del siglo XVIII. El Doctoral, que tuvo de aquella otra la preciosa fórmula era, sin duda, aficionado a componer tintas diversas para las protéicas ocupaciones de su despacho. En el manuscrito de sus «Apuntamientos» hay más: la de Gayá, la de Torío de la Riva; la de Soto Ladalid; la de D. Ambrosio Pro, que no debió darle buen resultado, pues está tachada de enérgicas rayas. La más interesante, según la importancia que le da en aquellas páginas, escribiéndola con caracteres más grandes que las otras —las otras, embutidas en exiguo espacio, gracias a su grafía de pata de mosca—, no tiene referencia de origen.

No me privo del gusto de averiguar algo de ésta, cuya base es la tuera, o sea, el fruto de la coluquintida. De la tuera no sabía yo hasta ahora, sino que era punto de comparación para ponderar lo muy amargo de los sabores de algunas cosas. Ante la receta, he investigado en los diccionarios y me entero de que es una calabacilla. La mitad de ella, con cáscara y pepitas, se sumerge en una olla vidriada que contenga un cuartillo de vino blanco. Prescindo de enumerar los demás ingredientes y operaciones, porque mi propósito, no obstante esta digresión, era recordar las confiterías murcianas equipadas con estanterías blancas de filetes dorados, y que ya no existen. Entonces, ¿por qué este desvío del tema hacia la tinta de escribir? No lo sé. Ha sido tal vez ir a la deriva en la corriente de los recuerdos. Después de todo, en cada una de esas recetas figura como elemento inexcusable el azúcar. Pero aquí, no para endulzar, sino para dar cierta consistencia al complejo.

