

como si se tratase de un animal indómito. Ahora, que cuando se acomodó en el asiento y aquello empezó a menearse plácidamente y le tomó el gustillo a la cosa... ¡qué carcajadas, qué alborozo, qué chillidos! Siempre que trato de hacerme una idea de la dicha en esta vida, se me presenta la imagen de tío Aceituno sumergido—pues así lo parecía—en la mecedora, con los pies que no le llegaban al suelo, columpiándose en deleitoso éxtasis.

Luego, de pie otra vez, todo se le volvían ponderaciones.

—¡Chacho, qué cosas! ¡Si es que se cuenta y no se cree!

—Pues para que puedas contarlo y te crean—dijo mi madre coges ahora mismo la mecedora y te la llevas a tu casa.

Mi madre, como se ve, sabía apreciar las cosas. Creo que si hubiese regalado a tío Aceituno el bloque de la mecedora en oro no le habría producido ni la mitad de la impresión. Se quedó cortado, con la boca abierta, casi anhelante.

—¿Que... me la lleve?

—Sí, hombre, tengo yo ese gusto.

Tío Aceituno, de la emoción, apenas si podía hablar.

—Pos me la llevo... Otra cosa, no, pero eso sí..., aunque sea un descaro.

Y se la llevó sin más remilgos, como si aceptase un don que le había llovido ex profeso del cielo. Y tal era la realidad. Pues yo tengo para mí que si los hombres llegaron a inventar la mecedora, fué porque Dios reparó con agrado en la más pequeñita de sus criaturas y decidió proporcionarle el ideal que completaba su vida y que parecía totalmente inasequible: Descansar en movimiento.

ANTONIO PEREZ SANCHEZ

Lea Ud.

«ALCANTARA»

Y PROPÁGUELA ENTRE SUS AMISTADES,
DE ESTE MODO CONTRIBUIRÁ A DIFUNDIR,
DENTRO Y FUERA DE NUESTRA REGION,
LAS LETRAS EXTREMEÑAS.

GLOTONERIA

Entre todos los placeres
que en esta vida nos tientan,
no hay ninguno tan goloso
como el placer de la mesa.

Refacciones, tenteempiés,
convites, pipiripaos,
refrigerios, piscolabis,
alborques y agasajos.

Comer bien es mi ilusión;
en vajilla de Manises
y fina cristalería
donde vino añejo brille.

Rico mosto de Borgoña,
de Palermo, de Campania,
en copa de Baccarat,
sutil, esplendente, ingrávida.

¡Manos de Nereo de Quiós,
festines de Trimalción,
ágapes de Apicio y Lúculo
y Nabucodonosor!

Los dientes se me hacen agua
de pensar que estos magnates
sólo vinieron al mundo
a comer y emborracharse.

Descendiente de Heliogábalo,
bebedor y gastronómico,
detesto lo que es insípido
y busco lo categórico.

Una mesa bien servida,
de blanco mantel cubierta
y entre los vasos y platos
hacecillos de violetas.

Que el cristal y los cubiertos
refuljan bajo la luz,
como brillan en el cielo
Sirio. Vega, Cabra, Artur.

A pesar de mis festines,
no sé lo que es un torzón.
Hay quien tiene indigestiones,
ulcus gástrico, yo no.

Me gusta la sobreasada,
de Vizcaya el bacalao,

la alboronía de Córdoba
y de Aranjuez los espárragos.

Las rosquillas, los pestiños,
el queso de Villalón,
los capones de Vergara
y de Alberique el arroz.

La mantquilla de Soria,
la butifarra y el pote,
la miel de Fuente-Obejuna,
de Jijona los turrónes;
las peladillas de Alcoy,
de Astorga las mantecadas,
de Carcabuey las cerezas,
de Valdelazura el agua.

¡Huy de la Vera la fruta,
y los higos de Almoharín,
del Casar la rica torta,
los salchichones de Vich!

¡Huy el sabroso morcón,
la pepitoria, el jigote,
de Alcarria la miel hyblea,
de Medina los aljófares!

Me pirro por la chanfaina,
el pato, el lechón, el mero,
el alcuzcuz marroquí,
las sardinas de Laredo;
las morcillas y embuchados,
y los huesos en salmuera,
el chicharrón, la cuajada,
las truchas de Viana y Lerma.

Colman todos mis anhelos,
de Barcarrota el caldillo,
el melón de Guardamar,
de Cantimpalo el chorizo;
los sábalos de Sevilla,
el salmón de Santander,
de Almería las naranjas
y las fresas de Aranjuez.

(No pienses lector benévolo,
que acabó la relación,
pues innúmera es la lista
de todo buen comedor.)

¡Huy los quesos de Cabrales,
las uvas dedo de dama,
los mostachones de Utrera
y de Oliva las tortadas!

¡Huy las cascás, los almíbares,
las floretas, el guirlache,

los mantecados de Estepa
y de Orense el chocolate!...

¿Y de Mallorca los cuartos?

¿Y los buñuelos de viento?

¿Y el salmón de Bidasoa?

¿Y las anguilas del Duero?

¿No te relames de gusto,

lector indulgente y pío,

con los sabrosos manjares

de rechupete que cito?

¿Y las papas de Sanlúcar?

¿Y de Nerja las batatas?

¿Y los damascos de Bornos?

¿Y de Málaga las pasas?

¡Bizcotelas de Mendaro,

cantos de Calatayud,

bollo maimón de Zamora!..

Lector, ¿los probaste tú?

Te invito a comer conmigo,

un gran festín te prometo,

que a mi lado Algís de Roda

es un vulgar cocinero.

Ni en las bodas de Camacho,

ni en el ágape en que Ixión

hizo gala de su ingenio,

se comería mejor.

Mis dulzainas y confites

son ambrosía, maná,

de Olvera traigo la leche,

de Toledo el mazapán,

las natas de Salamanca,

de Vitoria las conservas,

de Sagunto el limoncillo,

de Chiclana la alpistera.

En mis guisos y frituras

la sal de Cardona empleo,

el aceite de Morón,

azafrán de Madridejos.

De arte cisoria conozco

nombres de autores ilustres:

Villena, Jarava, Nola

y otros muchos de igual fuste.

Un pormenor omitía

de los más trascendentales,

que entre la fruta prefiero

la pera, que tan bien sabe.

Pera de muslo de dama,

blanquilla, precoz, angélica,

donguindo, Anjou, Vertolonga,
Hardempont, Chipre, marquesa,
Luisa Bona, Martín Seco,
bella angevina, Mabil,
Maestre Juan, Colmar, Aurate,
solitaria y San Quintín.

Guardo en mis vetustas arcas
adamascados manteles,
búcaros, ánforas, vasos,
de la Cartuja y de Sévres.

Hay en mi casa un jardín
de crisantemos y rosas
con que adornarme la mesa
cuando estoy de comilona.

Dulces caldos de Jerez
en mi bodega atesoro,
y de mis propios viñedos
los más exquisitos mostos...

.....

Disculpa, lector amable,
que me vaya al comedor,
pues con todas estas cosas...
se me ha abierto un hambre atroz.

PEDRO ROMERO MENDOZA

Carlos V en Trujillo

I



EDIABA aquella tarde del primer día de Marzo de 1526. Maduraban los campos al tibio aliento de un sol ya de primavera, comezón de vida que granaba en las mieses y en las verdequeantes tierras extremeñas de las que subían vaharadas olorosas a hinojo y a blancas margaritas. Desde el más alto miranete de la roquera atalaya, que cabe los arrabales de San Clemente, empinaba sus muros, sonaron recios y roncós dos estampidos de arcabuz. Era la convenida señal del vigía que oteaba los campos aledaños al berrocal truxillense, avisando que hacia la ciudad se acercaba, levantando remolinos de polvo, numerosa y abigarrada cabalgata. Por calles y plazuelas sonaron cien pífanos con acento seco e hiriente de ordenación severa, y en todas las torres voltearon las campanas, y desde la secular fortaleza se disparaba la pólvora, y por balcones y ventanas dueñas antoñanas y jóvenes casamenteras atisbaban, entre ricos reposteros y recamadas holandas, a caballeros e hijosdalgo, a pecheros y menestrales, «a Justicia e Regidores, escuderos a otra mucha gente de a caballo e a mula e peatones» que salían a recibir «al Emperador e Rey don Carlos, nuestro señor».

El valioso códice del siglo XVI, llamado libro negro por el color de la piel que guarnece sus 588 folios, y al 532 dejó perenne memoria de este regio viaje Juan Rodríguez Caramaño, escribano de «Los fechos» del Ayuntamiento de Trujillo, en cuyo archivo tal documento se guarda.

Adobar literariamente su relato es fácil, pero perdería el perfume clásico e ingenuo que en su forma y contenido dejó, ha más de 400 años, quien relata lo que con sus propios ojos vió. La pluma, pues, de Rodríguez Caramaño escribe ahora.

II

«Venida del emperador el Rey nuestro Señor.

En la noble e muy leal ciudad de Trujillo, a primero día del mes de Marzo, año del nascimiento de Nuestro Salvador Jesu Cristo de mil e quinientos e veinte e seis años, este día entró en dicha ciudad el Emperador e Rey don Carlos, nuestro Señor, e le salieron a rescibir la dicha ciudad, e Justicia e Regidores, escuderos e otra mucha gente de a cavallo e a mulas e peatones, y fueron por el campo de To-