



La Buena Mesa

27 de febrero de 2018.

El martes 27 de febrero celebró el solemne capítulo de invierno la Hermandad de la Buena Mesa con asistencia tan masiva que se completó el aforo del local social. Y eso a pesar de que esta celebración coincidió con la ausencia de numerosos hermanos que se hallaban fuera de Málaga por motivos viajeros.



Los Hermanos cocineros desde temprana hora andaban atareados en la cocina preparando todo lo necesario para el condumio que iba a consistir en una succulenta berza en la que no iba a faltar de nada.

Llevaba pollo de corral, jarrete, morcilla, sus buenos garbanzos, tagarninas, calabaza, patatas, en fin, muy completita al estilo de “La Buena Mesa”

Poco después, el Hermano barman, Eduardo, empezó a preparar piña colada para acompañar al aperitivo que consistió en el afamado lomo con manteca de María que estaba presentado con su manteca derretida aparte para así untar las rebanadas de pan del horno del “Colmenero” del Arroyo y coronarlo con la rodaja de lomo.

¿Os vais haciendo una idea de porqué todos los hermanos queremos tanto a María?



Y tampoco podía faltar la sobrasada mallorquina del pueblo del secretario. El pueblo se llama, ni más ni menos que María de la Salud y con un nombre como este, ¿cómo no tiene que ser excelente la sobrasada? Ni colesterol ni nada. Pero por si faltaba algo también volaron cinco cajas de langostinos al ajilo que estaban para chuparse los dedos y para mojar pan en la salsa.



Se hizo una pausa entre tanto deleite para dar lugar a que el secretario fuera nombrando a los nuevos hermanos que se acercaron al estrado para recibir de manos del presidente los delantales reglamentarios que deberán vestir en cada capítulo de la Hermandad.

Se les dio una calurosa bienvenida y ellos correspondieron integrándose con suma facilidad gracias al ambiente tan bueno que se respira en la Hermandad y se aprestaron a dar una mano como hacemos allí todos, ya sea cocinando, emplatando o atendiendo las mesas.

Y ya sentados a la mesa se procedió a dar buena cuenta de la fastuosa berza que recibió el general aplauso de todos los hermanos.

Y por si faltaba algo el ágape se completó con unas natillas de chocolate blanco que hicieron las delicias no sólo de los golosos –que los hay- sino incluso de los menos proclives a entusiasmarse con los dulces.



Y de ahí se pasó como colofón al café de puchero y a los gin tonics, pacharanes y cubatas en una larga y agradable sobremesa que amenizó Conchi Torres recitando los versos que Antonio Machado dedicó a Don Guido, arquetipo de un hombre del pasado, muy diferente a como somos todos cuantos integramos el Grupo de jubilados de Meliá.

Así cantaba Antonio Machado:

Este hombre del casino provinciano
tiene mustia la tez, el pelo cano,
ojos velados de melancolía;
bajo el bigote gris, labios de hastío,
y una triste expresión que no es tristeza,
sino algo más o menos: el vacío
del mundo en la oquedad de su cabeza.

Decididamente, nosotros no somos, ni queremos ser, como Don Guido, salvo en lo del pelo cano que eso sí que no lo podemos evitar.

Y sólo queda recordar que el 23 vamos al Museo Picasso y a comer luego en el restaurante del Corte Inglés. Dentro de unos días saldrá el anuncio.

Lo mejor que tiene la Buena Mesa es la combinación de unos excelente manjares con un ambiente de compañerismo en que todos rivalizan para ayudar. Se disfruta trabajando y hay para todos los gustos: desde la reunión previa de la brigada de cocina para decidir el menú, la compra y almacenamiento, mise en place, cuarto frío, caliente, bar, montaje y servicio de sala, limpieza y ¡hasta la plonge! No falta nada.

Y el precio, como siempre, lo sabremos al final cuando se sumen los gastos y se repartan entre todos.