

PREGÓN DE LAS XIII JORNADAS DE LA VERDURA DE TUDELA

Víctor Manuel ARBELOA MURU

umarbeloa@gmail.com

Señoras y señores verdurantes: (agrupo también en este calificativo inclusivo a las autoridades de todas clases, presentes hoy aquí, verdes o no, seguramente reverdecidas también, como cada hijo de vecino, en virtud de la verdura verdurosa de Tudela).

Yo, que vi que me invitaban el señor alcalde y, de nuevo, la Orden del Volatín a recitar el pregón de estas Jornadas, aunque llevaran el número XIII, leí a prisa y corriendo todo lo que habían dicho mis ilustres predecesores. Y, al ver que ya habían dicho lo más importante, me fui con Vicente y Antonio al regadío tudelano -que es otra cosa que verlo desde el tren o desde el mirador-, y sólo cuando vi y oí allí lo que aquí sólo puedo apuntar, me animé a exaltar, en la solemnidad de hoy, la verdura, y, en concreto, la verdura de Tudela.

Era una mañana de abril, de ésas que a uno le ponen primavera. Estaba el camino de los Montes de Cierzo, y del cierzo, lujurante de hierbas altas, verdoyas y lozanas: cebadillas, avenas locas, acederas, acederillas, malvas, cardos lechuzos y gardinchas, así como gamones, cerrajas, amarilleras, choriquetas, margaritas y cardos marianos; de vez en cuando, unas jocundas amapolas, tan difíciles ya de ver. Verdes brillosas como pocas veces estaban también las laderas del cerro de Santa Bárbara, que hacían resaltar las cárcavas arcillosas. Íbamos pasando, dentro de las terrazas aluviales, entre campos de manzanos todavía con la sonrisa sonrosada de la flor, humildes y regocijados melocotoneros, alfalfas delgadas y vivaces, trigales con las primeras espigas lanceoladas al aire, barbechos rehogados de hierba, perales esplendentes, o bróculis guardando sus pellas o piñas en el regazo verdioscuro y ondulante de sus hojas.

Avanzamos luego bordeando el canalón o sangrero, la vieja acequia de desagüe, y llegamos a una vasta finca de alcachofa, alcaucil,alconcil o cardo de comer, en la variedad tudelana de alcachofa blanca, del orden de las asterales, de la familia de las asteráceas o compuestas, y género "cynara" (aquella bella muchacha seducida por Zeus y convertida en alcachofa). "Palo de espinas", según la más probable etimología árabe. Tras una buena vernalización, aunque de tan sólo un año, eran plantas bien plantadas, rozagantes, descar-



das, rebosantes de vida y de promesas ofrecidas. Trece trabajadores iban cortando las capotas o cogotas de la hortaliza y echándolas en una "tabora" o máquina recolectora. Uno por cada liño o rengle, entre pivo y pivo, o entre pajarito y pajarito, que es como llaman en Tudela a los aspersores. Probé allí, por primera vez, crudo el corazón de una alcachofa, una vez cortado en dos el rosetón, cogollo, capítulo o cabeza floral; y hubiera sido mejor probarlo con un poco de aceite y sal.

Estábamos en el término llamado La Tamariz, en pleno terreno comunal tudelano, convertido desde hace sólo unos años en un nuevo regadío por aspersión y goteo, con resultados espectaculares. Algo más al norte, columbré el Soto de Ramalete, donde se descubrió el precioso mosaico de la villa romana, que hoy se muestra en el Museo Arqueológico de Madrid, y donde, la última vez que lo contemplé, me pareció ver dos cabezuelas verdiamarillas de alcachofa. Al fondo y hacia oriente, sobre el temblor de los altos álamos del Ebro en el Soto de los Tetones, rayaban el horizonte la cordilline de Valtierra y Arguedas, y las paredes ferruginosas de Valtetellas y de las Bardenas Reales.

Volvimos hacia el regadío clásico, hacia la Mejana de la Santa Cruz de Tudela, isla que forman el Ebro y la Acequia Molinar, paraíso tradicional de las célebres hortalizas que celebramos hoy. Pero antes nos detuvimos a orillas de la vasta presa de las Norias, junto a las viejas y herumbrosas tajaderas y compuertas, y vimos salir la nueva acequia que riega por su pie los huertos mejaneros. El padre Ebro, al que han ido torciéndole el cauce, como nos atestigua el puente de piedra, se salió también este año



de madre, y en su última ebrada se infiltró por aquí y por allí, sin que los daños hayan sido mayores. Entramos, ya en el Camino de la Mejana, en uno de esos huertos, cultivados, regados, mimados, por los hortelanos, cercados de cañas, tamarices, chopos, saúcos, pinos o por una valla de alambre... Toda una segunda vivienda agrícola, a la vez, con su motobomba, su caseta de aperos, su comedor, su bar-bacoa, sus tiestos de flores, sus caprichos.

Además de varios árboles frutales, mencionados antes o no, y de las solanáceas patatas que no pueden faltar, fui mirando la hilera de alcachofas blancas, algo menores que las anteriores, lengüeteadas, costilludas, brillantes, inflorescentes, dulciamargas, afrodisíacas (o eso creían los griegos). Cerca, unos pocos cardos estrellados, hermanos parientes próximos de las anteriores, sólo que especializados en el tallo y no en la flor, crujientes también y talludos, demasiado talludos ya y dejados para cas-

ta. Tres tableros de lechugas de diferentes edades, acogolladas, ensimismadas, somníferas. Una hilada de puerros elegantes, radicales, fibrosos. Ah, mira tú, ajos, sí, sí, ajos, tan hortaliza como las otras: liliáceos, olímpicos y medicinales. Y las también liliáceas cebollas, babosas o no, mostrando, coquetas, el blanco bulbo globoso, traídas por los soldados romanos, que se hacían fuertes con ellas. Una fila de las populares y frescachonas acelgas, que quitaban las ganas de comer, pero no el hambre a generaciones enteras de nuestros antepasados. Y las espontáneas, discretas, velludas borrajas, verdadero lujo hoy de algunos restaurantes franceses e italianos. Estaban ya perdiendo el olor a púrpura en flor las habas, tan afortunantes como vitamínicas. Y les acompañaban sus botánicos consanguíneos, los guisantes, más floridos todavía, mariposeados y zarcillosos, remolfsimos en el tiempo.

Ya nos cantaron los expertos como Subijana, Bercategui o Cajus Apicius -y nos cantarán los maestros refitoleros que me sigan-, las delicias de estas verduras, y de otras más, algunas de las cuales saboreé ese mismo día con mis compañeros de regadío en el mesón restableciente de un cocinero tudelano. Ya volveremos, este mediodía, a ser vegetal y mentalmente felices con ellas.

Cantemos ahora, breve y solemnemente, todos a una, con pareados líricos y ditirámicos, los primores de la verdura, primero, y, después, y a la vez, de la verdura de Tudela.

(Y aquí comenzó el diálogo coral con el público asistente).

- ¿Qué nos cita a estas alturas?
- **La verdura**
- ¿Qué nos congrega y conjura?
- **La verdura**
- Gloria de la agricultura
- **La verdura**
- Signo de nuestra cultura
- **La verdura.**
- Por su solar donosura
- **La verdura**
- Y por su fluvial frescura
- **La verdura**
- Por su color y figura
- **La verdura**
- Por su bruñida tersura
- **La verdura**



Antonio Loperena. Hortelano de la Mejana.

- Por su fina embocadura
y fácil desbocadura
- **La verdura**
- ¿Control de nuestra cintura
en estos tiempos de hartura
o del zampar sin cordura?
- **La verdura**
- ¿Qué arbitrio sin amargura,
nos place, nos nutre y cura?
- **La verdura**
- No cometo desmesura
ni falto a la compostura,
por exaltar
- **La verdura**
- La verdura pura y dura,
es decir, pura blandura*
- **La verdura.**



ESTRAMBOTE

Terminemos, amigos y paisanos, el rito de exaltación verduvil con unos versos exaltados a la alcachofa, dedicados al justamente premiado CNTA-Laboratorio del Ebro y a su director Demetrio Fernández Paz; al caballero de honor Miguel Sanz Sesma, a quien le gusta la alcachofa tanto como a Catalina de Médicis o a Luis XIV, y, cómo no, a los auroros de Tudela -lo fueron mis dos abuelos-, que madrugan tanto como las verduras; a la mismísima Cofradía de la Alcachofa, que todo se lo sabe y saborea en este punto; a Tomás Caballero Pastor, tudelano, a quien asesinó un día como hoy, hace nueve años, la banda independentista terrorista ETA y le impidió, entre otras muchas cosas, que pasase este día con nosotros; y, en fin, a todas las madres -hoy, día de la madre-, que preparan las alcachofas como mejor saben, y a veces con la ayuda de los padres, para el placer de toda la familia:

*Pero, amigos responsables
de esta gozosa aventura
"Jornadas de la verdura",
de resultados notables,
que hoy celebra su clausura,
¿qué verdura
canto en esta travesura
con rimas a toda vela?
- La verdura de Tudela.*

*-¿Qué locura
de verdura,
cuya fama corre y vuela?
-La verdura de Tudela.*

*¿Qué verdura
puede ufanarse segura
del abuelo o de la abuela?
- La verdura de Tudela.*

*¿Qué verdura,
por su verdor o su albura,
bien cocida o en tempura,
por su jugosa ricura,
nos seduce y nos camela?
- La verdura de Tudela.*

*¿"Palo de espinas"? Golosa
suena en árabe huertano.*

*El palo se expande ufano
en cabezuelas frondosas.*

*Las espinas se hacen rosas
de placer en la cazuela.*

*Y proclama la clientela
que, por su gusto y finura,
es reina de la verdura
la alcachofa de Tudela.*

Tudela, 6 de mayo de 2007.

