

cinco hijas de las que solo vive la Lorenza, madre de Mariano el de la Botica. (1)

Se quedó viudo muy joven, a los 46 años, -la mujer, María Josefa Casero Casero, tenía 42 cuando murió-. No se volvió a casar, detalle que a mi juicio habla en favor de su hombría porque hacen falta muchos más bemoles para eso que para lo contrario. Como hombre fuerte y saludable, comía bien. Tres o cuatro kilos de carne le venían cortos a cualquier hora.

La faja de Lorenzo era de las más cumplidas que se vieron en Alcázar hasta el fin. Le tapaba desde la entrepierna hasta los sobacos y le servía de almacén, como los bolsillos de los pantalones de mandil de los yeseros; todo lo que iba comprando lo metía entre la faja, los tomates, los pepinos, los pimientos... y no hay que decir que el turrón y las almendras de la feria y los confites de las bodas. Eso permitía a los hombres ir desembarazados y con la chaqueta abierta siempre, aunque hiciera mucho frío, sin notarlo.

El esquila se efectuaba en el HERRAERO QUINTANAR que era donde pastaba la "muletá" y tenía su albergue, incluso para el destete de las muletos. Era un día de trabajo y de expansión, esperado con alegría por los que gozaban de la amistad de los pastores que los convidaban y solían ser los que preparaban la menestra mientras los pastores hacían su labor, que era lo primero y no se comía hasta que no se terminaba. Lorenzo llevaba siempre a sus amigos Francisco Angora, Gonzalo Vela, Cristo el de los Peces -Jesús Molina-, que preparaban lo que cocinaría después el Jaro "Traje".

El plato típico que no faltaba nunca en estas comilonas pastoriles era la olla de canto encima que se hacía con los huesos, no muy raídos de carne, de las reses lanares sacrificadas, que se ponían en el caldero a cocer con agua y sal y para que no se salieran del caldo al hervir, se les ponía una piedra encima. Si el caldero no estaba muy lleno, que siempre lo estaba, y no se salían los huesos, no se les ponía el canto. Se le quitaba la espuma bien, para que no tuviera tanta grasa y una vez espumada se le echaba unas hojas de tomate seco, una pimentilla, aceite crudo y ajo machacado y se le daba un hervor. Se partían las sopas de pan moreno en una lebrilla y se vaciaba el caldo para comerlo con cuchara una vez empapado, como era corriente en el pueblo hacerlo con el caldo del cocido. Y la gente se chupaba los dedos. La carne se preparaba frita con ajos, cocida con vino o una poca de cada manera.

Al final se hacían sopas de leche y todo se remojaba bien con vino seco o zurra que no se acababa en todo el día. Se desengrasaba tirando la reja, saltando a caballo o con otros ejercicios de agilidad pastoril en los que sobresalía Lorenzo siempre.

(1) Mariano Montalvo Cortés, a pesar de su juventud y del cambio de costumbres, todavía ha tenido el privilegio de merecer este nombre popular que se aplicó a Paco hasta su muerte y a los dos por el acierto y el buen gusto que tuvo Don Leopoldo de poner por detrás de las puertas de su farmacia la palabra BOTICA, en letras grandes para que se leyera desde largo cuando estaba cerrada. El pueblo lo recuerda indeliberadamente y lo aplica, singularizándola y distinguiéndola de las demás, como si fuera única y no sería ningún disparate ni falta de alcazareñismo ni de amor filial, que el dueño actual, tan perspicaz, acatará la opinión pública poniéndole a su oficina BOTICA o todavía mejor LA BOTICA, —Botica de Don Leopoldo, le pondría yo, a secas—, ya que lo es por antonomasia en la apreciación general y no todo el mundo tiene la suerte de que la voz del pueblo, que es la voz de Dios, lo distinga con una denominación especial. Verdad es que tampoco el pueblo se ve respetado y acatado siempre en sus decisiones, pero esta podía ser una feliz coincidencia y la perpetuación de un rasgo de casticismo alcazareño