

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos

XXV



Córdoba, 2019

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos
XXV

Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Diputación de Córdoba, Departamento de Ediciones y Publicaciones

Córdoba, 2019



Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica de Córdoba y sus Pueblos, XXV

Consejo de Redacción

Coordinadores

Juan Gregorio Nevado Calero

Vocales

Fernando Leiva Briones

Manuel García Hurtado

Juan P. Gutiérrez García

José Manuel Domínguez Pozo

Manuel Muñoz Rojo

Edita e Imprime: Diputación de Córdoba
Ediciones y Publicaciones.

Foto Portada: Vista de Iznájar desde el Sur. Foto de Miguel Gutiérrez Ortiz.

I.S.B.N. Autor : 978-84-09-14443-3

Depósito Legal: CO 1401-2019

CAFÉS “GRAN CAPITÁN”, SUS INICIOS EN VILLANUEVA DEL REY

José Manuel Domínguez Pozo «Tomé»
Cronista Oficial de Villanueva del Rey

Nota

El punto de partida de este artículo está en la celebración, en abril de 2017, de una jornada cultural en el Ayuntamiento de Belmez. Tras el acto, el alcalde nos hizo un recorrido por los lugares más singulares de la población: Museo Histórico de Belmez y del Territorio Minero, Escuela Politécnica Superior, Plaza de toros (única en el valle del Guadiato), y las sedes de las empresas Encinares del Sur y Cafés Gran Capitán. Estando en las instalaciones de esta última, la representante de la empresa, como sucede en casos similares, comenzó su exposición haciendo alusión al origen de la entidad y de la marca, citando al instante a la población de Villanueva del Rey —me quedé perplejo—. Dijo que Cafés Gran Capitán inició su andadura en la vecina localidad de Villanueva del Rey, y para corroborarlo mostró unos antiguos estuches de café con el lugar de producción impreso. Tuvo el detalle de regalarme estos dos:



Estuchados de la marca *CAFES GRAN CAPITAN*, de 500 y 250 gramos, con la indicación de la factoría en *VILLANUEVA DEL REY*.

Es la primera vez que oía hablar de un tostadero de café. Si no fuera porque estaba viendo los estuches, creería que la representante de la empresa se estaba sacando datos históricos de la manga. Desde ese momento lo vi muy claro: tenía que obtener información sobre los inicios de tan singular empresa en suelo villanovense. «Pero, ¿de dónde sacar esa información?», me dije. —De donde *empuñes*¹.

I.- Primer tostadero de café

A Inés Mari, que así se llama la mujer que hizo la presentación en la visita a la empresa de café, le pedí meses más tarde que me indicara todo lo que supiera respecto a los inicios de la marca. Me proporcionó la información oral que han ido transmitiéndose los trabajadores hasta llegar a sus compañeros de la actual empresa cafetera. Me envió por escrito el siguiente texto:

Entré a trabajar en 1978, pero por los compañeros más antiguos y por mi marido, que tampoco lo vivió, se comentaba que la empresa empezó en Vva del Rey con un tostadero de cebada sobre el año 1932 o 33 y sobre el 1935 se comenzó a tostar café, que son los paquetes que le di.

Cuando terminó la guerra se trasladó la empresa a Belmez, hasta nuestros días.

Después de la guerra también llevaba esta familia (José Gallardo Soto) el cine me parece que de invierno.

El taquillero de aquella época era Rafael Torquemada, vivía en la plazoleta en Vva del Rey y concesionario de las cervezas El Águila.

Por mi parte, busqué y rebusqué algo que tuviera que ver con un tostadero de café en Villanueva del Rey, y esto fue lo único que encontré. Hace ya muchos años había tomado nota de algunos padrones de la Iglesia Parroquial —auténticos censos de toda la población—, y tenía anotado que a partir del año 1890 sitúan al final de la calle Real un inmueble designado con la palabra “Café” (entre comillas). El dato era, por cierto, destacable, pero como no supe qué hacer con él, como con tantos otros, se quedó en el olvido. Ahora el dato ya no está solo. Por lo pronto se le han unido una prueba documental —los estuchados— y otra pericial —el testimonio de una persona experta sobre los inicios de la empresa *Gran Capitán*—. La palabra “Café” ha formado equipo con dos nuevos compañeros. Hay que tratar de comprobar si existe alguna relación con ellos.

En primer lugar, habría que resolver la siguiente cuestión: el término “Café” entre comillas es una palabra suelta, por tanto, flexible, y lo mismo puede significar la producción de café (descartada en Europa), la comercialización del grano (inverosímil que fuera una distribuidora), la tostación o el consumo de café en formato cafetería.

Sobre la posibilidad de que fuera un establecimiento de bebidas, hay que valorar que en aquellas mismas fechas del “Café”, ya existía una cafetería en el pueblo: el Café

¹ Término bastante utilizado. Significa coger algo ajeno en pequeña cantidad, dejando bien claro que *empuñar* no es robar. Una frase sería: «Hay que empuñar *to* lo que se pille para poder comer», que puede ser, salir al campo y coger uvas, almendras, higos, etcétera; eso sí, sin violencia y sin forzar la voluntad. Pues algo parecido he hecho yo en este trabajo y es por lo que me he visto reflejado en la acepción: a falta de fuentes directas he *empuñado* lo que he podido de aquí y de allá, como es obvio sin metodología, para elaborar un texto como buenamente he podido.

«Español», de los Sres. Cruzado y Molina², ubicado al principio de la calle Real. En concreto, el fundador del Café «Español» fue Lorenzo Cruzado Berengena. Desde la perspectiva empresarial, tuvo mucho mérito crear en Villanueva del Rey una cafetería, pues lo que se estilaba a finales del siglo XIX eran las tabernas, y pocas.

Para hacernos una idea de lo rompedora que fue esta iniciativa en un pueblo pequeño del interior de la Sierra, conviene advertir que el Café «Español» fue contemporáneo de las principales cafeterías de España. Por ejemplo, en Madrid, el «Gran Café de Gijón» fue fundado en 1888; y en Córdoba, la famosa «Cafetería La Perla» abrió sus puertas en 1887.

Por mucho éxito que alcanzase el Café «Español» en esos momentos iniciales, el “Café” que se encontraba al final de la misma calle Real no podía ser otro establecimiento de bebidas de la misma naturaleza y en funcionamiento simultáneo. Dos establecimientos tipo cafetería en el pueblo repartiéndose la clientela sería a todas luces imposible de explicar desde cualquier contexto; demasiadas cafeterías para tan escasa concurrencia, máxime cuando la mayoría de los vecinos criaban y consumían su propio vino, siendo las bodegas domésticas auténticos establecimientos de bebidas donde los hombres se daban cita para los platos y el pasatiempo.

El “Café” tuvo que ser, sin más remedio, un tostadero. ¿Un tostadero de café, de cebada o de achicoria? ¿Se confundió el escribiente en la denominación de la planta, o utilizó la palabra *café* como expresión híbrida para designar un tueste que daba como resultado un producto para infusiones?

En el pasado mundo rural cualquier joven trabajador de quince años sabría distinguir a la perfección la cebada o la raíz de la achicoria de los exóticos granos de café. Con más razón, un adulto diferenciaría sobradamente estos términos para no estar incurriendo en un error de denominación durante varios años. Además, la palabra *café* no tiene un concepto genérico que englobe las bebidas sucedáneas, como ocurre, por ejemplo, con el término *leche*. Por todo ello, habría que comenzar admitiendo que si la palabra escrita es “Café”, de ser un tostadero sería de café, y no de cebada o de achicoria.

Entendiendo, pues, el “Café” como un tostadero, hay que diferenciar de antemano, por una sencilla razón de fechas, que el mencionado “Café” es uno, y el tostadero al que se refiere Inés Mari, de José Gallardo Soto, es otro. La actividad del primero habría que establecerla al menos desde el año 1890 y sin fecha determinada de finalización, y la del segundo a partir del año 1932 o 1933, cuya trazabilidad posterior está perfectamente determina hasta el día de hoy. Serían dos negocios de una misma actividad en Villanueva del Rey, sin saber si llegaron a solaparse, o si el segundo fue consecuencia del primero.

A partir de estas primeras valoraciones tocó navegar por internet, y hubo suerte: apareció un cartel publicitario que encaja perfectamente con la etapa del primer tostadero de Villanueva del Rey —sin referencia a José Gallardo Soto—. Como se puede ver en la imagen, es una estampa pictórica de un bello dibujo clásico a solo dos tintas, en el que prima más el carácter artístico sobre el estrictamente publicitario. El mayor acento radica en la composición de la imagen femenina y su destacada belleza. Al texto le dedica poco espacio, siendo las letras de mayor fuerza **Cafés “Gran**

² CABRONERO Y ROMERO, Manuel. *Guía de Córdoba y su provincia para 1891 y 1892*. Córdoba (publicada en 1891).

Capitán” y VILLANUEVA DEL REY. Es un cartel que estaba destinado a ser expuesto en los establecimientos de venta, enmarcado y protegido por un cristal.



Antiguo cartel publicitario de corte clásico. Medidas 45 x 23 cms.

A finales del siglo XIX surgen los carteles artísticos como medio publicitario. Los más abundantes son los que promocionaban chocolate, café, bebidas y refrescos. En aquel tiempo los diseñadores de las estampas eran la mayoría artistas, y el autor de este cartel lo fue sin duda. Se atrevió con un rostro haciendo un pequeño escorzo, y girado, logrando un extraordinario resultado. Tan buena me parece esta pintura del busto que cabe la posibilidad de que fuera una copia de algún cuadro de la época, salvo la dudosa mano, que parece ortopédica. En buena lógica debe ser una obra de la segunda mitad del siglo XIX o de la primera década del XX. Si la comparamos con el cartel publicitario que está fotografiado más abajo en el apartado de «PUBLICIDAD», de fecha más reciente, pictóricamente nada tienen en común, es como si comparamos la pintura de Murillo con los lienzos que yo manché cuando me dio por pintar. Tampoco comparten similitud en el contenido de los textos, ni en la grafía o tipología de las letras empleadas, ni siquiera es comparable el mensaje que pretende transmitir cada imagen. En este cartel, lo llamativo es haber logrado el ilustrador un rostro impactante artísticamente, mientras que de aquel solo se puede decir que es una imagen... ¿*simpática* tal vez? Los empleados lo han apodado cariñosamente como *la muñequita*. Eso es, una *muñequita*, no han podido ser más certeros utilizando una sola palabra.

El razonamiento lógico sería que si establecemos los años 1932 y 1939 como fechas límite para la creación de *la muñequita* (como más adelante veremos), este cartel es a todas luces bastante anterior a esa cronología porque, además de las razones artísticas expuestas, no lleva impreso el nombre de empresario belmezano. Por lo tanto, podemos concluir, por una parte, que este cartel es propaganda del primer tostadero, y, por otra, que el nombre del “Gran Capitán” ya estaba acuñado cuando José Gallardo Soto decidió abrir su tostadero en Villanueva del Rey, por lo que tuvo que adquirir la marca registrada. Nombre de marca que es absolutamente apropiado y verosímil por cuanto se dirá en el apartado siguiente.

Insisto: existió un fundador anterior al referido empresario belmezano que tuvo la original idea de crear un negocio de tueste de café en un lugar tan remoto como Villanueva del Rey. La pregunta obligada es, ¿quién pudo ser el emprendedor que tuvo tal inquietud empresarial?

II.- Un posible fundador

Cuando un pequeño negocio echa a andar, lo normal es que la primera documentación que genera —ficheros, estudio de mercado, proveedores, justificantes contables— se abandone en sitios inadecuados para su conservación, o que directamente se desprendan de ella tan pronto como deje de ser de utilidad. Es inimaginable que los primeros papeles generados, y especialmente los productos fabricados en los comienzos, vayan a tener para los futuros sucesores del negocio un valor incalculable, sobre todo para empresas en franca progresión. En general, un emprendedor suele soñar con que su proyecto empresarial se hará un hueco en el mercado y que tendrá vigor para expandirse, pero que vaya a estar en funcionamiento durante tres siglos distintos, como le ha ocurrido a Cafés “Gran Capitán”, le resultará bastante más difícil de imaginar.

No sabemos, por supuesto, a quién se debe la instalación del primer tostadero de café en Villanueva del Rey. El empresario que fuera, hizo igual que muchos, que no conservó la documentación que generó su negocio, ni tampoco imprimió su nombre en la publicidad que emitió.

Hubo, sin embargo, un destacado empresario en Villanueva del Rey, a finales del siglo XIX, que partía de una inmejorable posición para montar casi cualquier negocio. Volvemos a hablar de Lorenzo Cruzado Berengena. Rebobinemos hasta revivirlo porque este hombre está empujando con fuerza desde que inicié este trabajo, y a punto ha estado de pasar al olvido si no llega a ser por la susodicha visita del pasado año a Belmez.

Este señor, o tuvo una conducta empresarial atípica en una población tan pequeña, o lo que tuvo fue un extraordinario olfato para los negocios. Fue el fundador del Café «Español» como ya se ha dicho antes. Al mismo tiempo, era propietario de un molino de aceite con prensa de palanca (la que ejerce la presión sobre el cargo)³. Además, era cosechero de vino y agricultor con tierras. Y posiblemente también fuera promotor inmobiliario. En total, cinco actividades diferentes y todas ellas de importante dimensión. Respecto a su dedicación en el sector inmobiliario, en el diario *El defensor*

³ En el terreno que actualmente ocupan los números 4 y 6 de la calle la Iglesia se encontraba la molina de Lorenzo Cruzado. Es un lugar estratégico, porque justo debajo pasa el colector principal y más antiguo de la población, con la ventaja de verter directamente el alpechín al colector y no necesitar construir una canalización de empalme o excavar un canal exterior hasta el arroyo.

de Córdoba, de los años 1901 y 1902, aparecen reiteradamente insertados anuncios de venta o alquiler de inmuebles en Belmez. Estos son los anuncios más repetidos:

Desde el día, se venden o arriendan una casa en Belmez, calle Pozo-nuevo número 20 antiguo y 27 moderno y 13 solares en construcción, calle Weyler, del mismo pueblo. Para tratar con su dueño D. Lorenzo Cruzado Berengena, en Villanueva del Rey.

Otro anuncio:

FINCAS.- Desde el día se venden o arriendan las siguientes, enclavadas en el término de Belmez. Una haza de tierra nombrada "La Milana" de cuatro fanegas y media. Otra ídem en el "Cortijo de Nevado" de dos fanegas y media. Otra ídem en la "Cañada de la Burra" de cuatro fanegas y media. Otra ídem en el camino de Córdoba, de dos celemines. Otra de viña en el "Entredicho" de seis celemines, cuyas fincas pertenecieron a D. Manuel Triviño Cuenca; y hoy a D. Lorenzo Cruzado Berengena, vecino de Villanueva del Rey, a quien podrán dirigirse proposiciones.

Cuatro de las actividades empresariales de Lorenzo Cruzado Berengena podemos decir que eran normales. Lo que no era normal es montar un negocio extraordinariamente puntero —o inútil— como fue el de una cafetería con salón para celebraciones. ¿Cafetería y celebraciones en 1890, y en Villanueva del Rey? Es como si hubiera montado una academia de *ballet* clásico en Tanzania. Es importante destacar, por una parte, el gran costo que tuvo que suponer la obra, pero también hay que significar el altísimo riesgo que corría el inversor de no recuperar un solo real. Un café significaba una mayor categoría de establecimiento, como así lo demuestra la calidad de la obra, sin parangón con otros edificios contemporáneos en la localidad, con un diseño nuevo, moderno, y que en absoluto tiene hoy día aspecto de vetusto después de tantos años. En este caso se trataba de un café de lujo, con un gran salón en la planta alta con escenario, construido para bailes, celebraciones, teatro, etcétera.

Más de ciento treinta años después aún se conservan en perfecto estado la estructura primitiva de los dos primeros cuerpos de la planta baja y el piso superior exento. La mayoría de las piezas arquitectónicas son originales de la primera edificación, como por ejemplo el forjado del salón principal, compuesto de dos columnas de hierro de fundición soportando las dos vigas maestras⁴, sobre las que apoyan las cabezas de una tanda de vigas escuadradas, puestas de canto y muy juntas para soportar mayor peso. Otra segunda tanda de vigas de menor geometría cruzan por arriba, apeadas sobre una viga doble que recorre el muro. Por encima está la solera de madera, y por último otra de baldosas. Todo esto indica que el forjado fue construido para soportar puntualmente grandes cargas de peso y absorber las fuertes tensiones que se producirían y se producen en el piso de arriba. La vigería no presenta una sola grieta o fisura. La obra en general nos da una idea de la dificultad técnica y de la fuerte inversión que precisó realizar el propietario, además de utilizar materiales nobles traídos

⁴ El nombre de la fundición donde fueron hechas las columnas está muy desgastado —las columnas tienen fuerza de atracción, todo el mundo las toca o se apoya en ellas, si no es a la entrada es a la salida—. En la segunda columna el relieve está un poco más pronunciado. En la primera línea parece que dice ANTONIO, le siguen a continuación cuatro letras indescifrables, y en la última línea casi por instinto digo que pone CÓRDOBA.

de fuera. Tuvo que ser la obra de un sueño, sin renunciar a nada, sin conformarse con lo que existía en el pueblo hasta ese momento⁵.

Cabe decir que en la sociedad de su tiempo, Lorenzo Cruzado podría ser un personaje no excesivamente rico pero muy emprendedor, y que partía de una situación muy ventajosa para acometer cualquier negocio en el sector productivo que fuera. La diversificación de la actividad empresarial, en la que basaba su estrategia de negocio, le permitía asumir riesgos, y, por lo tanto, ser plenamente consciente de lo que significaba invertir con posibilidades de obtener beneficios.

Montó un novedoso bar con cafetera y —atención— pasó a ser el único empresario del pueblo que comenzó a demandar periódicamente el suministro de café molido.

Ahora es necesario abrir un paréntesis para añadir unas notas de ficción. ¿Pudo ser el influente Lorenzo Cruzado Berengena el que fundara el tostadero de café, habida cuenta de que potencial económico, visión empresarial y originalidad no le faltaban? ¿A qué otro empresario de la población pudo interesarle más el negocio del café? Este individuo tenía el perfil necesario y la razón suficiente para planificar la elaboración de un producto de calidad, consumir directamente una parte y colocar el resto en el mercado. Para completar la operación solo necesitaría contratar a un maestro tostador.

Pongo sobre aviso lo de elaborar un café de calidad. De ser él el productor y también el destinatario de una parte del café tostado, estaría justificado que intentara lograr en su factoría un producto excelente partiendo de una buena materia prima. Sobre la calidad del café de Villanueva del Rey volveré más adelante.

Sigo con las correlaciones. Si su Café lo rotuló *El Español*, de tener que elegir una hipotética marca para un nuevo negocio, le hubiera encajado a la perfección el del valiente guerrero español por antonomasia Gonzalo Fernández de Córdoba, *Gran Capitán*. En ese tiempo era una marca muy atractiva para cualquier fabricante, creo que esta es la razón por la que está tan destacada la leyenda (**marca Registrada**) en el cartel publicitario.

Una última suposición. Según los Padrones eclesiásticos, Lorenzo Cruzado vivía con su única hija Bonosa Cruzado Cabrera⁶, al principio de la calle Real, en la casa donde se encuentra actualmente el Ayuntamiento. En cuanto a su situación personal, su estado civil era *separado* (inusual en su tiempo). Falleció el 31 de octubre de 1910, con noventa años⁷. Su hija se casó con Rafael Molina Torres, natural de San Calixto, que era unos años más joven que ella (también inusual) —creo no equivocarme si afirmo que la chica era un buen partido—. Vivió el matrimonio en el mismo domicilio paterno de la calle Real. No tuvieron descendencia.

⁵ De la nada no pudo surgir la configuración y diseño de este café. Me han dicho que esta familia viajó a San Sebastián, el lugar de moda para los veraneantes de la zona centro y sur de España. En esta ciudad llamaban la atención los “grandes” cafés: Gran Café de la Marina (1867), Gran Café de Guipuzcua, Gran Café del Rhin. Si Lorenzo Cruzado visitó en algún momento San Sebastián, debió de tomar buena nota del tipo de establecimiento que se estaba imponiendo en aquel momento.

⁶ Está enterrada en un panteón, a la derecha conforme se entra al cementerio.

⁷ *El defensor de Córdoba: diario católico*. Núm. 3376. 4 noviembre 1910. Lorenzo Cruzado era del partido conservador, militante decano del pueblo; su yerno, el Sr. Molina Torres, era el jefe local del partido. En la crónica de defunción del diario se dice: «*La conducción del cadáver al Cementerio ha sido una manifestación de duelo en la que figuraban personas de todas las clases sociales y sin distinción de colores políticos*».

En la obra de Manuel Cabronero se dice: «*Café «Español»*. =Sres. Cruzado y Molina». El primero ya sabemos que es Lorenzo Cruzado Berengena, el empresario, y el segundo su yerno, Rafael Molina Torres.

Nos referimos ahora al hermano de Rafael Molina Torres, llamado Antonio, casado y también sin hijos. En una ocasión este matrimonio aparece empadronado, precisamente, en el inmueble del “Café”, puede que atendiendo a un estado de necesidad del matrimonio hasta encontrar nueva vivienda. La anotación registral comienza con la palabra *Cafe*, y a continuación los nombres de los esposos. Todo esto sería una extraña coincidencia, a no ser que el inmueble del “Café” fuera de su hermano Rafael o, más concretamente, del suegro de su hermano, en cuyo caso, la vinculación del “Café” del final de la calle Real con el Café «Español» sería un hecho definitivamente cierto. Cierro el paréntesis.

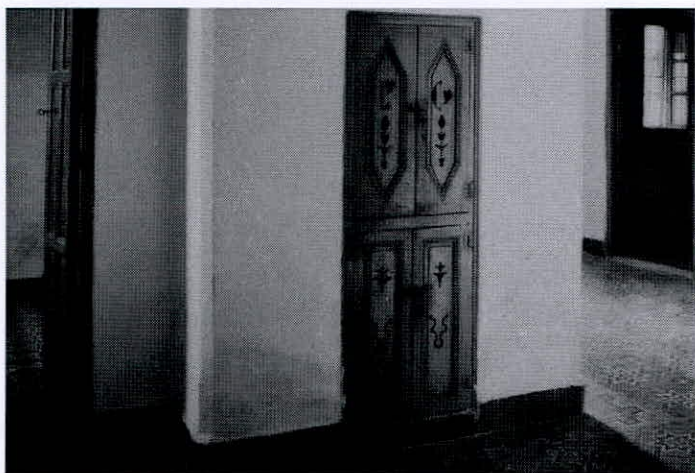
Y ya que estoy con el Café «Español», aprovecho para opinar —no se me va a presentar mejor oportunidad— sobre la llamativa superación de este negocio y su adaptación a los cambios de los distintos propietarios que ha tenido durante su larga vida.

Dos fechas se podrían barajar como probables del traspaso: al fallecimiento de Lorenzo Cruzado (1910) o al enviudar su hija (1916 o 1917). Quien se hizo con el negocio fue Francisco Romero Martínez, más conocido como «Rosablanca», casado con Julia López Zamoranos. También sin hijos. Todos los datos apuntan a que el traspaso se produjo sobre 1917, y que lo llevó a cabo Bonosa Cruzado Cabrera. Como hecho evidente, en ese año ya consta como *industrial* Francisco Romero Martínez, con 27 años.

No me resisto a trasladar el relato de Eduardo Jiménez «Cartuja», un hombre de muchos años y de buena memoria, que de forma muy clara dio noticia de aquel traspaso y de otros datos que proporcionaron nuevas vías de información. Dijo así: «La que tenía el bar le decían *La Bonosa*, tenía una hija. Luego ya entró *Rosablanca*. De aquella era el olivar de Monea, la casa esa donde están las banderas [señalando al Ayuntamiento], la molina y el olivar, y cuando vino *Ledesmas*, que era de esas aldeas, vino aquí y le compró todo. Ya vieja la mujer, se iban todos los años a Málaga, ella y la moza. Y me acuerdo se llevaba muy bien con... [alguien de su familia que no le entendí], y le dijo, le vamos a traer al niño un regalo, y me trajo un caballo más grande que los que traían los retratistas. ¡Cago en diez, estaba yo con mi caballo! Lo sacaba allí en la puerta, y venían y se ponían de nenes detrás de mí». Cuando terminó de hablar Eduardo me dieron ganas de abrazarlo⁸. Es impresionante cómo algunos mayores, al mismo tiempo que dan una información, van describiendo el escenario de esa información con características físicas y humanas de todo tipo. Algunos están perfectamente capacitados para pronunciar un discurso de ingreso en la Real Academia de dos horas, sin tener que leer un solo papel ni envidiar al más pintado orador. A lo que vamos. El dato de la hija es correcto, porque Bonosa Cruzado, que como ya se ha dicho no tuvo descendencia, sí tuvo una ahijada que vivió con el matrimonio, llamada Asteria de la Torre García, soltera⁹.

⁸ Por ley, todos los mayores deberían vivir cincuenta años más —y yo, ni más ni menos— para poderles documentar antes de que se vayan la ingente información que poseen sobre la historia más reciente.

⁹ La historia fue que el Ayuntamiento compró la casa a Ledesma, y Ledesma a Bonosa Cruzado Cabrera. La casa era imponente, desproporciona para vivir tan solo tres personas, con salas grandes y espacios muy amplios en las dos plantas. En esta casa, lógicamente, vivió el marido de Bonosa, Rafael Molina Torres,



Chinero para vajilla en el salón principal de la casa de Lorenzo Cruzado, con sus iniciales **LC** en las puertas superiores. Esta fotografía puede verse en un panel que está expuesto en el Ayuntamiento, donde se recogen las imágenes de cómo estaba la casa antes de la intervención.

La moza de la que habla Eduardo Jiménez se llamaba Catalina Ruiz López, y su hijo, Manuel Cabrera Ruiz, confirma y amplía los anteriores datos, en los siguientes términos: «Mi madre se quedó sin madre muy joven, y las vecinas le dijeron: ahí que hay dos mujeres que están solas. Estuvo sirviendo en esa casa [la del actual Ayuntamiento] hasta que se casó. Mi madre iba a Málaga con ellas. Por mi hermano mayor, Horencio, Asteria tenía pasión por ese niño. Cuando se queda sola, se va a Argentina, allí tenía un sobrino, y quiso llevarse a mi hermano Horencio y después tirar de mis padres. Ese era el plan. Pero por una cuestión de documentos quedó abortado. Asteria puede que se arrepintiera de haberse ido. En una de las cartas le dijo a mi madre: Catalina, me alegro de que no te hayas venido, porque esto no te hubiese gustado».

Después de Francisco Romeo «Rosablanca», la siguiente en adquirir el negocio fue Felisa Romero González, una sobrina nieta, casada con Severo León Cabrera, que son los padres del actual propietario Ángel León Romero. Son en total cinco generaciones de dos linajes diferentes las que han explotado el café, y todas ellas exitosas.

Café «Español» es una marca autóctona que pervive básicamente casi con el mismo fundamento que le dio su creador, y que ha superado dos matrimonios propietarios sin descendencia sin haber por ello puesto en riesgo ni un solo día la continuidad del establecimiento. Hay quien cuenta anécdotas sobre la escasa simpatía de algunos

jefe local del partido conservador. Con tanto espacio, aquí se debieron celebrar las reuniones del partido, en definitiva, la sede. Se puede decir que entre sus muros se trataron asuntos relacionados con la política. Aunque pueda parecer una idea peregrina, este edificio, dedicado en parte a la política, consiguió que se trasladara a él la Corporación municipal. ¿Habría casas vacías en el pueblo cuando cambió de sede el Ayuntamiento? No sé cómo explicarlo (es difícil, naturalmente, a no ser que el edificio tenga una buena energía): el Ayuntamiento, por una parte, y el Café «Español», por otra, son producto de un mismo proyecto, sólido y de largo plazo, llevado a cabo por un individuo, Lorenzo Cruzado Berengena, con todas sus líneas sucesorias extintas, y, sin embargo, sus dos principales edificios se mantienen cara a cara extraordinariamente vigentes.

camareros que han servido en el bar —es normal, están expuestos a ello—, y sin embargo tales hechos en ningún momento han tenido repercusión sobre competitividad del negocio¹⁰. Negocio que sigue teniendo lustre, no muestra signos de deterioro (obsolescencia), y cuenta con una proyección de futuro que da la sensación de ser infinita. Sin duda, el mérito lo compartirán todos los propietarios que han continuado con el Café, pero el acierto corresponde a quien lo concibió hace unos ciento treinta años con la finalidad principal de atraer a la clientela y la secundaria de ofrecer espectáculos populares y diversión¹¹.

III. El “Café” de la calle Real. Localización

En unos años el inmueble aparece marcado en los padrones con el número 57 de la calle Real y en otros con el número 58, pero el dato invariable es que siempre quedan cuatro viviendas familiares a continuación del “Café” con las que concluye la calle. Como la situación edificativa actual del tramo final de la calle prácticamente no ha cambiado, se puede obtener la información necesaria sobre la posible ubicación del tostadero de café¹².

En el caso de la calle Real, la numeración comenzaba, lo mismo que ahora, desde abajo hacia arriba, pues la calle descrita con anterioridad es la del Mesón (hoy Duque de Ahumada), y la que se señala a continuación de la calle Real es la del Pilar¹³. Así pues, el “Café” se encontraba próximo a la plaza Alta (así es como se llamaba en ese momento la plaza del Barribalto).

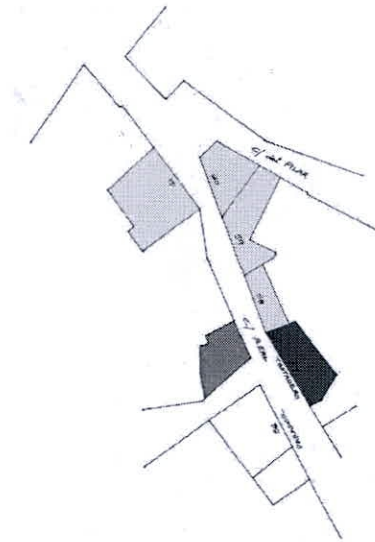
¹⁰ He oído contar a uno que lo vivió en primera persona, que estando cuatro jugando a las cartas «apegados a la parra», pidió una cerveza *El Águila*, y le sirvieron una *Cruzcampo*. Tocó las palmas y acudió el camarero, y le dijo: «Yo te he pedido El-á-gui-la» (vocalizando el nombre de la rapaz). El camarero no tuvo más remedio que volverse con el botellín abierto, al mismo tiempo que por lo bajini iba relatando: «...para una cerveza que os bebéis, que tal y cual, que por aquí, que por allí...». El principal aludido captó algunas notas, y su respuesta no se hizo esperar: «¡Oyes!, que yo no tengo nada que ver con fulanito ni con *maríasantisima*, que...», bueno, mejor será no reproducir la réplica ni decir los personajes, y de esta manera sigo el ejemplo de prudencia que empleó Teresa Panza cuando escribió a su marido dándole novedades: *Por aquí pasó una compañía de soldados; lleváronse de camino tres mozas deste pueblo; no te quiero decir quien son; quizá volverán, y no faltará quien las tome por mujeres, con sus tachas buenas o malas.*

¹¹ Sobre las últimas actuaciones en el Café «Español», las más recordadas son las de Pepe Marchena y su *trupe*, en dos ocasiones, y la del mago/ilusionista Barceló. Si Pepe Marchena era un cantaor de primera fila, Barceló también debió de serlo en su modalidad, porque hubo magos que tuvieron a Barceló por maestro, caso de Pablo Segóbriga. Un par de apuntes sobre dos números que hizo. Uno me lo han contado de esta manera: «A uno, ya ha muerto el pobre, en Francia, le metía una aguja por aquí [por un lado de la cara] y le salía por aquí [por el contrario]». Otro número muy aplaudido fue que hipnotizó a un hombre, le puso delante una batidora y le ordenó que lavara ropa sucia. El público, viendo lavar, restregar y zarpear a un hombre arrodillado, eso fue el desternillarse por completo.

¹² Los cambios edificativos han sido mínimos en este tramo final de la calle Real. Tomás Murillo, un vecino de esta calle de más de ochenta años, me dijo que siempre ha conocido esta parte de la calle tal y como está ahora.

¹³ Las viviendas de las calles más antiguas están numeradas, como es lógico, a partir del centro del pueblo, y como el centro en su origen fue la plaza del Barribalto, donde se erigió el primer Concejo, en tal sentido están ordenadas las calles Victoria, Parrilla, Pósito, San Quintín, Portales y del Pilar. En cambio, las casas de la calle Real están numeradas al contrario, pues este tramo último y el más pendiente de la calle Real era en realidad el cauce de evacuación natural y superficial de las aguas de la zona alta de la población, hasta la calle Andalucía, donde tomaban esa dirección; así es que debió de estar sin edificar mucho tiempo esta parte, y cuando se numeró la calle se hizo desde abajo.

Las casas estaban censadas por numeración correlativa conforme se iban sucediendo en el avance de la calle, sin especificar a qué acera pertenecían, por lo que en principio no es posible determinar si el "Café" estaba en la acera de los pares o de los impares. A esto hay que añadir que las casas no tenían atribuido un número para colocarlo en la fachada sobre la puerta. El método de numeración empleado era sencillo y útil, ya que facilitaba la identificación de una casa según a qué altura de la calle se encontrara, sin tener en cuenta corralones, establos, almacenes o los intervalos sin edificar que había entre ellas; de ahí que el número que tuviera señalado una casa en un padrón, podía variar en los siguientes como consecuencia de la edificación, división o segregación de viviendas, o bien por el derribo de alguna anteriormente existente.



Localización de las cuatro últimas casas de la calle Real (en amarillo). El tamaño de los inmuebles estaba acorde con el número de ocupantes: en el nº 58 vivían tres personas; en el nº 59, siete; en el nº 60, tres; y en el nº 61, diez personas.

En cuanto a las casas con posibilidad de haber sido ocupadas como vivienda, si contamos las cuatro últimas, excluyendo lógicamente los dos corralones contiguos sin edificar que existen en la acera de los impares, el inmueble inmediato anterior a estas casas correspondería al que está señalado en el plano en color naranja.



Inmueble destacado en naranja en el plano.

Aunque la forma y el tamaño de la fachada sean propios de una casa popular de dos plantas, hay que descartarla como tal vivienda. Y esto es debido a varias razones: exteriormente, las ventanas de la planta baja están cegadas desde el origen con el mismo material mampuesto que el empleado en la fachada, nunca han tenido rejas los vanos, y el superior está medio cerrado con ladrillos. Interiormente inspeccioné este edificio en marzo de 2018 casi por primera vez¹⁴, y pude comprobar que desde el principio ha carecido de los elementos esenciales para ejercer de vivienda, tales como un hogar con chimenea, habitaciones moduladas (las plantas siempre han estado exentas), etcétera. Al fondo, aún está presente un afloramiento rocoso con un tosco recortado formando pared interior, lo que es indicativo de un espacio inadecuado para ser habitado. Las bóvedas aparecen inconclusas, sin enlucir por abajo y sin colmatar por arriba, a ellas se sube de lado y haciendo equilibrios por unos escalones muy estrechos y empinados. No hay un solo indicio que permita inferir que en algún momento este inmueble pudo haber sido utilizado como vivienda. En cambio, todo indica que se trata de un lagar, con una zona para las tinajas donde criar y guardar el vino —todavía queda alguna tinaja vacía—. En el suelo, a la izquierda, existe un recuadro formado perimetralmente de ladrillos, está pavimentado con una capa de mortero impermeable para evitar filtraciones, y en el punto central y más bajo del recuadro se aprecia una gran pieza de piedra redonda, con una boca circular tallada en el centro de unos seis centímetros de profundidad, de superficie plana, y cuatro rebajes perimetrales en posición cardinal, que todo debió de servir para ajustar a ellos la base de un prensa u otro artefacto. En definitiva, se trata de un edificio estrictamente industrial, destinado a lagar con bodega.

¹⁴ Durante seis años mis padres alquilaron precisamente la casa de la calle Portales número 9, a la que pertenece esta bodega. Aquí viví mis primeros seis años —menos los días de la cuarentena que los pasé en la casa donde nací en el callejón del Moral—. Siempre evité bajar y asomarme a la bodega; me daba miedo, la veía enorme, oscura como *la boca de un lobo*, y con la absoluta convicción de que si entraba, en cualquier momento saldría una mano de donde fuera que me agarraría por el cuello, acompañada de una voz ronca como diciendo: —¡Eh!, ¿a dónde vas tú?

El inmueble que vendría a continuación es una nave que está en la acera de enfrente (en color marrón). Por su posición, esta nave debería ser el “Café” de la calle Real. Demasiado grande para uso de aperos. Siempre ha sido de una planta. En ningún momento de su historia ha sido vivienda, pues la piedra por el interior está vista, sin señales de haber sido blanqueada y sin marcas en las paredes de posibles divisiones internas. Tiene sin embargo una serie de características que son decisivas para el ejercicio de una actividad industrial y que no cumplen los demás inmuebles de este tramo de la calle, como son: un amplio frente de fachada —13,70 metros— con cuatro huecos en origen, más la puerta del corral en la parte trasera, haciendo de la nave un espacio muy luminoso para llevar a cabo operaciones diversas con luz natural y, lo más importante, dotado de ventilación directa.



Nave donde debió de estar el “Café” de la calle Real. Se aprecia perfectamente el tapiado de la puerta original de acceso y las dos ventanas a cada lado. En la parte de arriba está el portón de entrada actual.

El edificio ha sufrido importantes modificaciones como consecuencia de la sustitución de la cubierta, generando la apertura de dos nuevas ventanas. En la parte de arriba tuvo una puerta coincidiendo posicionalmente con la existente en la actualidad, aunque de diferente tamaño. Tiene cegadas la antigua puerta de acceso y las ventanas colocadas a ambos lados. Esta última intervención es muy evidente por ambas caras del muro, especialmente por la interior.



Vista interior de la parte superior de la antigua puerta de acceso, con el típico arco de descarga formado por una rosca de ladrillos, junto al que se sitúa el dintel exterior recto, cubriendo ambos el espesor del muro. La oquedad resultante como consecuencia del tapiado de la puerta, ha permitido la formación de un pequeño cuchitril, tapado con su correspondiente cortina que fue recogida para hacer la fotografía.

Tendría la nave suficiente espacio para el almacenaje de la materia prima (sacos de grano verde); un sitio con ausencia de humedades o capilaridades del subsuelo para almacenar el producto acabado, que se mantendría en un cajón de madera levantado sobre tarima; y por último, dispondría de un lugar para el empaquetado, lugar que contaría con una balanza de precisión y un molinillo.

La antigua tostación podía hacerse con mucha habilidad en sartenes grandes, removiendo los granos con utensilios de madera. Al principio, el tueste en la nave de la calle Real tuvo que ser natural, porque hasta el año 1895, José Gómez Tejedor, industrial de la ciudad de Badajoz a quien se le atribuye el origen de la producción del torrefacto, y que después se extendería por toda España, Portugal y Francia, no comenzó a hacer los viajes a Méjico en busca de materia prima, y fue en uno de sus viajes cuando observó el tueste con azúcar. Fundó la fábrica Cafés "*La Estrella*", en Badajoz, y tuvo la iniciativa de mejorar la maquinaria de tueste de la época, modificando los bombos de tostación, para añadir el azúcar al final del proceso.

Para cerrar el círculo de la tostación, de cualquier tipo que fuera, era imprescindible que el local dispusiera de agua potable para lavar las impurezas mezcladas con los granos y para enfriar el café recién tostado con unos rastrillos de madera, porque cuanto menos tarde en enfriarse, más calidad tendrá. Me comenta Ana Márquez Caballero, nieta de la anterior propietaria de la nave, que: «El pozo estaba en el centro del corral. Un pozo buenísimo, bebían el agua del pozo». Le pregunté también acerca del acceso a la nave desde la calle Real, y así se expresó: «Lo que no recuerdo es si tenía puerta a la calle Real, ¡fíjate! Tampoco me hagas mucho caso. No sé mi padre por donde sacaba los

cochinos [el *Concejero*], ni por dónde los recogía. Mi recuerdo era que aquel bodegón estaba muy frío y oscuro, eso es lo único que recuerdo»¹⁵.

Una referencia muy clara para fijar en este inmueble el sitio del tostadero, es el destino que tuvo la casa inmediata anterior, ahora en la acera de los impares —siempre según el orden de posición—, que al presente está señalada con el número 69. Aparece documentada en el padrón como un *Parador*; es decir, una posada o un mesón. Pues bien, un parador necesitaba disponer de cuadras con acceso directo desde la calle, y esta casa tiene esa particularidad, con un corralón anejo (hoy patio) que sale directamente a la calle. Por otro lado, montar un parador junto a una factoría con un importante trasiego de entrada y salida de mercancías, ofreciendo alojamiento personal y cuadras para las caballerías, era precisamente el negocio más razonable que podía florecer en este lugar. O mejor sería decir que si aquí hubo un parador es porque había alguna actividad cerca que lo demandaba.

En todo caso, no se puede demostrar con rotundidad que la nave marrón sea en la que surgió Cafés “Gran Capitán”, pero a tenor de cualquier análisis que se haga, todo apunta a que la factoría estaba ubicada en ella antes que en cualquier otro lugar de la calle Real.

En cuanto a la producción, fue frecuente durante el siglo XIX el consumo de un sustitutivo del café con un sabor aproximado: la cebada tostada. Pero lo que se tostó en la calle Real fue café auténtico procedente del árbol del cafeto; de lo contrario, en lugar de utilizar la palabra “Café” hubieran indicado “Tostadero”, o “Torrefacción”, o “Cebada”, habida cuenta que la diferencia gramatical entre estos productos es tan grande que no cabe el error en la denominación durante varios años seguidos. Y puede que la producción fuera de café tostado al natural, de mayor calidad. De hecho, en el antiguo cartel anunciador nada se especifica de torrefacto.

Puesto que en 1890 ya se estaba tostando café en Villanueva del Rey, el grano debía de proceder de Cuba, que era en ese momento el principal abastecedor. Cuando años más tarde se pierde Cuba (1898), comenzó a consumirse el café procedente de Guinea Ecuatorial (colonia entre 1885 y 1968) a pesar de la competencia del café brasileño. Lo normal es que la mercancía llegara directamente al puerto de Sevilla, puesto que tenía el privilegio en el comercio con América, y desde allí se distribuyera a lomos de caballerías en los característicos sacos de yute.

IV. El tostadero de café de José Gallardo Soto

Según la tradición oral que se han ido transmitiendo los trabajadores, el empresario José Gallardo Soto instaló un tostadero de café en Villanueva del Rey en el año 1932 o 1933. Desde el principio la empresa tuvo su sede social en Belmez, y al finalizar la guerra civil también el tostadero se trasladó a Belmez.

En la sede de la actual empresa cafetera se conservan varios libros contables de Diario y Mayor y sellos de caucho de la etapa de José Gallardo Soto. El libro más antiguo contiene anotaciones del año 1936. En general, el número de anotaciones de suministro de mercancía se reduce drásticamente en los años de la guerra. Muchas hojas de clientes se reanudan en enero de 1940 con la anotación del saldo que había quedado

¹⁵ Tampoco Ana, de pequeña, se atrevía a bajar y a entrar en sitios oscuros —no era yo el único—, combinando en su recuerdo, además de la oscuridad, la temperatura.

en 1936 a favor de la entidad. Es probable que durante la contienda estuviera interrumpida la actividad empresarial de cara al público, o que la escasa demanda de café la pudieran cubrir con la materia prima que le hubiera quedado en existencias.

Fue en la posguerra cuando el café pasó a ser un artículo de lujo, por lo que la empresa no pudo subsistir solo con la producción de café; tuvo que diversificar la actividad comercial dedicándose a ofrecer a las tiendas de coloniales productos muy demandados en el campo de la alimentación. Varios son los clientes de Villanueva del Rey que aparecen con cuenta abierta, y en algunas de ellas se describe la mercancía suministrada y el año. Estos son los clientes de Villanueva del Rey:

- Manuel del Rey López (1936).
- Joaquín Fresno Benito (1936).
- Francisco Romero Martínez (1936).
- Enrique Cano Berengena (1936).
- Manuel Carrasco Benavente (1936).
- Enrique Pino Alcántara (1938).
- Rafael Torquemada (1939-1940): **Varias remesas de Café**, patatas, envases, mazos de tripa, sal, pimentón, patatas siembra.
- Francisco Gallardo Murillo (1940, 1941): Mazos de tripa, pimentón, mazorcas. (En una ocasión pagó este cliente con jamones).
- José Gómez Peña: Patatas, envases.

4.1.- Localización

Me costó hallar entre las personas de edad a alguna que hubiera oído hablar de la existencia de un tostadero de café. Por fin alguien me indicó que junto a la Ermita hubo algo de café. Y precisamente junto a la Ermita existe una nave con un tipo de construcción que está fuera de todos los parámetros edificativos de la población. Nada que ver con el resto. Forma conjunto con una vivienda adosada, de construcción aún más extraña y absolutamente fuera de la tipología villanovense, de características únicas en el pueblo.

La nave ha iniciado un claro proceso de derrumbe, y la vivienda la está imitando. Se puede decir que hemos llegado a tiempo para documentar el conjunto. Está construida la nave sobre un terreno en pendiente, por lo cual necesitó excavar media planta para dejar el piso completamente llano. En cambio, la vivienda está levantada a propósito sobre el nivel del terreno, en posición *in vigilando* de la nave, e interiormente están comunicadas mediante unas gradas. Se trata, sin duda, de la casa del guarda, y también debió ocuparla el dueño de la nave, pues es demasiado grande y tiene demasiada calidad arquitectónica para cumplir solo la primera finalidad. Estando más alta que la nave, cualquier movimiento que se produjera por el descampado en derredor, o al más mínimo ruido en el tejado o de maniobra para intentar entrar en el edificio, sería rápidamente detectado. Lo cual puede significar que en la nave se manufacturaría algún producto de importancia.



Antigua nave industrial y casa adosada, los primeros edificios que dan la bienvenida al viajero.

Cuando la vivienda estaba habitada llamaba la atención al público infantil¹⁶, parecía una casita de cuento, y con un nivel constructivo elevado: doble escalinata rematada con un antepecho; entrada flanqueada por dos machones con tejadillo; cancela metálica de dos hojas de gran riqueza imaginativa en tan corto espacio; baranda acorde con las labores de la cancela, con alternancia de barrotes trenzados y los rectos con macolla, y todos adornados con volutas en espiral; jardincito en alto; teja plana alicantina en cubierta, aldaba de bronce de elegante factura en la puerta...

Que la nave estuviera concebida para la producción de algo importante, no hay más que ver la armadura de cubierta, el piso completamente llano y tratado, el revestimiento de las paredes interiores, el trozo de bancada del fondo, las ventanas altas y a ambos lados para facilitar la ventilación... Toda la obra encajaría perfectamente con el destino de una factoría.

Es de destacar la armadura de cubierta, formada de cerchas y once correas, cinco por vertiente más la que hace de caballete. Las cerchas están compuestas por un pendolón y dos tornapuntas, las cuales no dividen el par, sino que apean bastante más cerca del muro que del caballete. Para estar completos los cuchillos, les faltan los tirantes de madera. Ningún problema a pesar de ser grande la luz. La solución adoptada es mucho más estable y efectiva: debajo de cada cercha, y al mismo tiempo que entran los pares en el muro, lo hace por debajo una tiranta de hierro, con el tensor a rosca en el centro. Puede que por dentro tengan algún tipo de contacto o ensamble, lo que hace indeformable la forma mientras los muros aguanten. Todos los ensambles están reforzados con pletinas de hierro con pasadores atornillados en los extremos.

El conjunto se encuentra extramuros de la población. Fue incluido en una letrilla de carnaval que decía así:

Al entrar en Villanueva,
lo primero que se ve,

¹⁶ No solo me parecía a mí la casa más bonita del pueblo, varias personas me han confirmado el mismo parecer.

la casa de *Moraliques*
y la bodega de Daniel¹⁷.

Esta nave, junto con la cantarería, que después fue el silo; un poco más abajo el tejár de *Tabaquera*; otra nave aislada de actividad indeterminada que existe frente a la Ermita; el molino de Ana Mata o de Dos Aguas; otro tejár que hubo en la margen izquierda del arroyo El Alguacil; el matadero; una destilaría de poleo y ruda en la margen derecha; las tinajas que se hacían junto al arroyo, en lo hoy es terreno de Lozampo; el Concejo de los cochinos, que estaba donde actualmente se encuentra el cuartel de la Guardia Civil... en fin, todos estos edificios se daban la mano —con la Ermita en el centro—, y formaron lo que hoy denominaríamos el primer *parque empresarial* de la población.

Hasta aquí, todas valoraciones edificativas sobre la nave de Daniel me parecían lógicas (dentro de la racionalidad) en ese afán de localizar el tostadero de café, pero la incertidumbre sobre la existencia del mismo seguía siendo absoluta. Había valorado un inmueble por su importancia arquitectónica, y porque me venía *de perlas* [por conveniencia] ante la escasez de construcciones antiguas en esta zona. ¿Y quién dice que el edificio del tostadero siga en pie? Lo que la historia enseña es que todo aquello que sucedió en el pasado no tiene por qué ser identificable en el presente. No convencido con esta nave, volví a preguntar a varios mayores, hasta que encontré a uno que me aseguró, y otros me lo confirmaron, que enfrente de la Ermita, en la nave que muchos conocen como *del Canario*, «a eso le decían la *torrefacción*, tostaban café o lo que sea ahí» ¡Por fin el dato real que estaba buscando!

La nave valorada sigue teniendo interés, y tiempo habrá de enterarse para qué fin industrial se construyó. Lo que ahora importa es la *torrefacción*, que como dicen, «la pusieron esa gente de los Gallardos».



La Torrefacción.

¹⁷ La casa de *Moraliques* estaba a la izquierda conforme se entra al pueblo, hoy en día la ocupa un parquécito de descanso, y la bodega de Daniel refiriéndose a esta nave.

Por lo poco que he podido ver del edificio, da la impresión de que tiene escaso interés arquitectónico. La cubierta es a dos aguas, con vertientes de diferente longitud. No me atrevería a asegurar si es o no la original. La empresa Uralita es de principios del siglo pasado, aunque su producto estrella se generalizó en los años sesenta. Tal vez se pretendió que la nave, como abanderada de la modernidad (con dos tejares muy próximos a pleno rendimiento), tuviera expresamente una cubierta de fibrocemento. Es absolutamente necesario entrar, si el dueño me da permiso, y hacer un reconocimiento detallado. Me ocuparé de ello más adelante.

4.2.- El traslado a Belmez

De los dos estuchados que aparecen fotografiados al principio, el azul celeste estaba tal cual, pero el rojo, antes de fotografiarlo le despegué —humedeciendo— una etiqueta del mismo color en la que se leía: **José Gallardo Soto / BELMEZ (Córdoba) / Los más finos y aromáticos**. Estaba pegada sobre la leyenda **JOSÉ GALLARDO SOTO / VILLANUEVA DEL REY (Córdoba)**. La etiqueta con el nombre de Belmez, tapando el de Villanueva del Rey, significa que el traslado del tostadero de un pueblo a otro tuvo lugar durante la utilización de estos ejemplares de 500 gramos.

Hay un dato que contribuye a situar la factoría en Villanueva del Rey, como mínimo, hasta el año 1935. Por el reverso de ambos sobres figura impreso: **CAFÉ TORREFACTO / Tostado al azúcar según orden 11 Marzo de 1935**. Atendiendo a esta Orden Ministerial, resulta que a la fecha de su publicación, que pudo ser a finales del mismo mes de marzo, el tostadero estaba en Villanueva del Rey, pues si las bolsas llevan impreso tanto la Orden como el nombre del pueblo, obviamente tuvieron que haberse fabricado después de la publicación de la misma.

Contamos con otra fecha posterior para situar el traslado. De las facturas que se verán más adelante, la última tiene fecha de 24 de enero de 1936, y lleva impreso el nombre de Villanueva del Rey. No hay constancia de suministros de café durante la guerra, por lo que con toda seguridad la actividad cafetera tuvo que interrumpirse durante la contienda.

Y todavía es más reveladora en este sentido la información que ha facilitado Inés Mari, la representante de la empresa cafetera actual, que aproxima el traslado al año 1939, al decir: «Cuando terminó la guerra se trasladó la empresa a Belmez». En definitiva, al terminar la guerra se reanuda la actividad de tueste, pero ya en el municipio de la sede social de la empresa.

José Gallardo Soto siguió más tarde invirtiendo en Villanueva del Rey, construyendo el único cine de invierno que ha tenido esta población. Ante la ausencia de competidores, pudo haberse evitado el gasto superfluo de rotular la sala. Lo hizo, no obstante, con unas letras enormes, de relieve curvo, cubriendo casi el ancho de la fachada, y le puso de nombre «Cinema Gran Capitán» —tenía ya interiorizada la marca—. Este letrero ha sido el mayor que hasta ahora se ha instalado en Villanueva del Rey, imposible de ignorar hasta para los que no supieran leer. Fácil hubiera sido que el nombre del cine, con letras de tal tamaño, hubiera persuadido a los vecinos a adoptarlo como propio. No fue así, todo el mundo lo conoce como el *Cine Los Gallardos*, y cuando se les pregunta a los mayores por el *Cinema Gran Capitán*, en principio no caen, hay que hacerles la aclaración del nombre popular. Y es que cuando el universo de

una población decide bautizar algo con un nombre diferente al suyo original, no hay fuerza que se resista por excelentes y grandes que sean las letras señaladas en contrario. Algo parecido ha acontecido con los apodos que, una vez asignados, todo el esfuerzo por recuperar el nombre verdadero es tiempo malgastado.



Cinema Gran Capitán, o Cine *Los Gallardos*. (Autor de la foto: Evaristo César).

V. Producción

El café que produjo José Gallardo Soto era del denominado torrefacto. En el etiquetado del estuchado rojo del principio se hace referencia al país de origen del café. Tiene estampado un sello que dice: **GUINEA-TORREFACTO / GUINEA-LIBERIA**. También Liberia se convertiría en país suministrador, ya que a su regreso los barcos podían hacer una escala de avituallamiento en este país y completar la carga.

En cuanto al sistema de elaboración del torrefacto, consiste en la adición de azúcar a una temperatura determinada antes de terminar el proceso, cuando ya los granos han perdido el agua. La proporción de azúcar respecto al peso de café está oficialmente reglamentada. Ya se sabe que cuando se calienta el azúcar empieza a caramelizar. Esta especie de caramelo es de color marrón, llamada melaza, que al dejarla sobre el grano logra la caramelización a su alrededor. Por eso el café torrefacto es más oscuro, lo que se hace más patente cuando se toma con leche, ya que se mantiene más negro.

Finalmente se procede al enfriado del café con agua, y cuando está frío ya puede ser molido. El tratamiento del envasado ha evolucionado mucho. En la versión antigua eran cartuchos de papel con la boca doblada varias veces y grapada; ahora el envasado es hermético y se permite el empleo de válvulas de desgasificación.

Una de las ventajas del torrefacto es combatir los dos principales enemigos del café tostado: la humedad ambiente y el oxígeno (la oxidación del grano). Con la fina capa de azúcar que envuelve cada grano se consigue tapar los poros, y de este modo se evita que penetre el oxígeno y la humedad, de manera que con el torrefacto sin moler se retarda mucho la oxidación del grano y su enranciamiento, manteniéndose por más tiempo los aromas y demás características del café tostado.

Como puede suponerse, el torrefacto provocaba graves inconvenientes para el consumidor. Para evitar posibles fraudes en la torrefacción con azúcar, en septiembre de 1924 se dictó una disposición en la que se prohibía que el grado de caramelización

excediera del 5,5 por 100 respecto al peso del café¹⁸. Para la comprobación de este porcentaje por parte de las autoridades, el azúcar se separaba del grano por el método de Hilger.

Una década más tarde fue dictada la referida Orden Ministerial de 11 de marzo de 1935, que aumentó la adición de azúcar a una proporción del 10 por 100. Pero en realidad este no era el problema: el azúcar, decía esta última Orden, «no puede ser considerado como un producto dañoso, sea cual fuere la proporción». El problema fundamental era la comisión de un verdadero fraude al consumidor con el uso del azúcar. Por una parte, al no rebajar el precio, en vez de café se pagaba azúcar, cuyo valor comercial es muy inferior; y, por otra, como el azúcar cubre todas las imperfecciones del grano, por supuesto que a mayor porcentaje de azúcar más encubrirá y enmascarará con el grosor de su capa envolvente los granos de café, y estos pueden ser de muy baja calidad, incluso estar en mal estado e inaceptables para el consumo corriente, en cuyo caso el efecto nocivo para la salud pública es evidente. Además, el método de Hilger empleado para separar el azúcar y saber la proporción de sacarosa que contiene, opera solo sobre semillas enteras. Luego la aplicación del método Hilger cuando están ya molidas es inoperante.

VI. Comercialización

A principios del siglo XX se producían en Córdoba diferentes marcas de café, destacando por un lado *Café Capuchinos*, localizada en el barrio cordobés de la Huerta de la Reina, y por otro lado *Cafés Mis Nietos*, de Peñarroya-Pueblonuevo, cuya empresa indica actualmente en todos sus productos: «Maestros Tostadores desde 1922»¹⁹.

Está probado que el café de Villanueva del Rey compitió con las distintas marcas cordobesas y que viajó a varias provincias. Se sabe, en efecto, su ámbito de distribución gracias a los datos de clientes que ofrecen los libros de Mayor que se han conservado. Resulta casi imposible de imaginar que a mediados de los años treinta se expandiera en todas las direcciones y a muchos kilómetros de distancia, cuando no había redes comerciales tan eficientes como en la actualidad. De todos los destinos, los más sorprendentes son los lugares próximos a la capital sevillana, en concreto Lora del Río, con varios clientes: Juan García Revuelto, Manuel Peña Codina y Marcelo Cano Carballar.

De uno de estos clientes hay varias facturas que se pueden encontrar fácilmente en internet. Solo hay que escribir en un buscador "*facturas jose gallardo soto villanueva del rey*", y aparecerán cinco. Todos los documentos que se refieren a transacciones comerciales ofrecen mucha información, y estos también la contienen, por lo que entiendo necesario comentarlos uno a uno.

Las facturas están expedidas en Belmez, sede social de la empresa. Sus fechas son: 14 de septiembre de 1935; 25 de noviembre de 1935; 21 de diciembre de 1935; 30 de diciembre de 1935 y 24 de enero de 1936. La primera tiene el número 274 y la última el 9.085. Como la numeración es secuencial, esto quiere decir que la capacidad productiva

¹⁸ *Gaceta de Madrid*. Nº. 257, de 13 de septiembre de 1924, páginas 1324 a 1325. Ministerio de la Gobernación.

¹⁹ Parece ser que Juan Herrera Cabanillas, de Cafés Mis Nietos, era oriundo de Villanueva del Rey.

de la factoría de José Gallardo Soto en Villanueva del Rey era bastante alta para atender a un número tan elevado de pedidos.

Coincide que el destino de todas las facturas era, como ya se ha dicho, Lora del Río (Sevilla), y el adquirente de la mercancía un tal *Juan García Revuelto*. Debía de ser un detallista, pues son demasiados kilos de café en tan corto espacio de tiempo para que se tratase del propietario de una cafetería.

La mercancía viajaba por cuenta y riesgo del comprador, ya que al importe total de las facturas no se le añade valor alguno en concepto de transporte. El cliente podía transportar la mercancía por medio de la agencia que considerase oportuno, o con medios propios enviando él mismo las bestias. En caso de emplear compañía porteadora, toda reclamación por robo, daños en la conducción o demoras en la entrega debía hacerla ante la compañía.

En todas las ocasiones la mercancía transportada alcanzaba un peso exacto de cincuenta kilos, distribuidos en bolsas de 10, 25, 50, 100 y 250 gramos. Con las bolsas de una expedición se podían formar varios fardos, embalados y envueltos exteriormente en hules, atendiendo a cualquier eventualidad atmosférica y para evitar la pérdida de aroma del café en contacto con el aire, y transportados en aguaderas o en angarillas. Cincuenta kilos de peso podía soportarlos una bestia durante una jornada completa, siempre que el mozo hiciera lo propio a lomos de otra bestia.

Dejando a un lado el contenido de las facturas y ciñéndonos ahora a la comercialización del producto, se entiende mal que la provincia de Sevilla, en concreto Lora del Río, fuera uno de los destinos del café de Villanueva del Rey. A ciento veinte kilómetros de distancia por el camino más corto, no tiene razón de ser este y otros destinos de los alrededores de Lora del Río, ya que la capital sevillana dista la mitad de kilómetros menos, siendo aquí más posible o probable que las empresas distribuidoras de café de Lora del Río se abastecieran de los tostaderos sevillanos, como podían ser la factoría de Catunambú, en funcionamiento desde 1897, y Saimaza, también de Sevilla, que comenzó en 1908. A ello hay que añadir la dureza del itinerario desde Villanueva del Rey, al tener que cruzar Sierra Morena y con la dificultad de la inseguridad del cargamento expuesto a posibles sobresaltos de atracadores. Por ello, es normal que la expedición del café ya procesado se hiciera por cuenta y riesgo del comprador. En cambio, el transporte del grano crudo podía tomar el derrotero más corto, a través de Posadas-Villaviciosa-Villanueva del Rey, porque era un cargamento sin riesgo de ser interceptado.

A priori no existe una explicación razonable que pueda justificar mínimamente la fidelidad de los empresarios sevillanos por el café de Villanueva del Rey. Suponiendo que el precio del café villanovense fuera más bajo en origen, un transporte de varias jornadas, empleando más tiempo en recorrer cada kilómetro de trayecto montañoso y con todos los demás inconvenientes propios de la ausencia de una ruta comercial entre el valle del Guadiato y el del Guadalquivir, hubiera equiparado el precio final con los precios de los cafés producidos en los alrededores de Lora del Río. De ninguna manera el café de Villanueva del Rey podía competir con los cafés sevillanos en cuanto al precio.

Tendría una base lógica la preferencia del café villanovense si, a igual precio, superase en calidad a los demás. Tal vez sea esta la explicación más razonable, porque los maestros tostadores conferían al café unos matices individuales de sabor, fineza, menor acidez y nivel de aroma, o bien intentaban lograr el deseado equilibrio entre

todas estas características a la vez pudiendo obtener un café muy exitoso y ser introducido rápidamente en distintos mercados. Todo esto se complementaba con la elección del fruto natural, que al poseer un alto grado de diversidad en sus propiedades, la tostación de una variedad concreta favorecía la obtención de un determinado sabor final.

El café que se producía en Villanueva del Rey era exclusivamente del tipo **fino** —o delgado—. En el antiguo cartel publicitario, atribuido al primer tostadero, se indica esta característica. Dice así:

Cafés “Gran Capitán”
(marca Registrada)
Los más finos y aromáticos
VILLANUEVA DEL REY (Córdoba)

Esta cualidad del café tostado también fue distinguida por el segundo tostadero. En los estuchados de la fotografía, con letras muy pronunciadas, dice: **TIPO DELGADO**.

Delgado o fino, grueso o mantecoso, significa el cuerpo o la textura del café, no es un sabor, sino la sensación de permanencia que deja en boca al beberlo debido a la presencia de aceites; es decir, la viscosidad, el peso con que es percibido en la lengua. Un café de cuerpo delgado se experimenta en boca como fino y suave; un cuerpo grueso o mantecoso deja una sensación en boca intensa y duradera. Es un rasgo que difiere entre unas marcas y otras, y depende de la variedad del grano verde utilizado, de la técnica empleada y, sobre todo, del punto de tostado que le haya dado el maestro cafetero, que vendrá a ser su mayor secreto. Si es verdad todo esto, y negarlo sería evidenciar que somos de paladar limitado, habría que suponer que el café de Villanueva del Rey alcanzó fama por su calidad al ser de los más finos y aromáticos, y no por el precio, como seguiré argumentando en el siguiente apartado.

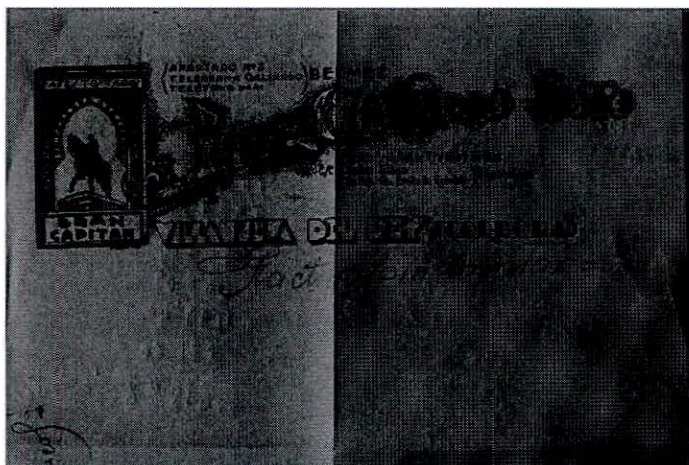
VII. Publicidad

Tal vez la prueba más fehaciente de la etapa del tostadero de José Gallardo Soto en Villanueva del Rey viene dada por los instrumentos publicitarios y la imagen de la empresa a través de su logotipo.

El logotipo de una empresa es una forma de publicidad, lleva un diseño para captar la atención del consumidor y destacarse de la competencia. El logo de Cafés “Gran Capitán”, en su versión más completa, la que aparece en el sobre rojo del principio, tuvo esa vocación publicitaria, y, además, con una puesta en escena muy acertada por su fácil comprensión. Está compuesto de un intrincado mosaico de piezas de innegable valor decorativo, y con una clara información geográfica que contribuye a definir la identidad provincial del producto, de manera que aquellos clientes que no supieran ubicar geográficamente a la pequeña población de Villanueva del Rey, serían capaces de adivinar a qué provincia pertenece. La imagen de la estatua ecuestre del Gran Capitán, erigida actualmente en la famosa plaza de Las Tendillas de Córdoba, está claramente privilegiada sobre el resto del logotipo. Se presenta en perspectiva, tomada desde abajo desde la posición delantera izquierda. Es una imagen con mucha fuerza que produce una actitud favorable hacia el producto. A primera vista transmite o pretende transmitir al consumidor la sensación de seguridad y fortaleza de la marca, destacando, además, que es netamente cordobesa —por el archiconocido Gonzalo de Córdoba y por el diseño arquitectónico que la envuelve—. La estatua está flanqueada por dos columnas con

capiteles y un artístico arco de inventiva, entre ojival y polilobulado de herradura cordobés, decorado con motivos geométricos, en el que se ensambla el nombre de la marca. La parte inferior está rematada con una pieza en forma de basa o de soporte de toda la estructura, con el nombre del lugar donde se encuentra el tostadero de café²⁰.

Por otra parte, cuando se indaga en los amarillentos impresos de tráfico mercantil que aún se conservan, es evidente que contienen detalles de carácter publicitario y una variedad de efectos especiales y de diseño que habrá que examinar.



Prestigioso membrete de gran formato utilizado para facturas y escritos de la empresa.

Destaca sobre todo el nombre de **José Gallardo Soto**, con unas letras dotadas de extrema elegancia. En la parte izquierda está inserto el logotipo gráfico de la entidad con la estatua ecuestre del Gran Capitán. Está desprovisto de algunos adornos respecto a los que tiene el logotipo completo, pero básicamente es el mismo. Tiene unas pilastras cajeadas soportando un entablamento que lleva escrito **CAFÉS TOSTADOS**, y en la base, prolongando el recuadro, el nombre de la marca.

Al decorativo nombre del empresario en lugar preeminente, le sigue en importancia —por su destacada posición y el tamaño de la letra— el nombre del pueblo de producción: **VILLANUEVA DEL REY**. Está escrito con letras mayúsculas muy distinguidas, trazadas con el efecto de estar dotadas de grosor —proyectan sombra—, y superpuestas. Se diría que quien diseñó estas artísticas letras comenzó comprimiendo demasiado la palabra «VILLANUEVA» —el nombre del pueblo da la impresión de que es largo pero luego no es tanto—, y cuando se dio cuenta de que le sobraba espacio, fue alargando todo lo que pudo el «DEL» y el «REY», y sobre todo la «Y» última, con la intención que ocupar más espacio, pero ya era tarde, se había quedado sin letras.

Es muy extraño que el pueblo que no es el de facturación esté destacado con un rótulo tan llamativo y ocupando el centro del impreso. He consultado facturas de café y de otros productos alimenticios de la época y no he visto nada parecido, a no ser que

²⁰ Lo común de los logotipos modernos es que sean abreviados y sin detalles, y en este orden se encuentra el actual de la marca, con un monumento del Gran Capitán insignificante y desprovisto de todo adorno. Sin embargo, el nombre **CAFÉS GRAN CAPITAN**, que antes se diferenciaba poco, es ahora prácticamente lo único de sustancia que tiene el anagrama.

destacar tanto el nombre de *Villanueva del Rey* se deba a una intención comercializadora, como si la población de producción del café tostado fuera una especie de denominación de origen geográfica o bien la garantía de un sabor determinado asociado al lugar de producción, a manera de ‘marchamo’ de calidad.

Esto suele ocurrir y ser útil en el sector primario, donde las marcas tienen poca presencia y los consumidores asocian una categoría o la calidad del producto con un lugar.

Hagamos al respecto una comparación eligiendo un alimento básico como el ajo. Si el ajo se ha criado, por ejemplo, en Jamilena, en el etiquetado del producto estará incluida esta población como lugar de origen, impresa sin alarde comercial y tirando a un tamaño más bien pequeño, e incluso insignificante. Será el nombre de la marca lo que más destaque —¿A quién le suena Jamilena en materia de ajos?—. Pero esto depende, porque si los ajos etiquetados son los morados de Las Pedroñeras, el tamaño de los rótulos impresos en el envase se invierte: el nombre del lugar de producción se verá aumentado y la marca comercial pasará a un segundo plano. Lo que se quiere decir con esto es que hay casos en los que la información sobre el lugar de producción está vinculada a la categoría o calidad del producto obtenido en dicho lugar, de manera que la pretensión es ejercer una influencia decisiva en el cliente para que tome la sabia decisión de consumirlo, al margen de su considerable precio (detalle sin importancia, que diría el productor). Del mismo modo, y con más razón, cuando se trata de un producto agrario con un primer proceso de transformación como es el café, la factoría donde se ha obtenido puede determinar o garantizar una calidad y un sabor destacados debido al saber hacer del maestro cafetero en cuanto a las labores de tostación empleadas.

Pues bien, si en documentos mercantiles, envases, publicidad, etcétera, se incluye la población donde se tostaba el café con mayores letras que las del rótulo de la marca, es porque el nombre del lugar de origen diferenciaba claramente el producto respecto a los demás competidores, y los clientes podían identificarlo asegurándose el consumo de un café con un sabor determinado. Belmez también aparece impreso, y sin embargo tiene un carácter casi testimonial. Creo —no lo creo, estoy convencido— que si José Gallardo Soto destacó desde el inicio el nombre de *Villanueva del Rey* en las etiquetas, impresos y publicidad gráfica de su empresa, es por la fama que ya había adquirido el café producido en el primer tostadero de Villanueva del Rey.

Como publicidad propiamente dicha, se conserva en la sede de la empresa actual un cartel de cartón recortado, con soporte de apoyo trasero. Tiene una gran variedad de colores pero sin ningún valor pictórico. Igual que ocurre en la actualidad con anuncios publicitarios que tratan de captar la atención con una imagen sugerente como elemento principal, en este caso, la imagen central es una mujer bastante guapa, aunque con un peinado poco favorecedor por la necesidad de tenerlo que recortar en el cartón. Se presenta echada para atrás en dudoso equilibrio, descalza, mostrando las piernas, con un pantalón pirata ajustado, y de arriba tan solo un paño dejado caer, o más bien con altas posibilidades de que al más mínimo movimiento de incorporación se le caiga al suelo. Para su época, es una imagen intencionadamente sensual.



Cartel anunciador de la marca, de los años treinta. Se halla en la sede de la actual factoría. Los trabajadores le dan a este cartel el nombre de *la muñequita*, y la van cambiando de sitio, como si fuera de la familia.

Dos paquetes aparecen en la imagen sobre los que se apoya la chica (que deberían estar clavados). El primero, el rojo, es de café, y el que está detrás es de cebada tostada, por eso reza en el texto publicitario: **DOS INSUPERABLES PRODUCTOS UNA SOLA MARCA**. No pasa desapercibida una etiqueta recortada que está pegada en el paquete de café, de tono rosáceo, con el texto siguiente: **Con CAFES / Gran Capitán / Más calidad!** Cuando fui a hacerle la fotografía a *la muñequita* se me ocurrió despegar esta etiqueta por un esquinilla para ver algo del texto que está cubriendo, pero no lo hice. No por nada, sino porque di por hecho que debe de ser el mismo texto que se ve en el estuchado rojo de la fotografía del principio, al que sí le despegué (como antes he dicho) una etiqueta similar que tenía adherida cubriendo precisamente el nombre de **VILLANUEVA DEL REY (Cordoba)**.

De estos hechos se deduce que, tanto en el momento de la elaboración de este cartel como del estuche rojo del principio, la producción estaba en Villanueva del Rey; que José Gallardo Soto tostó cebada y café en la factoría villanovense; y que a lo largo de la

vida publicitaria de este cartel y de los estuches de café fotografiados se produjo el traslado definitivo de la empresa a Belmez, procediendo a cubrir con etiquetas recortadas el anterior lugar de producción.

VIII. Grupo Ramón Hernández Guindo, S.R.L., actual propietario

En el año 1978, la empresa cafetera fue adquirida por Ramón Hernández Guindo, y en el año 1992, tras su fallecimiento, la continuaron sus herederos bajo la forma de una entidad mercantil, con el nombre de *Grupo Ramón Hernández Guindo, S.R.L.*, que es la actual productora y propietaria de la marca.

Un año más después de aquella primera visita en grupo, he vuelto a la sede de la empresa Cafés “Gran Capitán”. Esther, la administrativa, y Julián, el maestro cafetero, me permitieron acceder a los libros contables más antiguos y a las instalaciones donde se procesa y envasa el producto. Julián me mostró antiguos paquetes de café que se encuentran en una pequeña exposición a la entrada del local, de entre los que destacan especialmente las bolsitas de 10 gramos de peso, que parecen dedales. Ante mi sorpresa de cómo podían envasar tan poco café, respondió el maestro: «Esto era un artículo de lujo, nadie se podía permitir comprar café». A Esther también le resultó igual de extraño, y de forma categórica dijo: «Con 10 gramos poca leche hacía».

En la actualidad existen multitud de marcas de café de diferentes sabores que suministran el producto en cualquier rincón de la geografía española. Los consumidores tienen donde elegir. Cafés “Gran Capitán” es una marca que no se encuentra en los lineales de los supermercados, ni está a la venta en otros establecimientos comerciales. Por lo tanto, gasto publicitario para captar consumidores directos, cero. La marca solo se puede consumir —sin saberlo— en un establecimiento de bebidas, salvo que alguien quiera acercarse al polígono industrial donde se halla la empresa y comprar directamente el café. Yo me atrevo aquí a recomendarlo. El desplazamiento tiene su recompensa: ver cómo con un cogedor reluciente (como el que había en los comercios hincado en el saco de las lentejas) te llenan el sobre del tamaño elegido, lo pesan, lo vacían en un molinillo, ponen ahora la boca de la bolsa por la salida del molinillo, y cuando ha caído todo el café, la precintan. Ver y estar en este escenario de aromas es el equivalente a lo que se entiende como adquisición directa de un producto artesanal. Cafés “Gran Capitán” es un producto artesano, y como tal puede adquirirse molido y envasado *in situ* por el propio fabricante. En cuanto a mí, que no me gusta el café, he sido muy agradecido regalando en Córdoba las dos bolsas que compré; eso sí, con la advertencia previa de que el café que les regalaba *no es adquirible en ningún sitio*. Como todo lo que nos suena a artesano y a natural nos emociona profundamente, las dos personas agasajadas, sin probar el café, con solo oler por fuera el paquete, me dijeron más o menos lo mismo: *cuando pases otra vez por ese sitio, me traes*.

IX. Conclusiones

Entre las conclusiones que se pueden extraer dos son, a mi parecer, las más evidentes: una, el problema de la sombra documental en la que se encuentra el primer tostadero de café de Villanueva del Rey; de manera que, a falta de datos concluyentes, todas las valoraciones que he hecho alrededor de la palabra “Café” entre comillas están condenadas a ser desesperadamente provisionales. Lo sé, pero un día leí en un antiguo certificado del juzgado que los archivos municipales habían ardidado seguramente solos, y

si quiero escribir de algo que trate sobre el pasado del pueblo, el dato original que encuentre tengo que estrujarlo al máximo.

La otra conclusión se refiere al café que actualmente se sirve en varios bares de Villanueva del Rey. ¿Saben los clientes de *Café Español* y *Mesón el Coto* que el café que toman es «Gran Capitán»? ¿Es esto una casualidad o es un fenómeno propio de la teoría determinista, la cual viene a decir que los hechos pasados...?, mejor lo dejo aquí, porque de teorías y de fuerzas extrañas sobre los bares del pueblo hay para escribir varias historias, particularmente la del *Bar de la Horca*; puede que este sea el primer establecimiento que se originó en el pueblo, vamos ya para los ochocientos años y ahí sigue anclado en la misma esquina.



**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales**

