

In memoriam al maestro y amigo Antonio Cavado

Maestro Antonio, todos necesitamos a lo largo de la vida personas que nos ayuden a elegir la senda adecuada a seguir en las innumerables encrucijadas que se nos presentan mientras aprendemos, y a eso creo que dedicaste la mayor parte de tu vida.

Han sido muchas las ocasiones en las que nos deleitaste con una fabulosa caldereta. Siempre nos produjo a los comensales que la degustamos, compañeras y compañeros del instituto "Maestro Juan Calero", una sinfonía de placer en el paladar que se generaba al fundirse al unísono en nuestras bocas su blanda textura, su agradable aroma y su equilibrado gusto. Irremediablemente, todos terminaron con el ritual de "mojar pan en la salsa" por la satisfacción alcanzada.

Con humildad, nunca perseguiste un reconocimiento, pero en las sobremesas compartidas, siempre intuimos tu satisfacción al ver a los comensales felices.

Maestro y amigo Antonio, permíteme que compare tu reconocida afición a la cocina con la enseñanza a la que te dedicaste durante tantos años:

- *La caldereta con el alumnado que tuviste en tus clases durante 38 años, de los que por cierto, al menos durante el tiempo que fui compañero tuyo, no tuve el gusto de conocer a sustituto o sustituta.*
- *Los ingredientes, la carne, las verduras, la pimienta, la sal, el agua son los contenidos que durante esos años les enseñaste: verbo, predicado, nombres, adjetivos, adverbios, polisemia, metáfora, fábula, poesía, prosa, redacción, reglas ortográficas.*
- *Al tratamiento seguido en la elaboración de la comida, limpiar meticulosamente con el cuchillo el excedente de grasa de la carne, trocear en porciones del tamaño adecuado, ni muy grandes (como decimos por estos lares se "uno se podría atorar"), ni muy pequeños (no aguantan el tiempo de cocción y la carne se deshace), la elección de cada ingrediente, el momento de añadirlo al caldero esas son las programaciones y sus concreciones, los lunes lectura en la biblioteca, martes verbos, miércoles dictado, jueves redacción, viernes ejercicios.*
- *La intensidad del fuego y el tiempo invertido, normalmente la tarde anterior y un remate antes de comer es la adecuada temporalización para impartir los contenidos.*
- *El probar el guiso para que no salga ni soso ni salado, son los ejercicios, dictados, redacciones o lecturas con la que has realizado el seguimiento del aprendizaje del alumnado.*

Solo con conocimiento o sapiencia y aplicando el meticuloso método no conseguimos que la caldereta, el alumnado, salga buena, se necesitan otras habilidades magistrales que sobradamente, maestro Antonio, mostraste en la cocina y en las aulas:

- *Paciencia, no todos hacen un guiso invirtiendo dos días de trabajo, bien sabías que hoy día está de moda la comida rápida responsable en parte de la obesidad, de la que dicen los sabios galenos, es una de las plagas del siglo XXI, y visto desde la perspectiva de la educación, quizás sea uno de los factores clave de los nuevos analfabetos del siglo XXI.*
- *Justicia, porque cada cual comió la cantidad de caldereta que le apeteció, al igual tus alumnos que aprendieron la lengua que necesitaban.*

Querido Antonio, te has ido demasiado pronto y todos los que te conocimos te echaremos mucho de menos. Descansa en paz.

Manuel Nogues Chaves