

**Cuatro toros cinqueños de soberbio cuajo, corrida complicada, un sexto toro de buena nota, una estocada extraordinaria de Juan Bautista y dos faenas muy emotivas del torero de Benimaclet**

Pamplona, 7 jul. (COLPISA, Barquerito)

**Viernes, 7 de julio de 2017. Pamplona. 2ª de San Fermín.** Bochornoso, 30 grados. Lleno. 19.000 almas. Dos horas y diez minutos de función.

***Cinco toros de Cebada Gago y un sobrero -5º bis- de Herederos de Salvador García Cebada***

**Juan Bautista**

, silencio en los dos.

**Javier Jiménez,**

silencio tras un aviso y silencio.

**Román**

, una oreja y ovación.

Picó bien al primero

**Puchano**

. Pares de mérito de

**Abraham Algabeñ**

o al segundo. Brega notable de

**Raúl Martí**

con el tercero.

PRIMERO FUE LA EUFORIA propia de la gente de sol en la tarde del regreso de las peñas a los toros. La larga marcha por la calle Estafeta, el ritual desfile carnavalero, pancartas bien pintadas, roncadas charangas, cánticos varios, la alegría incontenible y contagiosa de cualquier 7 de julio en Pamplona. San Fermín. Luego, y media hora antes de empezar la fiesta, el sol ya casi lleno, el concierto coral de las 6, que no agotó ni el viejo ni el nuevo repertorio, pero se dejó sentir muy entonadito. En gala de chaqué y sombrero de copa, apareció a y media en el palco presidencial el señor alcalde. Se pronunció en ruidoso plebiscito la inmensa mayoría, porque en Pamplona cabe todo menos la indiferencia. Fueron bastante más los pitos que las palmas. Y al cabo arrancó la octava taurina del santo. No cabía un alfiler. No corría ni gota de

aire. Un implacable bochorno que fue poco a poco diezmando las fuerzas y el entusiasmo de todo el mundo, de los de sol y de los de sombra.

Fue la corrida de Cebada Gago de más cuajo, cara, edad y romana nunca vista en Pamplona. Dos toros por encima de los 600 kilos. Los otros cuatro dieron de promedio 560. El quinto de sorteo, cornalón, se tronchó el cuerno derecho al rematar antes de varas en un burladero, no perdió ni el cuerno ni el pitón ni la funda, pero sangraba y fue devuelto. No se soltó el primer sobrero sino el segundo, del hierro de García Cebada. Fue casi tan descarado como el que más, pero no llegó ni a los 500 kilos. El efecto óptico de los volúmenes se hizo notar. Tanto el sobrero como el resto de corrida, salvo los dos primeros, fueron cinqueños. Llamativamente alta de cruz, sin contar el sobrero, la corrida tuvo mucha plaza. Nadie se la esperaba de tales dimensiones.

El sexto no fue el más armado pero sí el de más serio remate. Tremendo. Levantado y encampanado, fue, sin embargo, el que más y mejor se empleó en el caballo y, por la mano izquierda, descolgó con claro son. Cárdeno carbonero, caribello, frondoso y largo, contará entre los más hermosos de la Feria del Toro. El cuarto, bizco del derecho, lució un garfio izquierdo escalofriante. El propio sobrero fue de armas tomar: corto de cuello, una ganzúa el cuerno derecho. Segundo y tercero tuvieron escaparte imponente. El primero, de pinta melocotón, alto y relleno, muy cabezón, no fue tan ofensivo como los otros, pero no dejó de serlo.

Sin ser corrida de pinturas de guerra, no fue para nada sencilla. Defecto común de los tres primeros fue el cabecear; el cuarto, revoltoso, salió gazaponcito; el sobrero pegó trallazos; el sexto fue, con toda su estampa monumental, el de mejor trato. Juan Bautista cumplió con su reconocido oficio. Lidia serena del melocotón, que después de rebrincarse se aplomó, y, perdiendo pasos al cuarto, una faena metódica en la que el toreo de castigo, bien dibujado, fue de alivio y de segura autoridad. La estocada, extraordinaria, tumbó sin puntilla al toro. Dispuesto y firme, Javier Jiménez se las vio con un segundo que pegó taponazos y con el violento sobrero, que se paró.

El hombre de la tarde fue Román. Lo fue con el tremendo sexto, que, crudo del caballo pese a haber tomado dos duras varas, lo sorprendió por sistema, pero Román no volvió la cara. Tardó en ponerse por la mano buena del toro, la izquierda, y por ahí cobró los tres mejores muletazos de la tarde, la tanda de mayor hondura. Algo tarde. Gustó su manera de estar y componerse

sin arrugarse, su desenfado proverbial. Llegó, sobre todo, lo sincero de su porfía sin trampa ni cartón, a puro huevo con el áspero tercero, al que desafió en los medios sin rectificar en una bella tanda en redondo. Siempre logrados los pases de pecho. Y memorable la estocada con que tumbó a ese toro, que en la reunión con la espada estuvo a punto de volarle a cabeza. Una cogida espeluznante. Ileso Román. Una oreja feliz como su sonrisa.

**Postdata para los íntimos.-** En el callejeo de esta mañana por Burlada, a la vuelta del desayuno en el Arrasate, detecté un olor a cocer de alubias. Entre tantos aromas cocineros de este país, el del chucuchú de la alubia pocha es de lo más reconocible. ¿Embriagador? Quién sabe! El gato suelto sigue el rastro de las sardinas y, si no las halla, mía a la luna. Miau! El olfato del perro faldero es menos fino que el del gato de tapia. Los vicios de la alimentación dirigida. Las estanterías de los supermercados están colmadas de piensos para perros y gatos. No regalan nada. En Madrid han proliferado las peluquerías caninas. Todo el mundo quiere estudiar veterinaria para cuidar de su perro o su gato. El gato, pescado. El perro, solomillo. Dicen que la mejor chistorra de Navarra se fabrica en Burlada. Lo creo. En el escaparte de la carnicería, uno de los mejores edificios de Burlada, se lucen diplomas que acreditan triunfos en concursos.

No se sabe dónde se comen las mejores pochas de Navarra. Se supone que en Navarra, pero en qué parte no está claro. Las de Rodero, un restaurante tan sofisticado, son perfectas. Dudo de que las haya mejores. No conviene que la salsa espese demasiado. Las sirven viudas, sin atributos porcinos. Creo que el tocino rancio es demasiado poderoso tanto si acompaña a la legumbre como a la verdura. ¿Alcachofas con jamón? ¡No, gracias! Ni en Tudela ni en Benicarló. Que el jamón es de Jabugo, señor. Usted se lo coma. No echéis sal en la tostada de aceite, porque la sal se come el pan, y el pan el aceite, y el aceite es como la pocha o la alcachofa. Él solito.

En Oricain, adonde fuimos tres íntimos a rendir ayer el homenaje de todos los años a Miguelja Aguirre y al señor Carlo Crosta, que en paz descansan, se comen también pochas exquisitas. Igual de viudas, pero con presencia notoria del tomate. En plato aparte se sirven guindillas verdes. Langostinos de Ybarra, gildas. No comparto el gusto por avinagrar la pocha. Ni por abusar del ajo en la merluza al estilo de Orio. Ni por el mejillón en la sopa legítima de pescado.

A las doce y media salía la gente de misa mayor en la Plaza de la Cruz. De la parroquia de San Miguel, que hace esquina con la calle de San Fermín. Al cabo de diez minutos repicaron las campanas de la parroquia. Toque festivo en dos tramos separados. El primero fue de tonos graves y compás lento. El segundo, el repique agudo de las alarmas o de gloria. Cualquiera de las dos cosas. Pensaba que hoy mismo arrancaba la serie de conciertos de las bandas de música de la región. Un espectáculo excelente siempre que evites las sillas de sol.

En un balcón del segundo piso del número 1 de la calle Bergamín, palacete regional muy logrado -la arquitectura nacionalista puede ser también muy rigurosa., los Epalza han colgado como todos los años el estandarte de la Peña Los Italianos que fundó y llenó de alma Carlo Crosta. La noche del Pobre de mí, se retira el estandarte. La memoria permanece, Pamplona por San Fermín es la ciudad de las pérdidas, de los encuentros y reencuentros, de los descubrimientos.

María Jesús tenía alquilado el balcón de Santo Domingo esta mañana para cuatro alemanes que nunca habían visto el encierro ni probado las pochas.