

Dos toros de escarapate espectacular. Uno, devuelto contra razón. Otro, molido a capotazos.

López Chaves, capaz, poderoso. Damián Castaño, valeroso. Alejandro Marcos firma dos tandas soberbias.

Salamanca, 12 sep. (COLPISA, Barquerito)

Jueves, 12 de septiembre de 2019. Salamanca. 2ª de feria. Estival, algo de viento, nubes y claros. 6.500 almas. Dos horas y treinta y cinco minutos de función.

Seis toros de Adelaida Rodríguez. El sexto, jugado a turno corrido, sobrero.

Domingo López Chaves,

una oreja y palmas tras aviso.

Damián Castaño,

saludos y palmas.

Alejandro Marcos

, saludos y saludos tras un aviso.

SE SOLTARON SIETE y no seis toros de Adelaida Rodríguez. Todos, salvo el tercero bis –sexto de sorteo- y un cuarto de tremendo cuajo fueron aplaudidos de salida. Una imponente corrida. Dos toros de muy espectacular escarapate. El tercero de sorteo, descarado, mazorcas graves, muy astifino; y un quinto cornipaso y vuelto de cuerna, un pavo monumental, con esa tan singular gota huella de la sangre Murube en el toro de procedencia Lisardo Sánchez.

Los garfios de esos dos toros fueron el sello de la corrida. Solo que el serísimo tercero, encelado con el peto, se dejó la vida en un puyazo durísimo, consentido, brutal. Al salir del caballo, enterró pitones y claudicó. En banderillas se derrumbó y amenazó con afligirse. La bronca fue monumental. El palco se puso el reglamento por montera y devolvió el toro. El toro que completaba lote fue el único del envío pobre de cara, pitorrito y sin cuello, muy cabezón. El contraste pesó. El sobrero llamado a ser tercero bis se jugó de sexto y asomó con muy

respetable cabeza. Se hizo difícil entender la criba de lotes.

El quinto, con todo su aparato, fue toro de buen son, pero después de banderillas llevaba encima dos docenas y pico de capotazos por abajo muy obligados. La sobredosis de capa, abusiva, pasó factura. No se vio propiamente el toro en la muleta. Hubo que imaginárselo. El toro devuelto, de remate muy distinto, pareció de partida temperamental.

El primero, hondo de verdad, 600 kilos, acucharado, abanto de salida pero de claro aire y justas fuerzas después, fue en conjunto el de mejor nota. Aplomado en extremo, salió muy noble el segundo, que se empleó bien en el caballo y sangró a caños. El tercero bis fue de agónicos viajes. Dolido de banderillas muy delanteras, y por falta de poder, cabeceó y adelantó por las dos manos. El cuarto se derrumbó y, aunque López Chaves hizo un ejercicio de supremo pulso para apurarlo y tenerlo de pie, contó como un inválido irrecuperable. Apenas cobró un picotazo.

El sobrero, bizco, mansón de salida, escarbador, tomó dos puyazos, dos, más que ninguno. Solo que se los pegó bien uno de los notables piqueros jóvenes del país: Alberto Sandoval. Y el toro acabó teniendo hasta buen trato al cabo de un largo trasteo de Alejandro Marcos que tuvo por sorprendente final dos tandas en redondo muy bien tiradas, de caro compás y lindo dibujo. Ya iban dos horas y media de corrida y hubo quien, dado a la fuga, se perdió esos momentos. En ellos se dejó ver el buen aire de Alejandro Marcos, refinado capotero y hasta virtuoso en el ejercicio del toreo de cámara.

Tuvo papel protagonista López Chaves. Por su serenidad, su talento como lidiador de corte campero, su autoridad y su gobierno como director de lidia en los momentos de apuro. Y, sobre todo, por su manera de esperar al primero, consentirlo y llevarlo despacio en una faena bien tramada y resuelta con absoluta suficiencia. Pasada de tiempo, también. Pero no tanto como la sencillamente interminable del inválido cuarto, que estuvo a punto de costarle un segundo aviso porque hizo guardia al toro y no acertó con el descabello hasta el sexto intento.

Damián Castaño no había toreado en La Glorieta en sus diez años de matador de alternativa. El valor, la entrega y la voluntad fueron la marca de su debut. Su rectitud al atacar con la espada, también. El quinto le hizo sufrir. No volvió la cara. El trazo despacioso del toreo a la verónica de Alejandro Marcos, tan de escuela, asomó en el recibo del tercero bis. Su manera de componerse, con o sin toro, también. La terna de toreros de la tierra fue buen reclamo. Más de media plaza. Y público del bueno.

Postdata para los íntimos.- La panadería de Fermín Rabanillo, en los soportales a espaldas de la plaza mayor y frente al mercado de abastos -estupendo edificio-, es golosa y sencilla. Vende pan de distintas procedencias -se anuncia más que ninguno el de Mombuey, en la alta Zamora- y costará elegir entre tantos. Da gusto verlos expuestos en unos anaqueles impecables. Hay, además, bollería de la tierra, que es variada y menos dulce de lo habitual. Y hay, desde luego, una muestra de hornazos caseros y no de fábrica.

El hornazo es una suerte de empanada muy pomposa pero seca. El relleno, chacinas de la tierra, donde abunda lo bueno, y huevo duro. Me ha parecido que la clientela es de habituales. No entiendo que franquicias paneras que dan gato por liebre hayan llegado a instalarse en una ciudad tan esmerada para el cereal. Los silos que se dibujan en el horizonte desde la ventanilla del tren en cuanto se cruza la frontera de Ávila son sencillos edificios almacén. O templos sagrados. Del pan se predica su sacralidad desde los años del diluvio. Y también del olivo, que en esta tierra no abunda. El pan con aceite fue alimento diario y a veces único de no pocos de los nonagenarios españoles de ahora. Lo comí mucho de niño. Con azúcar. Mejor con un pimiento asado. Verde, por supuesto. ¿Y el pa amb tomaca? Sí, pero. Pero el tomate es fruta de temporada. Y el pimiento aguanta no sé cuántas cosechas. Hay en Navarra, camino de Tierra Estella, un pueblo llamado Villatuerta famoso por sus pimientos verdes asados y conservados en frascos para que duren de un año a otro. Son vitamina pura.

De la dehesa y del cerdo que en ella se alimenta -no todos, no todos- se deriva en Salamanca el culto del jamón. Y de los embutidos de marca: un salchichón casero inolvidable o una longaniza que cruja a la brasa hasta que el pellejo se abombe y se desgrase entonces la picadura de carne magra, En las pizarras de reclamo de los bares se anuncian la jeta y el morro -del cerdo- y las sabrosas y diminutas chichas bien adobadas y fritas en su propia grasa. Donde tengo por costumbre comer las ponen con dos huevos fritos de los de antes -el aroma del aceite nuevo es inconfundible- y hoy al mediodía las ví pedir a unos cuantos jubilados de celebración.

En la Rúa Mayor amenazan ruina unos cuantos edificios apuntalados de escaso interés. La plaza de Anaya estaba muy concurrida. Turistas de día y ocasión. Llama la atención la cantidad de cipreses plantados y crecidos en tantos puntos de la ciudad. Cipreses y acacias, combinación nada común. Y catalpas en el Parque Picasso, donde para el 12 de vuelta del rizo de la Aldehuela y la feria.

He leído que se han desmoronado los precios del mercado de ganados. Han cerrado muchas ferreterías, y eso me ha dejado perplejo también. En una de Canalejas, ya cerca del río, he entrado a curiosear. Estaban de liquidación. Horcas de cinco puntas, hocines (hoces pequeñas), trampas para hormigas, insecticida en polvo, pluviómetros, atrapamoscas, cencerros de cobre. Todo a buen precio. Una trampa para ratones, un euro..

El Asador Extremeño, en la cumbre de la cuesta de Canalejas, junto al colegio del Padre Manjón, sigue vendiendo pollos y pollos, y regalando con sus olores magnéticos el hambre de media mañana. El Vinodiarío, en la plaza de los Basilos, es el mejor bar de vinos de la ciudad. Para mi gusto, abierto a las sorpresas. El de Toro es soberbio. Y aguanta la compañía del salmorejo, receta secreta