

El texto viejo data del jueves de farolillos en la feria de Abril de 2005. Un contraste severo con el pesimismo de estos días. Pesimismo y realismo. Como el comentario es paralelo a la crónica, está omitido el cartel de espadas. César Rincón, Javier Conde y Rivera Ordóñez. La corrida de Jandilla salió desigual, pero Conde, como solía decirse. tampoco tuvo su tarde. El Abecé de marras lo tengo por casa, pero enterrado no sé dónde.

Y el plato del día. Una primera entrega sobre La Escala, frontera sur del Alto Ampurdán. Habrá alguna más. Confinado, pero sigo de viaje.

Salud!

DIARIO DE SEVILLA. DEL DIOS TORO. 14 de abril de 2005

SE EMBALA LA FERIA, CRECE LA EUFORIA, SACA TAJADA JANDILLA

Barquerito

La feria se ha embalado. Los que la vienen siguiendo a diario están echando cuentas para saber cuándo hubo otra parecida. Hace veinte años. Tal vez. Eran más cortas las ferias de entonces. Diez, once corridas. Apenas había preferia. Todo cambió en 1992. El año de la Expo. Cambió Sevilla y cambió la feria taurina, que creció. De manera irreversible. Fue un crecimiento muy desordenado. En los últimos años se ha ido recolocando el desorden pero sin estrangularlo. La feria, que es tanto como decir el abono de la Maestranza, se ha instalado en sus nuevas dimensiones. El acierto está a la vista está: no hay crisis. No parece haberla. Si la hay, se disimula con avaricia.

Los que llevan muchos años predicando se quejan: hay crisis de afición, dicen. Que hay más

bocas que paladares. Más público que personas. Que son más los que lo ven que los que lo entienden. Pero tampoco es eso nuevo. Los toros no se asimilan de un día para otro. Cuesta. Las tardes de farolillos han sido de siempre muy festivas. Sólo que hace veinte años no había teléfonos móviles. La primera vez que se oyó el sonido de un móvil en la Maestranza se armó un escándalo. Hubo censuras y denuncias en artículos de fondo. Nada. Ahora mismo, si no hay móvil, no hay salsa. Si no se pudiera hablar de ellos, no habría toros.

¿Tanto? Tanto. Los toros son hijos de la prosperidad. Los toreros, bastante menos. Todo vale en la feria. Tampoco eso es novedad. Y cuando se embala el ambiente y se navega con viento a favor, valen más cosas. Y más vale. Porque no hay nada más agrio que una feria a la deriva o en derrota sin rumbo. Una tarde de tres sobrereros. Una bronca enfurecida.

Los toros tienden a la desmesura. No es de ahora precisamente. En un puesto de los del Jueves de la calle Feria había ayer por la mañana una pila de Abecés de hace noventa años. Uno de ellos, con fecha del 13 de abril de 1914, traía en foto de primera la imagen de los Reyes en la inauguración de temporada en la plaza de Madrid, la que después de su derribo se llamó la plaza vieja. En la información taurina, amplia y generosa, aparece una reseña larga de la corrida. Al estilo clásico: toro a toro. No embistió ninguno. Antes del detalle de la corrida, aparece un proemio de gran interés. Es el compromiso de la crítica del periódico para... ¿cómo decirlo en lenguaje de ahora?, para no pasarse. Ser ecuánime era imposible hace un siglo. Y ahora también. Dentro de un siglo, todos calvos, pero será lo mismo.

De manera que la desmesura no es buena ni mala sino todo lo contrario. Y si se embala una feria, será por algo. Si se premia con la vuelta al ruedo a un toro de Jandilla, que fue con diferencia el mejor de los seis de ayer, pues por algo será también. Porque el toro hizo, para empezar, méritos de sobra. Y no ha sido ni será el último que vive muerto esa gloria imponente de una vuelta en el arrastre con un lunar y hasta dos en la cartilla.

Lo que cuenta es lo otro: el bravo brío, la alegría, el galope en banderillas, el estilo al repetir, su temple. Habrá quien por comparación sienta algún agravio. Dos toros de Parladé, uno de Cuvillo y otro de Torrealta pudieron haber vivido iguales honores. Pero la sensibilidad, el gusto y hasta el criterio de los que se sientan en la presidencia no es el mismo. Son cuatro equipos distintos. Sólo eso: distintos. Una vuelta al ruedo de un toro en el arrastre no debiera dolerle a nadie. Ni escocer a quien se pueda sentir agraviado por la comparación. El premio es un

reconocimiento para el ganadero. Honra del rango del indulto, pero con regusto propio. Una ovación en el arrastre rinde honores. Un indulto, no.

Sin contar la corrida de rejones de Bohórquez, todavía tienen que soltarse en la Maestranza dieciocho toros. Lo lógico es pensar que tres o cuatro pueden aspirar a honores como los de este toro de Jandilla tan exquisito. Se ha quedado en el aire una duda. Y es que, como el viento aconsejó a Rivera Ordóñez no abrirse fuera de las rayas, el toro se quedó sin ver en los terrenos donde mejor se definen los bravos. No donde mejor se toreadan. Sí donde mejor se ven. Los galopes de éste de Jandilla en banderillas fueron espectaculares. De modo que tampoco puede decirse que no se viera. Ayer por la mañana todavía se hablaba del tercer toro de la corrida de Torrealta, que algunos tienen por el más bravo de la feria. Uno que amenazaba con comerse al torero. El otro, el de Jandilla, no. Importante diferencia.

=====

CdB 15 de abril. 2020. **Madrid.**

Los dos Ampurdanes. La travesía hasta Montgó. El corcho que fue petróleo. Las anchoas que fueron oro. Ca la Neus. Presencia de Pla

LA FRONTERA que en la costa de La Escala separa el Alto del Bajo Ampurdán es la llamada Punta de Montgó, zona escarpada. Un cabo en forma de diminuta península. La punta peina vientos y parte aguas. La playa de Montgó, al pie sur del promontorio, es término municipal de Torroella de Montgrí. Solamente la playa, tendida como un remanso al amparo de la llamada Muntanya Gran, un macizo costero de dimensiones menores. La punta o el cabo, en cambio, es término municipal de La Escala. Para la gente de La Escala y sus veraneantes la de Montgó es playa propia. Más que ninguna.

En realidad, son unas cuantas las playas propias de La Escala. Seis, y todas de bandera azul y

blanca arena. No se cuentan las calas y cuevas salvajes o menores dispersas en el tramo que va desde el puerto –o dos puertos, el pesquero y el de recreo- hasta el lugar más oriental de la Punta, el colmillito de Trencabraços. Rompebrazos. Un topónimo popular aceptado y asignado por los geógrafos catalanes.

No todas las fronteras comarcales de Cataluña se atienen a razones naturales, como las que marcan los ríos, por ejemplo, y la partición de una comarca histórica como el Ampurdán en dos mitades es caprichosa, dictada por intereses políticos. En el Bajo Ampurdán, es decir, en el sur de la comarca original, creció fecunda en el siglo XIX y primer tercio del XX la industria corchera, fuente de prosperidad y progreso. El Alto Ampurdán, el norte, fue, por contraste, pariente pobre de la familia. O menos rico.

La lengua, la comida, la manera de ser, las costumbres y el código todo de conducta y carácter son idénticos a un lado y otro de esa falsa frontera. O no tan falsa, porque las aguas que parte el gran mojón de la Punta son las más bravas de verdad de la costa de Gerona. La Costa Brava, que no es topónimo histórico sino invención al calco del modelo francés o del italiano. Aunque discutido, el nuevo nombre hizo fortuna. Ahora se escucha bastante menos que antes. Antes fueron los años cincuenta, sesenta y los que vinieron después.

En La Escala se anuncian en verano excursiones en barca a Cala Montgó como expedición exótica. Y lo es porque se bordean las cuevas horadadas en la roca por el mar batiente, la erosión marina, y tienen que cortarse olas de costado. Desde Torroella habría que hacer el trayecto por carretera. Bien pensado, puestos a crear fronteras, habría que haber trazado la linde en la desembocadura del río Ter. El último núcleo urbano del cauce del Ter es un barrio de Torroella. Y, luego, casi seco, al mar.

Todo lo cual apenas importa. Lo que cuenta es que La Escala, en el extremo sur de la bahía de Rosas, fue, después de Palamós y tal vez Rosas, el puerto pesquero más importante de la costa ampurdanesa. Y que sus capturas de anchoa dieron origen a una industria conservera local que en poco tiempo se hizo ilustre, cobró fama nacional e internacional, creció con la inteligencia y el afán tan propios del empresario mediterráneo y trajo al pueblo trabajo y relativa riqueza. El frasco de vidrio en que se envasan es perfecto, no exclusivo. La etiqueta, tipografía encarnada sobre fondo amarillo, está bien conseguida. La disciplina de las anchoas dentro del tarro, casi militar. Se transparenta la huella de la sal con que se cura el pescado. El almacén de la sal –Alfolí de la sala- es un edificio singular. Arquitectura popular de piedra. Herencia remota de a ciencia romana.

El turismo vino a generar otra clase de trabajo y de riqueza años después de la consagración de la anchoa de La Escala como sublime bocado. Una riqueza distinta. El turismo de cierta calidad tardó tiempo en aterrizar en La Escala. Nada que ver con el de Sant Feliu de Guíxols, SÁgaró, Playa de Aro, Calella de Palafrugell, ni siquiera l'Estartit. Había a mediados de los 60 apenas una docena de alojamientos. El Voramar, en el paseo Marítimo, junto a las factorías conserveras, era el de mayor lujo. Cuatro o cinco alturas, más de veinte terrazas frente al horizonte. En la plaza de las Escuelas, a la entrada primitiva del pueblo, una pensión de nivel y otro hotel, Can Catalá, de arquitectura bastante más afortunada que la del Voramar.

El Voramar, ya cerrado, se estaba cayendo a pedazos la última vez que, de vuelta de Arles, paré en La Escala a estar, descansar, dormir y comer. Comer anchoas, pescado fresco bueno y una sopa especial. La sopa de Ca la Neus - Casa Nieves-, que fue fonda, la única del pueblo, y comedor de cocina del país. De la cocina autóctona, saludable y buena. Josep Pla, que desveló todos los misterios posibles del Ampurdán, hizo elogios sinceros de Ca la Neus y los siguió haciendo después de haber viajado por la Europa alemana, francesa e italiana –Italia fue su gran amor- y de haber comido aquí y allá sin dejarse una sola miga en el plato que fuera.

Los herederos de la Neus trasladaron la fonda y la cocina a un hotel de nuevo cuño en el paseo Lluís Albert, o sea, el marítimo. Un tres estrellas de emplazamiento perfecto. En el nuevo centro, pero silencioso, mayoría de habitaciones con vistas a la Punta Montgó y al mar, seis alturas, un comedor de excelente diseño, dos terrazas, piscina y clientela alemana. Un lujo discreto. Se llamó el Nieves Mar y mordí como la anchoa el anzuelo.

En septiembre, temporada alta de turismo todavía, el hotel estaba medio vacío. Pero al restaurante venía gente de paladar. El maitre, ya mayor, había llegado a trabajar en la fonda vieja. No he visto nada parecido a su habilidad para despiezar el lenguado y hasta para desprenderle la piel, vaciarle las huevas y desflorar casi a pulso la cabeza. Y lo mismo, su elegancia para sin derramar una sola gota servir de la sopera al plato hondo aquella sopa de pescado cuya receta guardaba la familia en un cuaderno manuscrito exhibido en una vitrina cerrada con llave. Había en una pared fotos de Pla comiendo en la fonda antigua. O de tertulia. Con boina y caliqueño entre los labios. Parece que llevaba siempre las uñas largas. Lo propio de quien, mientras come, piensa.

Pero cerró el hotel un día. Solo abría en la semana de Pascua y de mediados de mayo a puente de octubre. Lo rindió la crisis del 2008, que ahora está en boca de todos. Hace poco tuve noticia de que había vuelto a abrirse. En manos de una cadena alemana. Y habrá que volver. ¿Cómo? Dos posibilidades. Desde Figueras, inmejorable centro de operaciones, hay autobús. Dos al día, de la empresa Sarfa, que para en todos los pueblos pero sin dejar verlos.

Y desde la propia Figueras, estación de ferrocarril, cercanías a Flaçá y en Flaçá el autobús procedente de Gerona que llega a La Escala en veinte minutos nada más. Un recorrido por el norte del Bajo Ampurdán. Paisaje suave y amable.