

El texto viejo es la crónica de la corrida de Zalduendo que en Ávila y en el verano de 2007 acabaron toreando mano a mano José Tomás y El Juli. Fue un espectáculo bastante brillante. Los detalles, en la reseña. De la crónica guardo recuerdo agridulce. Me alojé en el hotel Reina Isabel, el internet era entonces muy precario y en un apagón se fue la luz del hotel. Y voló la crónica ya terminada a toda pastilla porque los toros empezaron tarde, la plaza está en afueras de Ávila y no empecé a escribir hasta casi las diez. Me había quedado bastante razonada. Tuve que escribir sin pausa otra, esta que envío. Un apuro. A las ocho y media de la mañana, a la estación, tren para Santander, que llegó a su hora. La fonda de la estación de Ávila tiene su cosa. Y la estación, fría como la ciudad, también...

Y la bitácora del día. Sigo de vuelta de Arles, el viaje virtual, anoche paré en La Escala y revisité ruinas y museo. Esta segunda jornada -habrá una tercera- trata de una fonda y de un cocinero escalense muy célebre.

Salud!

Textos viejos de toros. 27 de julio de 2007. Crónica de la corrida benéfica de Ávila

El Juli, arrollador en el mano a mano de Ávila

El mano a mano con José Tomás de la corrida de la Plataforma se salda con sólo tres orejas pero deja la huella de una tarde formidable de El Juli, sólo falló con la espada

Ávila. Corrida de la Plataforma. Lleno. Soleado, algo fresco. Seis toros de Zalduendo. El quinto, que se jugó de sobrero, fue el único problemático. Corrida terciada, bien hecha, de pobre armadura en general y general nobleza.

José Tomás, saludos tras un aviso, oreja y saludos. El Juli, oreja, saludos y oreja.

Ávila, 22 jul. (COLPISA, Barquerito)

El mano a mano de Ávila estuvo sentenciado tras el arrastre del cuarto de corrida. El Juli había podido para entonces con el enemigo principal: el ambiente, que estaba manifiestamente a favor de José Tomás y no poco reticente con él. Hubo que doblegarlo. Pudo El Juli.

Al soltarse el quinto, un sobrero que apareció tras una interrupción de casi un cuarto de hora, a José Tomás parecían pesarle el tiempo, el toro y, sobre todo, El Juli, que no se cansaba y no perdonó. Buenos fueron los tres toros de El Juli, y no tan buenos ninguno de los dos buenos de José Tomás. Pero El Juli se encargó de abrir entre las dos partes una notable diferencia. Ventaja de varios cuerpos. A placer terminó toreando El Juli al sexto de corrida, y era el tercero de la tarde que se iba vaciado hasta la última gota.

El Juli hizo exhibición de gusto, quietud, juego de brazos y firmeza con el capote. Y de repertorio: a la verónica clásica, por talaveranas, largas, recortes, medias, adornos de soberbia fantasía. En el recibo y en los quites. Las tres lidias fueron dechado de perfección y orden. Ni un lance de más, ni un paso en falso. Y las tres faenas, de gran lucidez. La elección de terrenos, las distancias, el juego de manos, el tiempo. Dando cuerda al cuarto toro cuando se le antojó, pero parando el reloj también. El gobierno de terrenos fue palmario: toda la faena del segundo toro en un ladrillo; la del cuarto en el mismo platillo para sujetarlo; la del sexto, en el tercio.

La variedad fue soberbia. De mano baja el toreo con la zurda y con la diestra. Más redondos los logros con la derecha. Tandas ligadas sin retoques ni pérdida de pasos. Suculentos los remates de pecho o en trinchera. Variaciones sobre temas sencillos, como los circulares talonados interminables. Pero lección en cuestiones difíciles: templar una embestida rebrincada sin un solo enganchón, enganchar por el hocico un toro, soltarlo cuando iba a irse y volverlo a meter en el canasto con toques nuevos, tersos, seguidos. Ni paseos ni tiempos muertos. Sólo pausas para cada toro. Al cuarto le faltó, en el arrastre, tocarle las palmas a El Juli, que perdió por la espada las orejas. Porque esta tarde de tanta ambición tuvo un inesperado invitado: la imprecisión de El Juli con la espada. O por precipitarse, o por soltar el engaño y no acabar de pasar o por clavar muy trasero cuando al fin pasó.

José Tomás salió ileso de una cogida terrorífica cuando quitaba por gaoneras al primero de corrida. Se le vino el toro al cuerpo y lo alcanzó de lleno. Tenía muy poca cara el toro. Y jugó la fortuna: el pitón sólo hizo un boquete en la taleguilla a la altura del alto muslo. A ese toro,

codiciosito pero sin fuerza, le hizo José Tomás una faena larga, monocorde, con tandas de limpio ajuste. No tenía emoción el toro. Ni cara. No logró sujetar la querencia a rajarse del tercero y no llegó a sujetarlo. Hubo muletazos de gran dibujo, pero sueltos. Con la cosa desinflada, agarró José Tomás una estocada desprendida de muerte con vómito. Lo celebraron sus partidarios, que eran inmensa mayoría. Porfió terco con el quinto en faena sólo tozuda. Atravesó al toro con la espada, que sigue siendo su punto flaco en este curso nuevo.

=====

Escritos de confinamiento **CdB. 17 de abril. 2020.** □ **Madrid**

El principio de Arquímedes. La historia de Casa Neus. De La Escala a Rosas, de punta a cabo de la bahía. Pleitos griegos. Un suquet de pescado

ANTES DE LA GUERRA CIVIL, el restaurante, con su bodega y su fonda, al lado del puerto viejo, se llamaba Casa Neus, o Ca la Neus. Su traducción al castellano es sencilla: Casa Nieves. Al suavizarse la persecución del catalán en las rotulaciones, los topónimos y en la onomástica también, pudo haberse recuperado el nombre original pero no se hizo. Cuando el destino me llevó en 1965 a La Escala, la gente lo seguía llamando Ca la Neus. Y así fue entiendo que hasta 1976. Cerraron.

No sería por falta de fama o clientes, sino por exceso de demanda. O porque el puerto nuevo –dos puertos, el pesquero y el deportivo, uno enfrente del otro, compartiendo aguas dormidas y mansas- se había convertido en el centro ¿neurálgico? de La Escala moderna. Ahí se instaló en 1986 la Neus remozada, las riendas en manos de otra Neus, nieta de la primera, Neus Suñer, y camuflada la casa con el nombre de Navili.

Desde el Navili, es decir, desde el puerto de La Escala, confín sur de la ciudad, hasta las ruinas de Ampurias y la desembocadura del Fluviá hay una larga caminata de tres cuartos de hora o algo más. Depende del paso. Si el camino se hace bordeando la orilla del mar, siguiendo el paseo marítimo -el Passeig del Mar- , se acaba pasando por delante del hotel Neus Mar, abierto diez años antes del Navili.

La historia de la partición de la herencia no la conozco. En la red descubrí al mediodía los datos elementales, las fechas fundamentales y hasta la de la fundación de Ca la Neus: 1916. Una bodega y a la vez taberna que en esa fecha compró Arquímedes Ballester, el marido de la

Neus. Cocinaba él y no ella, y por lo leído y sabido más que bien.

En sus dietarios Josep Pla, que tan encendidos palabras dedicó a la casa, de la que fue asiduo, nunca menciona el restaurante por su nombre. Se limita a escribir en las anotaciones telegráficas: “voy donde Arquímedes, como con Arquímedes...”, etcétera. Y esta mañana, leyendo en la edición de Destino las “Notes per a un diari de 1965” en el último tomo de sus Obras Completas, me ha llamado la atención justamente ese dato: la mención de Arquímedes tantas veces repetida. No caía en la cuenta y me puse a indagar. Encontré pistas fiables.

No entra en detalles una página sencilla –Antics hostals del camí ral- de un bloguero ilustrado y anónimo que acompaña la entrada dedicada a Casa Nieves de imágenes suculentas: el carrer del Port en los años 60, calle estrechita, un seat 600 estacionado a la puerta, el portón tachonado de bodega vieja –la recuerdo bien-, las brigadas de camareras, cocineros y camareros uniformado posando en la playa, hasta tres etiquetas o tarjetas publicitarias muy de época, una perspectiva del Neus Mar tomada desde altura y con teleobjetivo en día claro y soleado. He reconocido la habitación de la última planta, justo la de esquina al mar, donde estuve alojado.

Por curioso, he buscado en la red razón del Neus Mar, el hotel cerrado y supongo que vendido en 2016, reapertura en 2019, y he leído comentarios negativos sobre su cocina y su menú. De manera que la familia, los Ballester, se llevaría consigo la rica cocina y sus secretos, la vitrina, las fotos y los cuadros del nieto de Arquímedes, por él pintados, que estaban colgados por el vestíbulo y los salones. Y, curiosidad inmediata y satisfecha en la propia red, he visto que el Navili, sillas de anea y brazos en el comedor, sigue honrando la leyenda de la dinastía: cuatro o cinco estrellas del trip advisor, nunca menos, y comentarios más que elogiosos.

Todo a pedir de boca. Y hasta el aviso de que, a pesar de la fidelidad a los guisos tradicionales –los suquets de Arquímedes, es decir, sus principios, y los arroces, y las zarzuelas de marisco-, se han incorporado a la carta aventuras de vanguardia. Lógico: justo en la otra punta de la bahía de Rosas estuvo abierto hasta la hora de su cierre El Bulli, el laboratorio culinario de Ferrán Adriá, la revolución del gusto, una investigación alimentaria sin límites ni precedentes. De El Bulli al Navili median por la costa veintitantos kilómetros a vuelo de pájaro o a pie.

La ruta por carretera es quebrada y por carreteras secundarias. Sant Pere Pescador es un pueblo castizo. Vale la pena volver a Figueras para enfilarse sin una sola curva el camino de

Rosas. Suponiendo que ese sea tu destino. En aquella época –in illo tempore- había entre La Escala y Rosas una visible rivalidad. Dos colonias griegas en guerra al cabo de los siglos, pero el beneficio de Ampurias inclinaba inevitablemente la balanza. Y, luego, la escollera griega, no intacta pero preservada aunque sea tan solo un trechito de no más de veinte metros. ¡Para qué más!