

El texto viejo, rescatado de un recuadro del semanario Aplausos, trata sin entrar en honduras de un competente torero navarro, Francisco Marco, que en su primera época se anunció como Marquitos. Su padre, novillero, se había anunciado con el nombre de pila y su apellido en los años 50, y por eso el apodo. La carrera del hijo fue, según adjetivo propio de la jerga taurina. "muy digna". que quiere decir "honrosa" y cabría añadir digna "de mejor suerte". La evocación de Marco es a propósito de un hito de los que en tanto cuentan en otros oficios. En los sanfermines e 2013 Marco superó el número de comparecencias de toreros navarros anunciados en Pamplona, título que ostentaba un personaje de leyenda, Julián Marín.

Acaba de anunciarse que este año los sanfermines se suspenden en razón de la pandemia y todavía no está decidido si en septiembre podría haber una versión reducida de la Feria del Toro, que es por todo única.

El pasado domingo llegó la noticia de la muerte de Emilio García San Miguel, crítico taurino del Diario de Navarra durante muchos años y hasta su jubilación por la edad. Hombre de bien, excelente conocedor del toro, ecuánime. Disfruté de su amistad, que fue un regalo.

Ahora que se ha celebrado con honores pero sin fastos el cincuentenario de la alternativa de Paco Camino, me ha gustado recordar que estuve en su retirada, en septiembre del 82 en Valladolid, y charlando con él -un reportaje para Cambio 16-, y escuchando a Julián Marín hacer un canto sincero de admirador incondicional. Sin dárseles de nada. Camino, un superdotado, ha sido un torero genial. De modo que este texto viejo es un mero granito de arena en un infinito desierto.

La bitácora del día, algo tardía por culpa de un programa de radio, que trata de Sevilla, que era mi destino dentro de unas horas.

Y, en fin, un aviso: me tomo unos días de asueto. Toca no cansar. Y descansar. Salud!

Textos viejos. APLAUSOS. LAS VERDADES DEL BARQUERO. Julio de 2013

LA MARCA DE MARCOS

Barquerito

EL 11 DE JULIO próximo será el décimo séptimo paseíllo de Francisco Marco en Pamplona y en sanfermines. Con esa cifra va a superar la que se consideraba inigualable marca de Julián Marín. Si el toreo fuera un deporte, sería un récord mítico en la historia taurina de Navarra. Aura de remoto mito tiene el propio y difunto Julián, primer matador de toros de un pueblo tan torero como Tudela, capital de la Ribera.

Dieciséis tardes en nueve sanfermines consecutivos. La primera de ellas, la de la alternativa en 1943. El 7 de julio se cumplen setenta años de la efeméride. Buen cartel: toros de Samuel Flores para Pepe Bienvenida, Manolete y Julián Marín. Palmas y división. Pero estaba anunciado al día siguiente en la propia Pamplona para sacarse la espina. Manolete, Pepe Luis Vázquez y Julián Marín, con toros de Urquijo (Carmen de Federico). Una oreja.

Gente que vio a Julián Marín en sus épicos años -pocos quedan, pero de juiciosa memoria- sostiene que Francisco Marco ha sido y es bastante mejor torero que Julián Marín. La técnica, la sensibilidad, el asiento. Solo que Julián fue un personaje. No solo como matador en activo sino, sobre todo, como taurino en ejercicio. Personalidad, don de gentes, facundia. Simpatía arrolladora y contagiosa de épocas felices del toreo. El día de septiembre de 1982 en que se cortó en Valladolid la coleta Paco Camino, el torero a quien más decía admirar, Julián Marín hizo en el hall del Conde Ansúrez una meditación en voz alta: "No tendríamos que permitir que toreros como Paco se retiraran nunca... ¡Pobre de la afición que se quede sin verlo!"
.Predicando hasta el último día.

La plaza del cupo digamos foral en sanfermines no es en rigor un refresco. Morante, Padilla, Antonio Ferrera y El Juli son los solo cuatro matadores con más antigüedad que Marco en Pamplona y en los carteles de la Feria del Toro. El Juli, solo por un día. Por un año Padilla y Ferrera, que hicieron el debut la misma tarde y matando una de Miura. Por dos años Morante, que es de ese modo el decano de sanfermines y, sin embargo, un nombre fresco todavía. Misterios del tiempo conjugados con las musas.

El caso Marco es singular. Por voluntad propia renunció a intentar siquiera auparse al circo ambulante de las grandes ferias y, en cambio, se acopló gustoso a su papel de torero regional. De dos regiones y no solo una, porque la mitad de su sangre, la materna, es cántabra y en

Cantabria ha sabido hacer valer sus méritos como torero de la tierra. En los Cuatro Caminos de Santander va a matar el último sábado de julio la corrida de Victorino Martín, y Victorino encantado porque es un torero más que bueno para el ganadero: luce el toro. Confinado en el Norte –Navarra, País Vasco, Cantabria, el Sudoeste francés-, Marco será de los contados casos del escalafón a quienes la crisis galopante va a pasarle tan solo rozando.

No solo por eso es singular el caso. Las dos únicas ferias de lustre donde puede verse a Marco –el torero de Estella, el torero de Santoña, tal vez por ese orden- son las de Pamplona y Santander. ¿Una rareza? Una coincidencia, una curiosidad. Y otra: su padrino de alternativa, Curro Romero. Testigo, José Tomás. Año 1999. ¿De Jandilla la corrida? De juampedros de Javier Sánchez Arjona. No, no fue de Cebada Gago. Marco ha matado en Pamplona más toros de Cebada Gago que nadie. Con una de Cebada Gago debutó José Tomás en sanfermines en 1996.

=====

Escritos de confinamiento (último capítulo). **CdB. Madrid-Maestranza-Montgó.** Madrid. 21 de abril. 2020

La pandemia: Sevilla no puede ser. Anuncio de receso. Franceses perpetuamente fascinados. Jean Cau, Ruscallea. Las Piletas, Los Cuevas

NO ES QUE EL ESTADO de alarma y la regla del confinamiento hayan caducado, ojalá, pero aprovecho la fecha para un receso de quién sabe cuántos días. Hasta mayo. La fecha del 22 de abril la tenía marcada porque mañana iba a dormir en Sevilla donde ahora suelo. Iba a tomar el tren de las diez –billete en vagón silencio- con tiempo de desempacar y, antes de comer, llegarme a Albareda hasta el Barbiana -tapa de arroz marinera y copita de manzanilla, rito inexcusable; recoger velas por la calle Zaragoza, pasar después por el Donald para que me hiciera un hueco Mariano en el piso de arriba, y, si pescado plancha de Huelva, mejor, y el tocinillo de cielo –siempre mejor comer sentado y tranquilito; una siesta breve -¡por qué no-¡ y enfilar por fin la senda de la Maestranza por Galera y no por Pastor y Landero, la ruta discreta para atacar con calma el acontecimiento: los toros, la tercera del abono de Sevilla, la primera de las trece de la “serie continuada”, o sea, que hasta el 3 de mayo, la de Miura, corrida diaria. Y cerca de las nueve, a todo correr de vuelta al hotel para cantar.

Nada de eso pasará. El cuento de la lechera. No me imaginada cuánto podía llegar a echar de menos Sevilla y los toros en la Maestranza. El alivio de casi dos semanas de glorioso recreo. La consagración de la primavera. De estar en Sevilla, me estiraría con una carita de folio contando, después de la crónica, la pequeña aventura diaria que se pretende vagabunda, y no. Suelo dejarme llevar por un instinto indefinido que conduce como sea adonde sea, sin saber de partida ni por ni para qué. No importa.

De eso, de las travesías de Sevilla, trataban las codas de las crónicas, que este año no podré remitir por esta vía. Ni los toros por la tarde ni las visitas por la mañana. Un buen amigo de la Alfalfa, que fue mi barrio de albergue durante una década y algo más, me envió la semana pasada el retrato por él hecho de un fotógrafo de los que trabajan en el callejón de la Maestranza, Cartaya, un reconocido maestro. Salían de fondo casi dos tendidos de sombra enteros, la barrera con los capotes de percal plegados por los ayudas en ella antes del paseílo y hasta el palco de los maestrantes arriba y al fondo. Plaza llena.

Me quedé un buen rato contemplando la imagen. Y volví con ella dos o tres veces más después. Y al día siguiente lo mismo. Y en cuanto acabe con este aviso de parada biológica, otra vez. A eso se llama querencia, cuestión capital en el toreo de inteligencia, es decir, el que adivina y entiende los terrenos del toro. De los terrenos y las querencias tratan las primitivas tauromaquias con certera elocuencia. A día de hoy, textos de hace dos siglos o ciento cincuenta años, transcritos al dictado de Josef Hillo y Paquiro, siguen en esencia vigentes. A pesar de las transformaciones y hasta revoluciones técnicas y estéticas que la lidia de un toro, el toreo, ha ido conociendo desde entonces. Las dimensiones tan singulares del ruedo de la Maestranza propician que el juego preceptivo de los terrenos sea parte no menor del espectáculo.

Si hubiera que hacer un catálogo de aficionados fascinados por los toros de Sevilla, sin contar a los propios sevillanos, los franceses irían al copo en todas las categorías: los más numerosos en el cupo de extranjeros, por encima incluso de los portugueses; los más exigentes con el toro y los toreros; los únicos del mundo perpetuamente fascinados. En 1985 vi por primera vez completa la feria de Abril y desde entonces, salvo en 2002 por causa mayor, no he faltado nunca, ni pienso faltar el año que viene. Con esa experiencia se sostiene mi observación sobre los aficionados franceses.

Los solitarios, los acompañados, los de grupo, los de Nimes, los de Beziersy Narbona, los de Dax. Los parisinos también. Los que, por poner un paradigma, comen y cenan en Las Piletas, y no disimulan su pasión por hacerlo en un bodegón inmenso, antiguo almacén de altísimos techos. Paredes sembradas de carteles de toros, hierros ganaderos, fotos diversas –una de

Antonio Ordóñez tamaño natural que impone-, mamparas de forja o de madera en rejilla, mobiliario viejo.

Género siempre fresco, pizarra con tiza anunciando novedades, la cocina sevillana de toda la vida, el pescado o el pescaíto, según, que no son la misma cosa, el marisco de Huelva. Los huevos a la flamenca como en ninguna otra parte, amables camareros diligentes de rancio uniforme, dos maîtres extraordinarios y un raro encanto teatral de viejo mesón. Los que no caben en Las Piletas o sin más prefieren lo moderno o lo clásico antes que lo ancestral. Bodegas famosas hay unas cuantas, unas cuantas. En el centro, en Triana, en la Alfalfa también. On parle français.

Jean Cau hizo el artículo de Sevilla con mirada francesa de alto nivel en un libro en mi opinión excelente: "Por sevillanas". En el circuito de librerías de segunda mano se encuentra en buena traducción para la colección de Las Tauromaquias de Espasa. He leído en El País de hoy un interesante artículo a propósito de los cuarenta años de la muerte de Jean Paul Sartre, devaluado como pensador, pero no como narrador. Cau, hombre de izquierdas, fue su secretario personal antes de convertirse en periodista y narrador de prestigio. Cau no ha pasado de moda. Ni su prosa ni su certera visión de la Sevilla taurina, que es un mundo.

En la receta de La Vanguardia de hoy martes, en el "Hoy cocina..." de la sección Comer –en casa confinados y con ganas de guisar-, la ilustrísima Carme Ruscaldeda da una receta de estofado rápido de guisantes y huevos blandos, que, sobre el papel, papel de periódico fundado en 1881, parece sencilla y succulenta.

Solo que hace falta que los guisantes sean muy tiernos; los cogollos de lechuga, cortados finísimos; las cebollas, carnosas; el aceite, de oliva virgen extra; el tocino, fresco de gorgil (papada); el vino blanco, seco; el agua, mineral; los huevos de calidad extra 0; y sal y pimienta, la pimienta, blanca. La yema de los huevos cocidos, blanda y cremosa; la clara "en absoluto seca" (sic). Veintitantos minutos se lleva la cosa. No tan rápido el estofado.

¿Y después de la crisis volveremos a los restaurantes? Respuesta clara, en absoluto seca, de la Ruscaldeda. "Volveremos a los restaurantes, si. Quien vendía gatos por liebre se quedará en el camino, pero quien ha cuidado al cliente fiel continuará".

Los guisantes de Llavaneras son exquisitos. Están de temporada. Las hermanas Reixach lo bordan en el Hispania, en Arenys de Mar, una de las glorias de la gastronomía catalana. Nada que ver con los suquets de peix de Arquimedes Ballester en Ca la Neus. Pero sí parecidos a los de una casa sevillana, Los Cuevas, cerquita de la Plaza de Cuba, en la frontera de Triana y Los Remedios. No suele haber clientes franceses. Pero debería. Lo recomiendo. Lo conocí en su primer comedor pequeño. El nuevo emplazamiento ha respetado sus guisos populares, creo que de El Viso del Alcor, y ha incorporado a la carta no pocas delicias novedosas.

En cuanto al mar y las borrascas que para el Ampurdán predijo Alfred Picó el domingo, cumplido el pronóstico. Han caído jarros de agua, lluvia a mansalva, ha habido que empezar a desembalsar los pantanos de la provincia de Gerona, el diminuto caudal del río Daró amenazaba con saltar por encima de los puentes, estaba a punto de inundarse Torroella y en la Costa Brava norte las olas montaban cuatro metros y más. Mar gruesa también en la costa barcelonesa vecina de los restaurantes de Carme Rusalleda y las hermanas Reixach. He leído en el Diari de Girona que ayer se avistó en la costa entre Montgó y la ensenada portuaria de l'Escala un tiburón. Hay foto. Escapé a tiempo.