

Tras un breve descanso, retornan los Escritos de Confinamiento de Barquerito con sus partes de Recuerdo y Actualidad...

Un texto viejo resumen de los mejores toros de la Feria de Sevilla 2005, de Torrestrella, Cuvillo, Palha y Parladé

Cuaderno de bitácora La llegada del albaricoque al Mercado de la Cebada. Virtudes del berro. Los grandes mercados de Avignon, Narbona y Nimes. La fruta de hueso en peligro por falta de mano de obra

DIARIO DE SEVILLA. DEL DIOS TORO 15 de abril de 2005

¿EL TORO DE LA FERIA? SON TANTOS QUE...

Barquerito

NO HAY TREGUA. Más orejas y a pares, más triunfos, un globo. No hay quien dé más. Más habría sido el indulto de un toro, que algunos pidieron con furia. El del quinto de Torrestrella. De mayor nobleza y dulzura no ha salido en la feria ningún otro. Los ha habido soberbios. Con tan sabrosa mezcla, ninguno. El primero de la corrida de Cuvillo se le acercó en dulzura, pero más de empalagar y no tuvo ni de lejos el fondo de éste de ayer.

Nobles han salido unos cuantos. Por docenas. Casi todos, si bien se piensa. Tanto como éste de marras tampoco. Además de tan dulce nobleza, el toro sacó un tranco sostenido. Casi idéntico el ritmo de principio a fin, pero con un matiz succulento. De mitad de faena en adelante, y cuando el toro vino en los medios por la izquierda, el ritmo ganó dimensiones. Más vivo el toro cuando menos se esperaba.

Ver embestir a un toro provoca un clamor. Donde sea. Hay que aprender a medir el ritmo de esos clamores, el cual ritmo se define en función de las embestidas del toro. Las que son de galope se corean con auténticos rugidos. Con este toro de Torrestrella no se llegó al rugido propiamente. Uno que haya seguido la feria entera convendrá en ese punto. Los tres toros que más han hecho bramar a la gente desde que se alzó el telón han sido el cuarto de Palha, el sobrero burraco de Parladé y el sexto de Cuvillo. No es una apreciación subjetiva aunque no pueda dejar de serlo. Es memoria acústica de los sucesos. Han sido sucesos relevantes esos tres toros.

Sólo a uno de los tres se le dio la vuelta al ruedo. Al de Palha, que fue toro de torero, de público y de ganadero. Todo a la vez. Joao Folque de Mendocça, que es Palha de familia y, además, dueño y urdidor de la ganadería, se gastó una divertida ironía cuando le felicitaron por la vuelta al ruedo del toro. Que para su gusto había sido un toro muy bueno y hasta demasiado, dijo. Que él los quiere de otra manera. Joao Palha no es de andarse con rodeos. Dice lo que piensa y viceversa. En casa de Palha se presume de casta brava a la antigua. De toros indomables. Pero a nadie le amarga un dulce. Sobre todo, si no es tan redulce, que es lo que pasó con ese toro de Palha.

A los otros dos que tan caliente pusieron a tanta gente, el de Parladé y el de Cuvillo, no se les dio la vuelta al ruedo pese a que hubo demanda. ¿Por qué no? Criterios del palco a un lado, porque en el fondo pesaba la imagen del toro de Palha. Su densidad específica, su peso por su velocidad, su rara hondura. Qué importancia tiene la velocidad en la definición de un toro no es cuestión baladí. Para el toro de más velocidad de toda la feria, el tercero de Torrealta, se pidió pero muy lo justo la vuelta al ruedo también. Es que han sido dos semanas de auténtica pasión.

La pasión del toro, que es la más desinteresada de todas las pasiones que trae consigo el toreo. Cada toro debería quedarse en la memoria por lo que ha sido y por sí mismo. Pero está la intriga de los premios y entonces se enreda más la cuestión del dueño que la del toro, que ya está arrastrado y no tiene voto. Con las intrigas, las vanidades, que son las que las que más las urden.

=====

COSAS DE COMER CdB 25042020. Madrid

DEL MERCADO

ESTA SEMANA aparecieron por el mercado de la Cebada los primeros albaricoques de la temporada, todavía pálidos, pero ya maduros y no blandos, como mofletes de tierno infante. En Bejarano, el kilo a 4 euros. En Bermúdez, a 4,30. Pero en Bejarano hay que hacer cola, espera, y en Bermúdez, no. Los vi el lunes, los compré ayer. Medio kilo. Con la mitad del medio me hice para el desayuno un puré formal. Para casi inaugurar la temporada de la fruta de hueso.

También han venido tempranas las ciruelas amarillas y las rosadas, dos semanas en los mostradores. No tienen la gracia del albaricoque. Echadle al puré un poco de canela y limón. La ciruela, sola. Pero si las compras deshidratadas y no de temporada, gana la ciruela con su inconfundible color de brillante brea y sus arrugas marcadas como pequeños surcos.

La piel del albaricoque, bien lavada, es exquisita. Su textura, ligeramente aterciopelada, tiene la suavidad de un guante de seda. El hueso ni se come ni se trabaja. Al hacer presión en el rabito, previos dos cortes de cuchillo señalados en la esfera entera, el hueso sale solo. De

modo que se aprovecha del albaricoque todo. En el árbol, o recién recogido, la hoja tiene un aroma arenoso.

No fueron la única novedad. También saludé en una de las tiendas de Bejarano la llegada el lunes de berros frescos, que se venden en bandejas y no a granel. Se respeta su delicadeza. Se han descubierto en el berro propiedades antes desconocidas. El miedo al covid-19 ha propiciado en las redes de nutricionistas un desbordamiento de la fantasía. Aparecen listas de los alimentos más saludables para combatir la plaga. En una de ellas, medalla de oro para el berro, ingrediente distintivo de ensaladas verdes y, además, bien picado, un toque sabroso de gracia en los purés.

El berro cotiza alto en la bolsa de verdura. Como no es propiamente producto de temporada, el precio apenas registra oscilaciones. El albaricoque bajará. Y el de la ciruela, que está a 3 euros y pico. La naranja de calibre mayor, la de mesa, empieza a escasear, y sube. La pera y la manzana, estables. Solo que el precio de una y otra varía en función de la clase o la procedencia.

En los mercados de las ciudades francesas, de visita obligatoria para entender las dimensiones de la gastronomía nacional, no hay producto cuya procedencia no se explicita. Ese detalle, sensible en carnes, verdura, fruta y pescado, deriva en una escala de valores y precios. La fruta se conserva bien en cámara porque la que no es del país suele venir sin madurar. En Cataluña se imita la costumbre francesa, pero en proporciones menores porque no hay mercados centrales del nivel de los de Nimes. Avignon o Narbona, que son los tres que conozco, sin contar el de Bayona en la otra punta del mapa.

De esos tres mercados, deslumbrantes, el que cosecha mejores calificaciones es el de Narbona. No ha sido remodelado y se conserva pulido como el día del estreno. El restaurante goza de fama. Y otro restaurante situado justo enfrente de una salida lateral, de mayor prestigio todavía. En dimensiones, sin embargo, el de Avignon gana a todos. Creo que en variedad de productos también. Es un festín. Los tres mercados ocupan lugar de privilegio en la ciudad, como si la ciudad hubiera crecido en torno a ellos. El de Narbona, en la margen izquierda de una rama del canal de la Robine, que es el nervio que divide en dos la ciudad. Más que el ferrocarril. El canal es un corredor de viento.

En Arles, en fin, no hay más mercado que la fiesta mayor de los sábados en el Bulevar des Lices y, los miércoles, otro restringido que cumple como mercado de abastos al aire libre, todo

un riesgo. Arles no es una ciudad gentrificada –es decir, no ha sido presa de la especulación urbana ni víctima de los fondos buitres- pero el casco antiguo intramuros se hizo incómodo para vivir y la repoblación fue absorbida por las afueras. La cadena Monoprix tiene un establecimiento muy amplio en la place Lamartine. La sección de alimentos frescos es muy generosa. Ni carne ni pescado. Solo fruta y verdura. Por ejemplo, berros. Los grandes mercados solo abren por la mañana. Cierran a las 3 en punto. En calidades de pescado, imposible competir con Les Halles de Bayona y sus pescaderos vascos. Las ostras, el rodaballo o turbot, la lubina, el cabillaud o bacalao fresco, el lenguado que se guisa con mantequilla a la molinera. Y la merluza, naturalmente.

Las leyes del confinamiento están creando problemas porque son un obstáculo para los temporeros, que escasean y no llegan ni desde Bulgaria ni Rumania ni Marruecos. Sonó la alarma en Hueva hace mes y pico cuando la temporada del fresón, la frambuesa y el arándano. Y luego en Murcia y Almería. Y, al fin, como era de temer en las tierras de la fruta de hueso. De momento, la ciruela en Aragón. En verano, el melocotón. Y en el Jerte, la cereza, que es la joya de la corona. La joya de mi humilde despensa es un deshuesador de cereza. ¿A qué precio vendrá la cereza dentro de dos semanas? A ocho, a diez...

En Francia es raro el plátano canario, sustituido por la banana de Costa de Marfil. No se parecen en nada. Y el plátano macho, menos. De todas las frutas mestizas, la más lograda, la nectarina, que estaba ayer a poco más de 3 euros, nueva, recién llegada, la piel rojo encendido rubí. La carne, amarillo rotundo como el de las banderas. El puré del domingo.