

El texto viejo que traigo hoy es del Apartado de Bilbao. Del 2005. En el cuaderno especial de 16 páginas que El Correo editaba en los ocho días de la

Semana Grande

los toros merecían

especial atención y amplia cobertura. No solo la crónica de la corrida del día -a mi cargo-, los apoyos de

Pedro Mari

Azofra

, que revisaba el papel de las cuadrillas, y

Alfredo Casas

, una seria aportación técnica casi toro por toro, las espléndidas entrevistas del propio Alfredo, la crónica social de

Chema Soria

-quién y con qué compañía ha estado en los toros-, generoso

aparato gráfico y, hasta el último año de su fecunda vida, el apunte a plumilla y color del gran

Luis García Campos

,
que, a la manera de Roberto Domingo, colocaba siempre una aguda frase sencilla.

Además de todo eso, me encargaron escribir una breve nota previa de la corrida del día.

Decidieron llamarla "El apartado" -idea de Óscar

Villasante, editor de aquel cuaderno- para honrar precisamente la fiesta galante que se celebra en los corrales

de Vista Alegre todos los días de toros a las 12 del mediodía. La hora del apartado luego del sorteo. Es un rito inexcusable.

Parece teatro. Teatro del bueno.

En este Apartado de agosto de 2005 aparece Victorino, ganadero fijo de la Semana Grande -fue en Bilbao un ídolo-

y, luego, un contexto por lo general ligero, de lectura, y escritura, muy rápida. Un sorbito de vermú, vamos.

Y un paseo interrumpido por varias divagaciones dispersas. Salí sin la brújula. Y la cabeza, a pájaros. Están de fiesta los gorriones. A todas horas jugando. Mañana les llevo miguitas de pan de maíz, de pan del Moega. Comer como un gorrión: muy poquito, casi nada.

Salud!

EL CORREO. EL APARTADO. 26 de Agosto de 2005

8ª de las Corridas Generales. Toros de Victorino Martín. El Fundi, Luis Miguel Encabo y El Cid.

ÓPERA DE WAGNER

HAY UNA FRASE QUE de tan manida se ha hecho cargante: esa de que “Victorino no es tonto”. ¿Se dice por ponderar la listeza de Victorino o por insinuar que los tontos son y somos todos los demás? Por las dos cosas. Ni tanto ni tan calvo.

Victorino es un ganadero de intuición tan extraordinaria que supo adelantarse al signo de los tiempos. Como la de aquel que invirtió en su día en el negocio de recoger la basura de las ciudades, y ustedes perdonen por el ejemplo. Es algo así como cien veces más rentable recoger la basura que fabricarla. Y más incómodo, vale.

La mayoría de los catequistas de la ecología sienten por el toro de lidia el mismo respeto que por los camiones de basura. No pueden prohibirlos. Se hundiría el mundo. Y luego sucede que con Victorino, que compró hace cuarenta años su ganadería a las puertas de un matadero, no hay quien pueda. No es tonto, desde luego. Si de algo peca, no es de eso. La suerte y los hados le fueron propicios en el momento exacto. Como a Napoleón.

En común tienen Napoleón y Victorino varias cosas: ejércitos armados, turbulento carácter oculto tras helada mueca, un sentido profundo del amor propio, a la propiedad y a la fama. Napoleón escribía y escribía. Victorino habla y habla. Un orgullo. Los ganaderos clásicos eran así: napoleones camperos. Sin fieras no hay circo. El dueño del circo tiene que entenderse con el dueño de las fieras y ansiaría que fueran suyas todas aunque no pudiera ni darles de comer. Al dueño de las fieras no le importaría ser el dueño del circo, pero no se atrevería a tanto. La gente va al circo por la fiera y por el circo.

El negocio es de trato. Trato de ganado. Tanto hablar de artes plásticas o marciales, y resulta que esta fiesta se sostiene por uno que vende los toros, por otro que se los compra y, en fin, por los tres que se ponen delante. Y por los que discuten de todo eso y nunca se ponen de acuerdo. Una corrida de Victorino respira siempre por ese perfil de pueblo grande. Aunque en Bilbao, estaréis de acuerdo, las Corridas Generales parezcan representaciones de ópera. Cuánto esmero, cuánto postín, cuánto lujo. Vista Alegre de Abando: como el Metropolitan de Nueva York en sus mejores días. Sin postizos. Va en serio la cosa. Debería, al menos. Hoy Victorino tiene casi por obligación que echar dos o tres toros de sobresaliente. Si los tiene, que seguramente. El Cid sale de favorito, pero eso no quiere decir que vaya a ganar la carrera. El Fundi, que tantas guerras ha ganado, y Encabo, que lleva camino, son también de la partida. Se trata, por lo demás, de no correr.

=====

DE PASEO. CdB. Madrid, 6 de mayo. 2020

Pulpería huérfana. Bajar a Ópera. A casa da Troya. Pescadería Conil. Atún de almadraba. Emma en la plaza de San Miguel. Papas y mojo

Tenía ganas de bajar a Ópera. En mi barrio se dice bajar a casi todos los destinos próximos, salvo la Plaza Mayor, que se sube por la rampa de Toledo o las escaleras del arco de

Cuchilleros. Pero no subimos a la plaza. Solo que vamos. Bajamos a la Puerta de Toledo, al Puente de Toledo y al Puente de Segovia también. Y al río. La cuesta más directa desde Ópera es la calle de la Escalinata, que no es una escalinata sino dos escaleritas, dos rampas. En una de ellas convivían dos pulperías gallegas de dueños distintos.

Cerró una de ellas porque tiraron el edificio, que lleva años convertido en solar tapiado y sin destino. La pulpería que sobrevivió, el Lalín, se quedó como huérfana. No paso a horas de tapeo por delante y no me atrevo a calcular clientela, pero hay bares en los que no hace falta entrar para saber quiénes y cuántos –no muchos- serán los fijos de barra diaria. El pulpo de Lalín tiene fama, o era famoso, pero se empezó a pasar de moda y, cuando cayó la pulpería vecina, sospecho que dejaron de complicarse la vida.

Los pulpos te complican la vida. Dan trabajo. Las amas de casa de toda la vida lo evitan. Mi madre le tenía poco cariño. He dejado de verlos en los mostradores de las pescaderías. Y, además, no es pescado de punto fácil. Exige paciencia. En A Casa de Troya, que cambió de emplazamiento y rango porque el éxito de su cocina era abrumador, es donde más rico he comido en Madrid el pulpo. He llegado a peregrinar a su sede de Emiliano Barral, en el Parque de las Avenidas, algo escondido el lugar, tan solo por el pulpo. Barral, sepulvedano, autodidacta con formación en el París funerario, fue un escultor de extraordinaria fuerza. De piedra. Libertario puro, cercano al círculo de la Universidad Popular de Segovia, introdujo formas nuevas. Murió en el frente de Madrid en 1936. En 1939 los vencedores de la guerra buscaron su obra para destruirla, No pudieron con toda.

Ahora el pulpo que se come en Madrid viene congelado de Mauritania, dicen los entendidos. Lo dicen compadeciéndose. Como que menos da una piedra. O que siempre lo pueden tapar un bien aceite de oliva, un pimentón refinado y una patata a punto. No tengo opinión a ese respecto. Lo que sí sé es que la cocinera de A Casa da Troya cuando estaba en el minúsculo garito del barrio de la Concepción es la misma, treinta años después, que controla la cocina nueva. Y que, lógico, los precios han subido un poquito, tampoco tanto. Comparto la leyenda tan famosa y el nombre del cuadro de los pescadores de Sorolla: “Aún dicen que el pescado es caro”. El pulpo, no tanto. Congelado y envasado al vacío lo habrá a precio asequible.

Pero estamos en mes de atún, en la cuarentena almadrabera, y atún toca. Con todos los restaurantes cerrados. Los gaditanos –el Lambuzo, que en tres años se ha hecho célebre, en la Costanilla de los Ángeles- y los que no. Ayer escuché que justo el día en que se decretaron la alarma y el confinamiento iba a abrir en la Avenida de Cádiz una pescadería de nueva planta Alejandro, Alejandro sin más, el pescadero de Conil de mayor fama. Por la calidad, el servicio y el precio. Y hasta ayer no pudo inaugurar. Y fue la bomba. Se le iba a alegría por la boca. Que

casi en un solo día se le había agotado el género.

La joya de la corona, el atún almadrabero. Con aviones japoneses de carga preparados para cargar, partir, llegar, ver, vencer, etcétera. Cerca de Conil tengo un sobrino con esposa e hija que acaba de dejar de andar a gatas y en un correo me contó esta mañana la locura de la caída de los precios del marisco fresco del país –de Barbate, Huelva, Zahara, y de Conil naturalmente, Y de Sanlúcar de Barrameda. El langostino, el carabinero, el camarón. A 7 euros el kilo. ¡Un kilo de camarones! Para arroces caldosos, nada mejor. Se tiñe el caldo de color de arena.

En Chipiona y en Sanlúcar, creo recordar, he probado frito el pulpito enharinado y recién hecho y no refrito. Un delicioso bocado. En la plaza Mayor de Madrid hay una freiduría de escaso interés. En las cavas no se estila ni se gasta. En el Mercado de San Miguel, cerrado desde la alarma, predica más la ostra casi inodora. Hay dos o tres puestos de culinaria japonesa en manos españolas y a precios no razonables. San Miguel es un guirigay disparatado. Un lío. Por eso va tanta gente.

Pasar por delante de San Miguel estos días se hace extraño, pero se respira tranquilo, no hay despojos por los suelos, ni gente sentada en el suelo comiendo en platos de plástico raciones de arroz o carne a la brasa o pollo en barbacoa. Todas las terrazas de San Miguel estaban recogidas, el espacio parece por lógica mayor y más amable. Funciona en la plaza, en la trasera del mercado, el bistrót de Emma, “Emma Cocina”, donde se come y bebe sentado mejor que en ningún otro garito de la zona.

Emma es del barrio, creo que aquí nacida, de la prolija familia segoviana de la Viuda de Vacas, en cuya tasca el señor Agustín de Francisco servía en veladores de mármol huevos fritos de puntilla y de rechupete, de untar la yema con los panecillos blancos de la tahona de la Cava Alta, que derramaba los aromas de su horno por el barrio a muy temprana hora. Y a mediodía se había acabado el pan. Una dinastía segoviana, pero uno de los platos de la casa son las papas canarias con mojo picón. Las papas, chicas y arrugaditas, con su piel crujiente y desprendida, y el mojo, en cuenco aparte, para administrarlo. Vinieron unos amigos de Roma a los toros de San Isidro, les aconsejé la casa y el plato y quisieron llevarse la salsa, las papas y la receta.

Y mañana bajamos a Ópera de una vez,