

EL texto viejo es una semblanza urgente de Iván Fandiño que la agencia Colpisa editó a
I confirmarse el fallecimiento.

Los toros de Aire sur l'Adour son de siempre el Primero

de Mayo. Una segunda corrida ocasional se celebra a medados de junio y fue en esa
fecha cuando Iván tropezó hace tres años con su fatal y cruel destino. Su dimensión como
torero no

fue bien valorada, tal vez por su papel algo marginal en las ferias. En Francia -Bayona, Dax,
Mont de Marsan y Arles sobre todo-

sí gozó de cumplido reconocimiento. En Madrid lo tuvo, pero se lo acabaron negando
justamente el último año de su vida. Yo sentí, y lo escribí, que le dieron muy mal trato
en las tres tardes que toreó en las Ventas aquel año 17. Trato casi humillante con el
toro de Víctorino más gigantesco lidiado nunca en Madrid, al borde de los seis años y
solo bravuconería. Gélida distancia para la faena del toro de Pereda, el último que
mató en Madrid y que toreó con ángel triste.

La bitácora,

compuesta antes de comer,

trata de lo de casi siempre:

andar, mirar,

divagar, pensar y averiguar el precio de las gambas andaluzas.

Salud!

TOROS. Necrológica de Iván Fandiño. Barquerito. 2013

EN LA MUERTE DE IVÁN

LOS AÑOS DE gloria mayor de Iván Fandiño fueron tres: 2011, cuando las cuatro tardes en las

Ventas, y triunfales las cuatro; 2012 y 2013, cuando fue reconocido con la Oreja de Oro que los jurados de Radio Nacional de España otorgan al triunfador de la temporada. Antes de 2011, la pelea para hacerse hueco en el mundo del toro fue pareja a la ambición. La ambición era una seguridad en sí mismo nada común. Fue clave en ese punto la forja en las capeas de pueblos de la provincia de Guadalajara, donde echó raíces de la mano de Néstor García, su único mentor o apoderado desde el primero al último día. Desde la presentación como novillero en Madrid, septiembre de 2004, a la trágica tarde del reciente 17 de junio en Aire sur l'Adour.

El paso efímero por la escuela taurina de Valencia o la formación práctica en la escuela informal de la plaza del Pino de Sanlúcar de Barrameda no dejaron en el sentido del toreo de Iván tanto poso ni tanta huella como la experiencia adquirida en el toreo popular de supervivencia, el de las capeas, que aporta recursos y reflejos. Es decir, una base técnica muy distinta de la teórica que se enseña en los tentaderos de escuela. En sus tres temporadas de gloria mayor, esa técnica se había destilado y decantado tanto que apenas se reconocía. No había dejado resabios.

Serio, grave y formal, incluso en los alardes –los recibos a porta gayola, las estocadas sin muleta- Iván se había convertido en un torero muy poderoso. Dominador de muchos palos: con la capa, el toreo de brega -notable lidiador- y el otro también, la verónica pura, y suertes menores pero no sencillas. Una chicuelina de tremendo aplomo y severo ajuste, por ejemplo. O la gaonera temeraria al modo de José Tomás, impasible la reunión, casi floreada la solución.

Con la muleta, fue capaz de inspirarse y sentirse en el modelo del toreo a la distancia que César Rincón había rescatado del olvido veinte años antes, y lo practicó casi por sistema. En rigor Iván no cabe en la categoría de lo que Antonio Fernández Casado llamó los “toreros de hierro”, o sea, los recios y por lo general toscos toreros de Vizcaya, sino que fue, desde sus primeros pasos, y puesto a prueba con ganaderías ásperas, un muletero sutil y hasta delicado. Muy ligera su manera de pisar, muy personal su andar resuelto pero sereno, indiscutible su encaje. Fue torero silencioso. Su arrojo y su acierto con la espada le ganaron, antes del salto a la gloria, fama de estoqueador de alta escuela. En eso cumplió con el canon clásico de los toreros de hierro.

Después de 2013 el negocio taurino empezó a desdeñar a Iván. Ajeno al juego de intereses del toreo, sin llegar a ser torero marginado, Iván se vio en las dos últimas temporadas orillado: tratado en Sevilla con inusitada dureza, cerradas en las ferias españolas las puertas de los carteles mayores, solo en la Francia del Sudoeste –Bayona, Dax, Mont de Marsan- pudo Iván saborear las mieles reservadas a las figuras del toreo. En una placita de las Landas lo estaba esperando la implacable Parca. Reservado para el último viaje un muy ofensivo toro cinqueño,

a punto de cumplir los seis, de un hierro de bravura clásica, el de Baltasar Ibán, y, azares del destino, un toro que “estaba para él”, según reza el fatalismo taurino, pero que no le había entrado en suerte ni en lote, sino en el del salmantino Juan del Álamo. Todo pasó al perder pie y perderle la cara al toro en el remate de un quite. La cornada, en el costado, fue brutal.

Un final amargo y cruel. Con la temporada muy cuesta arriba. Un limpio éxito en las pasada Pascua de Arles con dos toros monumentales de Pedraza de Yeltes y, luego, tres tardes decisivas de primavera en Madrid. El 9 de abril, padrino de Noé Gómez del Pilar en su confirmación de alternativa, dos toros de Victorino, el segundo de los cuales, 650 kilos, cuarto de corrida, encogía el alma de quien fuera cada vez que se arrancaba en tromba y repetía. Dos tandas aguantó Iván sin descomponerse. Hasta que empezaron a escucharse censuras injustas.

El 18 de mayo, la corrida de Parladé, el hierro con el que cuajó en el San Isidro de 2013 la faena de su vida –y la más grave cornada de su carrera al tirarse con la espada con todo-, salió al revés de lo esperado. Un gigantesco sobrero de El Montecillo con aire de toro corraleado no dejó a Iván más solución que ir por la espada y atravesarlo. Y, en fin, su hermosa faena al quinto toro de José Luis Pereda el lunes 29 de mayo no tuvo apenas reconocimiento. Se había quedado fuera de los carteles de Pamplona, Bayona y Dax, tres plazas en las que llevaba siendo fijo desde el comienzo de la década.

Un total de treinta tardes en las Ventas desde su confirmación de alternativa en 2009 y un balance de resultados notables, dan idea del relieve de Iván Fandiño, que fue torero protagonista y base de la programación taurina de Madrid en sus años de gloria, en San Isidro, en la feria de Otoño también. En la apertura de curso de 2015 cuando se anunció cómo único espada en corrida de seis hierros distintos, todos con sello de difíciles. Las corridas de único espada –en Madrid, en Valencia, en Bilbao- las vivió Fandiño como grandes desafíos o apuestas. No le acompañó la fortuna en ninguna de ellas. Fue, en cambio, con toros de Jandilla, Torrestrella o Parladé, en corridas de terna, en Bilbao, Pamplona o Madrid, donde Fandiño dio la dimensión profunda de su talla. Su imagen de torero singular, que, de un día para otro, ha entrado en la historia del toreo.

=====

DE PASEO. CdBitácora. 7 de mayo. 2020. Madrid.

Una marisquería

Un puertecito pesquero gallego

Las Maldonadas, calle de moda

Un hermoso edificio

El olor de la lluvia

Las distancias

EL ESCAPARATE de la marisquería de la calle Maldonadas es sencillo y tentador. Cajas de plástico bien cargadas de género, en dos filas, y una tras otra, apretadas, de punta a cabo del ventanal, que es muy generoso. Salvo el zócalo de calle, todo es ventanal, la cristalera está impecable y gana una sensación transparente de limpieza. El techo del local está pintado de azul marino. No marino, sino marino, cobalto claro como el color del cielo. Azul casi turquí, no tan chillón.

En la pared del fondo, la foto ampliada de un puerto gallego. Iba a decir Corcubión, pero no lo digo. Lo preguntaré algún día. Cuando veo fotos de pueblos en paredes de garitos de comer y beber, pueblos costeros o no, me invade una curiosidad irresistible. En una de las paredes laterales están colgados y enmarcados tres paneles con detalles de las especies pesqueras. No se valoran en justa medida las cartas de pesca, que son libros abiertos. Sus pares de verduras, carnes de toda condición y frutas son notables, pero las ilustradas de pesca superan a todas. El mar y sus habitantes sigue siendo para el profano un mundo desconocido. En la

pared de enfrente, el mostrador donde se despacha al peso la compra.

Aportaré una prueba de la visita. En horario restringido de ciudadano vulnerable. Las diez y cuarto de la mañana. Todavía no habían empezado en serio ni la compra ni la venta. La exposición estaba plena. Con cierto desorden y confusa caligrafía fui tomando en mi cuaderno chino nota de género y precios, que doy por kilo. La cigala, a 32 euros. El camarón, a 48. El langostino, a 19. El percebe gallego, a 48. El bígaro, a 15. La almeja, a 34. El bogavante, a 38. La nécora, a 20. El buey de mar, a 14. El mejillón, a 8. El berberecho, a 12. La coquina, en red como el berberecho, a 16. El pulpo cocido y envasado al vacío, a 36. Se venden también envasadas patas de cuarto de pulpo, a 8.

No sabría juzgar si los precios son ajustados. Mi sobrino está comprando en la carretera de Conil el camarón a 7 y a 8 el carabinero, que no llega a Madrid tan fácilmente. Y, además, bandejitas de anchoas del Cantábrico con sello de autenticidad, la D.O. convencional. Y salmón ahumado “al natural” en sobres al vacío. Y, en fin, telón pintado de fondo en un costado del escaparate, como si fueran las bambalinas de un escenario. Pintado de conchas marinas, caracolas. Te las llevas a la oreja y se escucha la música del mar en calma. Como la del poema sinfónico de Debussy.

A las diez de la mañana no termina de apetecer el marisco apenas dos horas después de haber desayunado purés de frutas y café con leche con pan migado de centeno y nueces y una pasta de jengibre y canela. El albaricoque está en el mejor momento de temporada, madurito y anaranjado, y el precio ha bajado no mucho, pero ya no llega a los cuatro euros. Con medio kilo tienes para dos días. Las primeras cerezas, creo que aragonesas, están a 12. Prohibitivas. ¿Y si te das un capricho el sábado? O cerezas o coquinas. Cerezas o berberechos. Un kilo de cerezas cuesta el doble que uno de mejillones, pero las cerezas no se conservan en lata. En Dinamarca y en los dominios germánicos las guardan en almíbar. Lo desaconsejo. Se reduce su sabor no invasivo, pero sí sensible. Se pervierte la pureza.

A propósito: los ciruelos silvestres de la travesía del Almendro ya han dado fruto. De vuelta a casa los vi ayer muy verdes. Al madurar caen por su peso y estallan en el suelo como pasto para pájaros mientras conservan la frescura. La ciruela silvestre se diferencia mucho de la de cultivo. La claudia, por ejemplo, que es la más chica pero la más carnosa y sabrosa. Lavadla bien para comer la piel. Hace rica mermelada porque es fruta sensible y por tanto percedera.

La tarrina de frambuesa de Palos, a dos euros cincuenta. Limpia viene, aromática. El fresón, en

temporada. Algo basto. Esta ciruela temprana, creo que de Cieza, es insípida. El lunes había fresquillas. Hoy no. Para delicada, la nectarina, dulcísimo híbrido de sedosa piel. Compro congelados las granadas y los arándanos de El Corte Inglés, o sea, del Valle del Jerte, paraíso de no solo las cerezas que enseguida llegarán sino también del fruto rojo.

La gente se quita de las manos los arándanos porque se dan por supuestos sus poderes protectores frente a los virus circulantes. Lo mismo se predica de los ajos, que se han disparado de precio. Como a diario uno bien picado con uno o dos tomates en rama pelados y triturados, y muy aceitados después con el óleo precioso de Motril. Y media lata de anchoas del Consorcio bajas en salas y debidamente aplastadas y mutadas en pasta.

El nombre de la calle Maldonadas procede de un convento de la orden erigido en el siglo XV o XVI y derribado en el XIX. No fue un golpe de mano de los especuladores del suelo ni tampoco efecto de la Desamortización, sino una sabia decisión del urbanismo de turno. Una manera de salir de la muralla, que era un corsé para la ciudad. El convento estaba junto a la puerta de la Latina y el Hospital. Insalubre. La calle ha saltado a los periódicos y a las emisoras de radio porque los vecinos dan a las ocho y poco de la tarde un concierto de balcones. Los llaman así. Hay tendidas entre dos de las casas enfrentadas otras tantas cadenetas, que son trampas para ahuyentar palomas, que todo lo ensucian y corroen.

La veterana taberna Casa Rodríguez se traspasó y cambió de nombre y de todo. Ahora es un Craft Beer Bar (sic) y se han pintados las hojas de puerta de bermellón encendido. La calle es cortita. El edificio del número 4 es muy interesante. Fachada de tres cuerpos y tres alturas, más un torreón en la azotea. Cada cuerpo y cada altura son de órdenes distintos, pero el conjunto destila la armonía propia de las construcciones racionalistas. En otro punto de la ciudad, se vería todo mejor. En Chamberí, por ejemplo. Tal vez eligieron Maldonadas como banco de pruebas.

La Comercial Campo, mayorista de perfumería, abre el lunes 11. Lo dice un aviso. Hay dos comercios de fruta, uno indio y otro chino. La rotulación, desoladora, impropia. En la calle hay, además, una librería de las independientes y, dentro de ese género, muy original. La he frecuentado. No se parece sino lo imprescindible a las demás. Compré en una víspera de San Valentín una novela de Salvador Elizondo para un regalo. No tuvo éxito el regalo. Es que Elizondo, comparado con Rulfo o con Juan José Arreola, parece un escritor menor. El oído de Rulfo no lo ha tenido nadie. Ni nadie lo tendrá. Imposible.

Maldonadas es una de las tantas calles que desembocan en la cabecera del Rastro. Y no es una "calle cualquiera camino de cualquier parte". La cita es de un poema de Manuel Machado, tan amante de la copla nueva. La librería de Maldonadas se llama El olor de la lluvia. Tiene dos escaparates. En el de calle estaba echado el cierre. El otro, en un corredor de acceso a no sé si un almacén, cegado a cal y canto. En la ferretería de Hoyos, ya al sol del Rastro vacío, había cola con sus distancias preceptivas. Se llaman distancias "sociales". Mal llamadas ¿no? La ley de las distancias va a convertirse en la trampa mayor para prevenir la propagación del virus. Ya lo veréis.