

El texto viejo es repesca de otro Solo para Mansos editado en el Diario de Navarra. No tan viejo el asunto. Un peligroso encierro de Cebada Gago por la mañana. Muy peligroso.

La bitácora es de nuevo un paseo de idas y venidas por la memoria, la propia y la ajena. Una pista de un tesoro escondido sin entrar en detalles. La calle de Calatrava y su entorno. Las calles con A, tres juntas.

Salud!

DIARIO DE NAVARRA. SOLO PARA MANSOS. 8 de julio de 2016

BORRASCA

Barquerito

EL ENCIERRO DE los toros de Cebada fue laberíntico. Dispersa y díscola la manada, que tardó seis minutos en cumplir viaje. Un viaje borrascoso porque se perdieron cuatro toros en el tramo de Estafeta, se volvieron dos de ellos y hubo barrunto de tragedia. Había tres toros armados hasta los dientes. Nada común la manera de soltarse los toros en el encierro. Como si fueran de casas distintas y ajenas.

Una teoría discutible sostiene que el comportamiento de los toros en el encierro se traduce al calco en su juego por la tarde, cuando los toros se sueltan de uno en uno. Esta vez los hechos dieron la razón a la teoría. Fue corrida laberíntica y desorientada, llamativamente falta de fijeza. Mayoría de toros inciertos o avisados.

Incierto es el toro que no atiende a reclamo. O pendiente no tanto del engaño como de todo lo

demás: de la mano que mece capa o muleta, de la gente del callejón, del gentío que puebla el paisaje. Avisado, el toro que busca por debajo del engaño, o se acuesta, o se revuelve, y que hace cualquiera de esas tres cosas porque ha aprendido a hacerlas. En el encierro, por ejemplo. Aprenden los toros que cornean el vallado al perderse o que han tenido que ser conducidos por la mano del hombre y no por los bueyes. El manejo es asunto clave en la condición de un toro, que es animal de rica memoria.

El primero de los cinco toros del hierro de Cebada Gago fue ejemplo perfecto de toro avisado: la cara alta, que es prueba de instinto defensivo; venirse encima del hombre y no obedecer a toques ni vuelos; acostarse y vencerse, o sea, tratar de escapar. La manera de esperar ese toro en banderillas fue señal de lo que iba a pasar después. Pasó que casi a traición le pegó a Eugenio de Mora un derrote en el muslo. Del derrote salió prendido Eugenio por la taleguilla y colgado del cuerno. En él se estuvo columpiando un rato interminable. La seda de las taleguillas, o sus forros donde resbalan a veces los pitones, obran milagros. De esa cogida salió ileso Eugenio. Con varios sietes en las costuras y en la banda dorada, que fue un salvavidas.

=====

DE PASEO. CdBitácora. 11 de mayo. 2020.

Voces romanas. Velada en Bilbao. El campo del Plata. Una emperatriz. Una voceadora de periódicos. Color de albaricoque. Cielo de Rincón.

FUERON PABLO y José, los de Casa Lucas, quienes me recomendaron la Taberna Bilbao de la Plaza de la Paja. Como tantos años, venían de Roma a los toros de San Isidro los De Angelis, Manlio y Mariuccia, sus dos hijos, Vittorio y Eleonora, la mujer de Vittorio y su hijita, Muchos. Que no íbamos a caber donde Lucas y por eso.

Eso pasó hace bastantes años. ¿Quince? Algo menos. A todos les gustaba comer. Fue un

acierto. Nos cuidaron más que bien. Antes de montar la Bilbao, Alfredo, el dueño, había trabajado el Roncal de la calle Toledo, en los bajos de la casa de las mansardas. No sé si el Roncal era de la familia. Daba gusto el sitio. Más espacio en el Bilbao que en el Roncal o donde Lucas, que es el mejor de los mil garitos de la Cava Baja. No mil. Cuarenta y nueve. Los tengo contados. Galdós contó ochenta y ocho en la calle Toledo de hace siglo y medio, como tiene anotado Manuel de Terán en su estudio histórico de la calle, su tesis doctoral.

Esta mañana, cerrados todos esos garitos sin excepción. Los contados supervivientes de Toledo —el Roncal desapareció- y el casi medio centenar de la Cava. La cervecería Kyiv, la Kiev, ucrania o ucraniana, parecía dispuesta a abrir hoy mismo. Habrá que esperar al menos otra semana. En la Kyiv, que fue antes bar de poteo a la bilbaína, se tiran cervezas de barril de todos los países cerveceros de la Europa oriental y nórdica. Checas, polacas, húngaras, rumanas, balcánicas, danesas. Llama la atención por lo variado la pizarra colgada en la puerta, donde todas se anuncian. La tregua del alcohol en las barras se demora. En Praga ya se puede.

El almuerzo de la Bilbao fue a la italiana: cierto desorden, buena conversación viva, salpicada, entrecruzada, algo dispersa. De todo lo de comer disfrutaban los Angelis y hasta repetían. La nieta de Manlio también. Era un placer escucharlos. Tanto Manlio como Vittorio eran dobladores de oficio. Voces timbradas, moduladas, graves, sedosas también. Dobladores de cine, del de pantalla grande y del de series, y directores de doblaje y adaptadores. Les ponían voz a las versiones en italiano de películas preferentemente norteamericanas pero no solo. Eran, por tanto, actores de voz muy domada y enseñada. En familia recuperaban la voz propia.

El tránsito no es sencillo aunque pueda parecerlo. De doblar a Harrison Ford o Anthony Hopkins a volver a uno mismo, como le pasaba a Manlio, hay un trecho largo. A Vittorio lo hizo célebre su doblaje en la serie Friends. Lo galardonaron con un premio internacional por ese trabajo. Mariuccia era entonces guía de los museos vaticanos. Llevaba siéndolo un tiempo. De la misma manera que Manlio y Vittorio se despojaban de sus personajes del cine, Mariuccia prescindía automáticamente del soniquete impostado, memorizado y teatral tan propio de los cicerones, y más en su caso, porque recorrer la Capilla Sixtina cientos de veces al año y contarla en detalle no deja de ser un trabajo de riesgo. De un lado, la pérdida del sentido de la sorpresa que los frescos de la Capilla provocan en quien los contempla por primera y hasta enésima vez, y de otro, la fatiga de la marcha lenta, que desgasta las articulaciones de la rodilla. Hubo un año en que la familia prescindió de San Isidro porque Mariuccia convalecía de una operación de menisco. También ella tenía melodiosa voz.

Por Pascua me enviaban siempre un paquete de turrones y dulces de Navidad, bombones, un

panettone inmenso en su envase de metal, frascos y tubos de salsas varias y marcas renombradas, el cotechino enlatado en fiambre para la comida de Año Nuevo, y que las lentejas las pusiera yo, y un embutido ahumado de Cerdeña comprado en Olbia, donde pasaban muchas de sus vacaciones. Eran buenos viajeros.

En un tren de cercanías me dejé olvidada en el otoño de 2015 una bufanda de cachemir que me trajeron una primavera. Me pareció un mal presagio. Por qué, no lo sé. Al cabo de un mes, en la felicitación ritual de Pascua, Manlio me dio una tristísima noticia: Vittorio había muerto. Fulminado por un ataque al corazón. Sí, fulminado. Como si lo hubiera partido en dos un rayo. Desolador. No volvieron los Angelis a Madrid. En Olbia murió Manlio en verano de 2017. De Mariuccia no he conseguido saber más nada. Eleonora ha seguido los pasos de su padre y su hermano, y del abuelo Gualterio, que fue un maestro del doblaje. Eleonora lo es también.

De modo que pasar a diario por delante de la Taberna Bilbao como vengo haciendo supone evocar aquellas visitas de apenas tres o cuatro días que ellos y yo celebrábamos como una fiesta de familia. La Taberna cerró hace unos años, cuatro o cinco. Eran dos empresarios, riñeron, se separaron y se acabó. Una pena. Alfredo me daba de aperitivo un tartar de sardina, de conserva escogida de Bermeo. El mundo de las conservas de pescado es infinito. Las hay de todas calidades y estilo. La anchoa de Casa Royo, de Bermeo, es excelente. La recomiendo. Nada más sugestivo que un lecho doble de anchas en aceite de oliva dentro de una lata de abrefácil. De oliva virgen.

En el local de la gloriosa Taberna Bilbao, en la Costanilla de San Andrés, casi frente al jardín de Anglona, se instaló otra taberna, peleona, muy concurrida, de las de sacar el domingo la caña al aire libre, El Tío Timón, que estuvo antes en la esquina de Alfonso VI, otra de las bocacalles de la plaza de la Paja. El restaurante vegetariano, el Estragón, cerró en febrero y hoy he visto que estaban acabando la mudanza de La Malaje, garito de guisos andaluces y fresca verdura que había hasta hace nada en la calle Relatores, junto a Tirso de Molina, cerca de dos templos del flamenco.

Donde estuvo el Timón se ha instalado una sucursal de La Quintería, que tiene local en la calle Tabernillas, al final, donde confluyen tres calles que parecen puestas juntas por orden alfabético: (del) Águila, (de las) Aguas y (del) Ángel. Un tridente castizo, a espaldas de la carrera de San Francisco. Fue un pequeño barrio extremo. Le daban nombre al todo la calle Calatrava y la iglesia de la Paloma, que está doblando una esquina y aparece a la vista de golpe. El cabo final de la calle del Águila y la del Ángel era un desmonte. Enclavado en él, exento el edificio, su perfil es parte indeleble de la cornisa, el Hospital de la Venerable Orden Tercera, la VOT de la Regla de San Francisco. Sanidad ni privada ni pública, seguramente

compartida, en un espacio de sencilla pero extraordinaria belleza. Pasen y vean. Maravilla escondida.

Estaba por abrirse en los años cuarenta y cincuenta la Gran Vía de San Francisco – casi más ancha que larga o grande- desde la basílica hasta la Puerta de Toledo. En mitad del desmonte, pegado al hospital, se pintó un campo de fútbol sin puertas ni vallas. El campo del Plata, que es el equipo del barrio y cumplió en 2019 setenta y cinco años de existencia. En Segunda regional. O Tercera. Ahora ponen campo en el Cotorruelo, en la Vía Lusitana, que corre paralela al parque de la Emperatriz, o Parque Sur, en el arranque de la carretera de Toledo, de Getafe y de Parla. Los dos nombres tiene el parque. Fue anterior el de la Emperatriz, María de Austria, hija de Carlos I –y quinto de Alemania-, la gran protectora de la Compañía de Jesús. Con parte de su jugoso legado testamentario se levantó el Colegio Imperial, que estaba esta mañana por abrir puertas todavía. A muerto doblarán como ayer las campanas de la Colegiata.

El parque, sin contar una descuidada zona de punta final, es de interés. El arbolado, diverso, con dos bosquecillos, tiene placas de identificación de especies, casi todas vandalizadas y no repuestas. Su vía central cuenta con dos paradas en glorieta. Una, a espaldas del gimnasio y la piscina Marbella, que fueron de prestigio, y la otra, junto a las tapias del Cotorruelo, es decir, del campo del Plata, cuya sede social, digamos, radicaba en el 9 de la calle Calatrava, una tienda de vinos antigua, viva, activa y remozada, como una patena. Bonito en escabeche, bacalao, queso viejo, chacina extremeña, veladores clásicos, techos altísimos, el vino se sirve de frasca en chatos.

La famosa pastelería de La Paloma, al lado, colas interminables para los roscones de Reyes durante muchos años, cerró un buen día. El roscón no es de diario. Creo que en Barcelona sí. En las granjas, sin escarchados de fruta ni rellenos. Los intentos de darle vida nueva, o normalidad, a la calle Calatrava son empeño digno de fortuna. Veremos. Pepe Sobrino, otro emigrante de Gómeznarro de los años sesenta, trabajó de dependiente en una mantequería frente a la calle de la Paloma que estuvo resistiendo como pudo hasta el cambio de siglo. Se había deteriorado un barrio muy dejado para entonces. Mucho antes de la gentrificación.

Donde el campo del Águila y del Plata, antes del desmonte, nació hace ciento y pico años una vendedora de periódicos. De venderlos voceando por las calles, por la mañana y por la tarde, en la paz y en la guerra, y vocearlos a la inglesa, cantando la noticia de primera y canturreando los nombres de las cabeceras. Cuando dejaron de vocearse los periódicos, montó en el recodo del edificio saliente de Puerta Cerrada un puestecito. En los bajos del edificio, que se derrumbó y es ahora solar tapiado, tuvo El Rey del Pimiento su espléndido bar de fritanga con un producto regio: el pimiento de Villa del Prado. En tapa o en ración muy generosa.

Cuando el Ayuntamiento prohibió los puestecitos, se embarcó la voceadora en la aventura de montar un quiosco frente a la cruz blanca, en la isla peatonal de la plaza. El tranvía de la Plaza Mayor al Alto Extremadura, que pasaba por Latoneros rozando las fachadas de los dos lados y hasta la cruz, dejó de pasar un día. La foto famosa de los viajeros colgados del pescante de un tranvía, apiñados en él, es la de un tramo del paseo de Extremadura. En una acera junto al muro de la casa de Villar el pescadero colocaron la parada término del 65, el autobús que llevaba y lleva hasta las colonias militares de Campamento y El Batán y ronda antes de cumplir destino la cerca primitiva de la Casa de Campo. Cerca brutalmente vandalizada por presuntos artistas urbanos.

Hubo que cambiar de emplazamiento el quiosco, que vino a manos de la hija de la voceadora y, ahora, apostado contra el mural de Alberto Corazón -“... fui sobre agua edificada, mis muros de fuego son...”- regido por un nieto, que es en el barrio persona principal y querida. Los habituales y antiguos clientes lo llamamos el kiosco de La Fidea, porque así llamaban a la abuela. Los motes tan del barrio. Trabajaba en una fábrica de pasta para sopa que estaba no sé dónde. Son del Atleti a muerte. Del Atlético de Madrid. Fueron hasta Lyon, en la Francia del Ródano, cuando la final de la Copa de Europa contra el Dinamo de Kiev, o Kyiv. Volvieron cansados y tristes. Les costó aceptarlo.

Ha bajado el precio de los albaricoques. Tres cuartos de kilo en la frutería de Bermúdez. Van ganando color con los días. Y sin perder su brillo de seda. Serán puré dentro de tres horas. Buenas ciruelas encarnadas, frambuesas, limones, kiwis gallegos, tomates de ensalada en su punto. Etcétera. Me detuve en el mercado un rato. Para contemplar despacio y por tramos en la planta alta, como un aleph rupestre, el mural de Carlos Rincón, bien preservado, una panorámica de Madrid con perspectiva cubista. No es fácil identificar espacios y edificios, porque el artista prescindió del orden. Los dos puentes históricos, al pie del lienzo. El Palacio es el punto central. Está señalada la pérgola de las Vistillas y muy visible el Viaducto, por donde se arrojaban los suicidas cuando se inauguró el mercado nuevo. Hace casi sesenta años. El mural se puede ver con luz natural o sin ella. La pintura pastel ha resistido el paso del tiempo. El cielo es de un claro azul. Azul celeste.