

El texto viejo es de vieja crónica. Nada más viejo que la crónica de anteayer, decimos en el gremio para condenarlas. Pero en **el día de San Isidro,** qué menos que tomarse una licencia. Se trata

de la corrida del 15 de mayo de 2017

. Hace tres años, o sea, ayer. Vista con la perspectiva del tiempo, la cosa tuvo su miga. Por primera vez en su carrera

Curro Díaz

cató las hieles de las Ventas.

López Simón

salió muy castigado del examen, que torció su carrera.

Paco Ureña

sufrió una seria lesión de rodilla. El ganadero no solo salvó los muebles. Uno de los regalos de la feria fue el toro berrendo, pinta vieja de

Montalvo

, que peleó de bravo y fue por todo distinto. Lebrija, de la dinastía de puntilleros de Sevilla, tercero de la cuadrilla de Curro, fue herido de gravedad. Hubo de casi todo. La corrida duró menos de dos horas. Increíble pero cierto.

Y una bitácora aprovechona a propósito de un puré y de una crema de castañas. El puré de Chantada, el pueblo natal de uno de mis cuatro bisabuelos y germen de una larga prole donde desde entonces han sido infinitamente más los varones que las hembras. Puede que tenga que ver con las castañas gallegas. Paseo breve, mañana lluviosa, tarde destemplada. Frío impropio.

Salud!

AGENCIA COLPISA. Crónica del 15 de mayo de 2017. DOS BRAVOS TOROS DE MONTALVO

Caído en desgracia de repente, López Simón no se entiende con uno

Curro Díaz, que firma muletazos soberbios, no redondea con el otro

Tarde veraniega, denso ambiente.

Madrid, 15 may. (COLPISA, Barquerito). Madrid. 5ª de San Isidro. Primavera. 22.00 almas. Una hora y cincuenta y cinco minutos de función. El Rey Juan Carlos, con su hija, la infanta Elena, y su nieta Federica, en el tendido de Preferencia.

Seis toros de Montalvo (Juan Ignacio Pérez-Taberner).

Curro Díaz, silencio y división de opiniones. Paco Ureña, silencio en los dos. López Simón, silencio tras aviso y pitos.

Picaron muy bien a tercero y cuarto el Tito Sandoval y Curro Sánchez. Dos excelentes varas de brazo. Notables pares de Domingo Siro y Jesús Arruga. Manuel Lebrija, tercero de Curro Díaz, herido grave por el primero a la salida de un par de banderillas. Cornada de 20 cms. en el muslo izquierdo que afecta a ciático e isquiotibiales. Paco Ureña, atendido en la enfermería de un traumatismo en la rodilla derecha pendiente de radiología y diagnóstico.

SEIS TOROS DIVERSOS de una hermosa corrida de Montalvo. Tres cincoños, y dos de ellos, tercero y cuarto de sorteo, muy notables. De soberbio remate el cuarto, hondo, engatillado, tan astifino como los demás. Negro tan bragado que la pinta –nalgas blancas, rabicano- recordó los primitivos toros berrendos de Martínez que fueron base de la ganadería, que es casi centenaria

El cuajo del toro y su bravura de ley tras un desconcertante inicio. Antes de emplearse en serio en el caballo oliscó, se frenó y hasta soltó una coz al aire. Falsa alarma. Un par de inciertos viajes por la mano diestra. Largas, prontas, fieles embestidas por la mano izquierda. Y muerte de bravo, junto a tablas pero sin recostarse ni aconcharse en ellas. Gran ovación en el arrastre. Se llamaba Escandaloso. Casi 600 kilos en movimiento.

El escaparate y el estilo del otro toro protagonista, el tercero, fueron bien distintos. Castaño albardado, carifosco y bocinero, corto de cuello, muy poderosa apariencia. Dos puntas. Descarado de salida, una velocidad llamativa, pies y gasolina. El segundo puyazo, de mejor nota que el primero. Bravos los ataques en banderillas. Un entierro de pitones en el primer tirón, recompuesto en seguida. Y un sinfín de sedosas embestidas antes de morir de bravo.

De parte del toro en los dos casos se escoró el ambiente. La primera tarde radical de San Isidro traducida en una manifiesta caída en desgracia de López Simón –reproches, censura, indiferencia, pitos de despedida- y en un castigo severo y desproporcionado para una faena de

Curro Díaz, la del gran cuarto, repleta pero también salpicada de espléndidos garabatos, de mulletazos entre el garabato y el latigazo intercalados dentro de una misma tanda, y unas cuantas tandas porque la faena -el temple marcado por la velocidad y el motor tan engrasado del toro- fue abundante y generosa, de mucho color, cambios de terrenos y distancia, y de alardes en cites de largo. De firma singular: el garbo de Curro no es nuevo. Tampoco su resolución: la idea de estar puesto y toreando desde el primer mulletazo. Y hasta el último.

El toro lo había sorprendido dos veces en ataques por la mano derecha, por donde protestó, y la renuncia de Curro a buscar por esas mano fue inocultable. Pasó, además, que fue faena intervenida por el coro: siseos para los mulletazos frustrados en el remate o para el abuso del juego de perderle o ganarle al toro pasos demasiadas veces. Hubo mulletazos de espléndida traza: el encaje, el vuelo, el toreo de brazos. Una estocada en los bajos dictó sentencia. Hacía tiempo que no se sentía en las Ventas tan sonora división de opiniones. López Simón le pegó al lindo tercero muchos mulletazos sin templarse ni tropezarse. Muy vivos los ataques del toro pese a lo suave de su estilo, un desarme, plana pelea, una estocada, un aviso. Y se fue el toro que en San Isidro no puede irse.

La gente, de perfil. El ambiente, tenso. Pagaron el pato todos. Para empezar, el ganadero. Solo la desgana del segundo toro, escarbador, sin fuerza, mansito y parado, fue borrón. El primero, noble, punteó en los remates por falta de fuerza; el quinto, brava salida, se apagó; el sexto tuvo mejor son que motor. Y los dos sobresalientes del intermedio. Pues hubo quien pidió vetar la ganadería.

Se celebraron los lances de salida y saludo de Curro Díaz al primero, que enganchó la muleta demasiadas veces. Faena precipitada. No contó apenas Paco Ureña con el lote de menos entrega. El apagón del quinto fue de los de fundirse los plomos. Empotrado contra las tablas en un arreón de salida, el torero de Lorca salió casi ileso –una lesión de ligamentos de rodilla- de lo que pudo haber sido y no fue un serio percance. A los dos toros los atravesó Paco con la espada. López Simón no se entendió con el bondadoso sexto, otro toro hondo, corto de manos, muy pechugón. Algo endeble. Y una faena mecánica del torero de Barajas.

=====

DE PASEO. CdBitácora. 14 de mayo. 2020.

Castañas de Chantada, Marrons de Faugier. Castañeros furtivos. Rosaleda en un mar de cemento. La senda de Algeciras. Las seductoras cerezas.

EN CHANTADA, provincia de Lugo, patria de ilustres ancestros míos, se factura un delicioso puré de castañas. El castaño es el árbol del país, célebre por su porte y su riqueza en fruto, el propio y el de la comarca vecina del Caurel. Desprendido del erizo, el fruto cae al entrar el otoño. No se varea. ¿La marca comercial? Naiciña. Se puede tomar frío y templado. Caliente no he hecho la prueba. El instinto me dice que no procede salvo para acompañar guisos de caza. Por los ultramarinos y economatos de Madrid no lo he visto, tampoco lo he buscado.

Una tarde del pasado otoño, en paseo de periferia por Getafe, descubrí la Naiciña en el escaparate del comercio rumano de Ramón y Cajal, junto a la plaza del General Palacio. Enfrente del antiguo cine derribado y de El Corte Chino, que es un inmenso bazar. Un precio más que asequible. La encargada me dio dos bandejas por el precio de una. Me miraría con buenos ojos, o me vería cara de frío o de hambre. De la segunda bandeja, escondida en la fresquera, me había olvidado hasta que la primera semana de cuarentena di con ella. Con el yogur entero y no azucarado hace pareja de postre sabroso y alimenticio. Repondré cuando pueda.

El sabor de la castaña es adictivo, gana notas y registros de cata a medida que crece su consumo. No me extraña que se tuviera al Castaño por árbol sagrado. La castaña es fruto de temporada, pero no el puré, ni tampoco los dulces elaborados con ellas, el más elegante de los cuales es el marrón glacé. En francés, como si fuera una golosina universal. Tal vez lo sea. ¿Demasiado dulce? Buen bocado. Envuelto en papel de plata.

Este invierno ha sido para los puestos de castañas pobre negocio. No ha hecho frío, se ha perdido la costumbre de comprarlas a pesar de su buen precio y ni los boniatos ni las mazorcas de maíz, que se asan en el mismo fogón, parecen reclamo para la gente nueva, la joven, los niños. El poder nutritivo de la castaña es sobresaliente y más que reconocido. Su aroma, mientras saltan y se van abriendo al calor del fuego, inconfundible. Arropa, abriga. Olor de bosque.

Caldean las manos si se comen por la calle, que es lo propio. En casa se pueden preparar en sartén castañera, las sartenes de agujeros, pero, aunque sean las mismas castañas, no se parecen a las callejeras. Ni crepitan bailando al son del tambor. El punto de la castaña no es sencillo. Se da con él al cabo de los años. En Opera, justo al final de Arenal, delante de un McDonald's, hay puesto bueno, modernizado. El de Benavente, más antiguo. Ya no ocupan esquinas.

En uno de tantos viajes de toros a Francia, descubrí hace años los tubos de crema de castañas de l'Ardèche, según la fórmula de Clement Faugier, que creó con ellas una marca y, dentro de su género, un pequeño imperio. Desde 1885 lleva la casa Faugier vendiendo tubos de crema de castaña endulzada con azúcar, en parte confitada, sirope de glucosa, agua y extracto de vainilla. La fábrica se instaló en el pueblo de Privas, en la Auvernia y ahí sigue. Y que siga. La protección de los castañeros en Francia y en Italia es muy rigurosa. No tanto en España. Los vecinos de pueblos castañeros famosos han tenido que organizarse en una especie de somatenes para protegerse de los urbanitas depredadores de los fines de semana, que llegaban con cestos para almacenar su botín furtivo. Está por resolverse el pleito. ¿De quién son las castañas?

Cerca del puesto de Ópera, en la bajadita de Independencia la florista de La Realta tiene expuestos los tulipanes y los jazmines, que son flores de temporada. Y se venden. O deberían venderse. La lluvia de esta mañana ha dañado los jazmines del balcón que tengo debajo de casa y me he quedado sin perfume de Sevilla, donde el jazmín es flor sagrada, igual que el castaño en Lugo, El Bierzo y Orense.

La florería de la Cebada estaba cerrada esta tarde, pero atiende encargos por teléfono y los lleva a casa. En el escaparate se cuelga una lista de las flores y plantas de la semana. Iba sin cuaderno en el bolsillo y no he podido notar nota. Gitanillas, pelargonios: la familia del geranio que justo ahora, a mediados de mayo, revientan. En la plaza del Conde de Miranda, junto al Mercado de San Miguel, hay una primera planta de edificio en cuyas diez o doce ventanas se dejan admirar macetas de geranios de un solo color. Un rojo encendido casi granate.

Al hablar de flores contaré que el día de la apertura de parques y jardines, antes de ir a ver la puesta del sol desde el mirador de El Ventorrillo en la Morería, me di una vuelta por el jardín de dalias de San Francisco, que dejó de ser dalieda hace tiempo y es ahora una rosaleda de rosas no de pérgola y zarza trepadora, sino de cultivo en macetero de cemento. La variedad y la cantidad son asombrosas. Cada especie está identificada. El recinto de la rosaleda es poco estimulante. Tiene gracia la talla del sueño de San Isidro a la vera de un ángel labrador. No sé si la rosaleda es el sitio adecuado.

El mal llamado parque de la Cornisa es un perfecto desastre. Las construcciones de propiedad municipal adosadas a la trasera del templo, un disparate inexplicable. La senda que baja hasta la calle Algeciras por el talud, en cambio, es un rico paseo. Y la rampa empedrada que lo hace hasta la Ronda de Segovia, otro. Al llegar a destino, una resto de la cerca de Felipe IV, la barroca, que sirvió de modelo a las de Retiro, la Casa de Campo y el Campo del Moro. Pero el resto de cerca de la ronda es de verdad, original. Se nota la diferencia.

A pesar de la lluvia he vuelto a entrar en Anglona. Solo un mirlo buscando pelea como un gato. He comprobado que el banco de piedra del muro de la Costanilla estaba vandalizado. Y que en algunos tramos de las pérgolas y las celosías también firmaron fechorías los impunes grafiteros, depredadores de los espacios comunes, enemigos de la ciudad.

En la tahona de Humilladero no vendían cuquis ni pastas de avellana sino rosquillas del santo –las listas, las tontas y las de Santa Clara- y, además, pastas de té y rosquillas de las de pueblo, de masa con anís y fritas en aceite. En Gómeznarro freían roscas y palos.

Mañana cierra el mercado por fiesta pero abre el sábado. El surtido de verdura era soberbio. Brillaban las raíces de las espinacas. En las pencas de las acelgas, todavía el barro del sembrado. Ya hay espárragos blandos de gran calibre, Y canónigos en estuche de plástico. El albaricoque –hice el puré hace un rato- está en su punto perfecto. La semana que viene se pasará. Y ya no será lo mismo aunque el dulzor de la fruta pasada goce de preferencias. Destino próximo: mermelada. El batido de cerezas, indescriptible: su textura gelatinosa, su profundo sabor, también el aroma. Compré manzana aragonesa que perfuma la cocina. Pues con ese aroma puede.

Poco paseo más, Un estudio del empedrado de Puerta de Moros por todos sus ángulos. Una obra excelente. Lástima que la mesetilla de los magnolios no haga justicia al suelo de piedra. Manaba el caño grande y los cinco pequeños también, Un mendigo sentado en el pretil de la fuente me ha dicho que me vio en Antón Martín el otro día. “Buen observador”, dije. Otro fijo del lugar tocaba la armónica. Y un tercero echaba de comer a las palomas frente al museo.