

**El texto viejo es un mero despacho de agencia que da cuenta muy escueta de la muerte de un banderillero** que a los 42 años había visto cumplido su sueño de entrar en una cuadrilla del llamado grupo especial, las de toreros de las grandes ferias. La cuadrilla de El Fundi y en la que fue su temporada de consagración como gran maestro. **Los festejos taurinos van a reanudarse en España dentro de apenas un mes.**

Serán novilladas sin picadores, sin caballos. Y serán un alivio, una salida de emergencia y una vuelta a los orígenes, a las raíces primitivas del toreo.

**Adrián Gómez,**

el banderillero muerto tras dos años largos de irreversible paraplejía, fue en su día novillero de lance en festejos como los que enseguida vienen.

(Estuve en el tanatorio de Villaverde aquella misma tarde del 2 de noviembre. Me impresionó tanta tristeza)

**Y la bitácora.** Iba a ser de varios asuntos, pero **me he quedado a cincuenta metros de casa cegado por el mismo color que cegó a Van Gogh**

. Va de bares.

Agradezco de verdad el aliento recibido, las propuestas de edición de estos cuadernos de notas, pero no las escribo pensando en editarlas, sino como divertimento para los amigos.

**En su**

[www.torosdos.com](http://www.torosdos.com)

**José Luis Carabias**

bautizó las codas de las crónicas taurinas como "posdata para los íntimos". Y eso siguen siendo en el fondo. No tan improvisadas ahora, Y ahora mucho más extensas a pesar del confinamiento del kilómetro. Y del agobio de la mascarilla.

Me temo que la continuidad va a ser menos regular a partir de ahora. Tengo pendientes largas y muchas lecturas. Y un monumental lío de papeles y libros en casa.

**Salud!**

**AGENCIA COLPISA.** Crónica del 2 de noviembre. 2010

MUERTE DEL BANDERILLERO ADRIÁN GÓMEZ

**Tetraplético a consecuencia de una cogida sufrida en junio de 2008, estaba internado desde entonces en el centro de paraplejias de Toledo. La muerte, por una neumonía**

Barquerito

EL BANDERILLERO ADRIÁN GÓMEZ falleció la pasada madrugada en el Hospital 12 de Octubre de Madrid, donde permanecía ingresado hacía algunos días. Adrián Gómez quedó parapléjico a consecuencia de una cogida sufrida en la plaza de toros de Torrejón de Ardoz (Madrid) en junio de 2008. La cogida se produjo de manera fortuita y desafortunada. Perseguido al salir de un par de banderillas por un novillo del hierro de Antonio San Román, Adrián llegó a encaramarse y montarse sobre las tablas de barrera pero, en un exceso de confianza, no ganó el callejón en el salto. El toro lo empaló por una pierna y lo sacó al ruedo de violento testarazo. Adrián cayó al suelo en plancha desde una altura de poco más de dos metros. La cogida y caída hicieron evocar otras tres de resultados y lesiones irreversibles: las de los ilustres matadores Christian Montcouquiol “Nimeño II” y Julio Robles o la de banderillero y doblador de encierros Ciriaco Díez.

En la enfermería de la plaza de Torrejón se dispuso su traslado urgente al hospital donde acaba de fallecer dos años y cuatro meses después del percance. El diagnóstico de sección de médula espinal confirmó los peores presagios. Tras una intervención quirúrgica, Adrián, privado por completo de movilidad, fue instalado durante el verano de 2008 en el Centro Especial de Parapléticos de Toledo. Quienes lo han visitado o tratado con asiduidad durante ese tiempo han ponderado su capacidad de resistencia, su voluntad y su optimismo.

El fatal accidente de Torrejón sobrevino justamente cuando Adrián Gómez, enrolado aquella tarde en la cuadrilla del novillero Miguel Luque, acababa de dar el salto más importante de su carrera: integrarse como tercero en la cuadrilla de un matador de toros de “grupo especial” –que torea un mínimo de 35 funciones al año- y pasar, por tanto, a formar parte de los elegidos entre los centenares de toreros de su gremio.

Un tercero de cuadrilla cumple con cuatro misiones fundamentales: apuntillar los dos toros del lote de su matador, prender el segundo de los tres pares de banderillas de cada tercio, proteger el caballo de pica que guarda turno o “hacer puerta” sin intervenir y cortar en quites la salida de otros banderilleros. El percance de Torrejón se produjo sin que pudiera ser cortado el novillo que hirió a Adrián.

Nacido en Casarrubios del Monte (Toledo) en 1968, criado en el barrio madrileño de Carabanchel, Adrián Gómez ingresó todavía adolescente en la Escuela Taurina de Madrid y allí fue compañero y amigo de tres toreros que, muy brillantes, formaron una terna de becerristas noveles que en las temporadas de 1983 y 1984 toreó por muchas plazas españolas: El Bote, El Fundi y Joselito. Para los tres fue bastante distinto el destino. Como para todos los toreros de su generación.

Adrián Gómez llegó a torear novilladas picadas pero no a debutar en la plaza de Madrid. Su breve carrera de matador pareció enseguida una utopía y decidió hacerse banderillero. De toda clase de festejos. Durante años estuvo alternando el oficio de torear con el de trabajador de la construcción. Era, por tanto, torero vocacional. El Fundi decidió acoplarlo como tercero de su cuadrilla en el invierno de 2008, en la que fue, por cierto, la temporada más brillante de su historial.

Sólo cuatro meses pudo disfrutar Adrián Gómez de la gloria no menor de ser fijo de una cuadrilla "especial". Tras el percance de Torrejón, el propio Fundi se encargó de movilizar a la profesión entera para solidarizarse con el torero herido, y en su beneficio se organizó en marzo de 2009 un festival lujoso con la intervención desinteresada de Joselito, Morante o El Juli entre otros. El Fundi lamentó ayer que tal vez hubieran pecado los propios toreros de "haberlo olvidado últimamente un poco".

===== DE PASEO. CdBitácora. 21 de mayo.  
2020

### **Las islas Lofoten, las islas Canarias. El Escaldón. Las papas de Emma. La Tabla Redonda. Los Cien Vinos. Juana la Loca. El palacio de Santisteban**

LOS MARCOS de las ventanas de El Escaldón se han pintado de un clamoroso amarillo, que es el color de las Islas Canarias. El Escaldón era el único restaurante canario del barrio, pero fue luego el primero de dos. Solo suya es la fama. El nombre no engaña. El escaldón es el

plato nacional de las islas. Su base, el gofio, la harina tostada de trigo o maíz, y un caldo de puchero donde se hierva la masa. Hay casi tantos escaldones isleños como cocidos peninsulares. Se prestan a las tres variantes posibles que lo definen por género de compañía: los de pescado blanco, los de carnes y los veganos, que son los más modernos, pero no los más sabrosos.

La gastronomía canaria, rica en nombres indescifrables, hizo más fortuna en la América colonial que en la España peninsular, pero el mojo picón, y otros mojos, y las papas arrugás, y los quesos, y los vinos también, acabaron por hacerse un hueco en el Madrid de ahora. Donde Emma, a espaldas del mercado de San Miguel, las papas con su mojo son plato estelar y no una receta interpretada, o sea, desvirtuada. El punto y la procedencia de la pequeña patata, secreto de familia. De familia segoviana, por cierto. Emma, cordial, sensible, fina inteligencia, buena conocedora de vinos, es cocinera versátil.

Ni las papas con su mojo picón, tan delicado y tan poderoso, ni el bacalao a la vicentina, textura muy suave, entran de lunes a viernes en el menú variable de Emma Cocina. La fórmula vicentina es italiana, de la hermosa Vicenza, la ciudad que no visitan ni los viajeros de crucero de Venecia ni la gente de Ryan Air que aterriza en Verona con prisa y de paso. Hay tantos bacalaos –en vizcaína, a la Ilauna, rebozado y frito en Madrid, en el Revuelta de Puerta Cerrada o en Casa Labra, calle de Tetuán- como escaldones en las islas o cocidos de garbanzos en la España peninsular. La inmensa mayoría proceden de las islas Lofoten, el archipiélago noruego de gélidas aguas.

El primer asiento de El Escaldón fue hace veinte años o tal vez más en la Cava Baja, cuando la calle empezó a convertirse en meca hostelera de multitudes. Dos plantas, decoración tíbiamente regionalista, la proverbial amabilidad canaria –su lindo acento arrastrado y musical- y solo un problema mayor: no servían por copas los vinos canarios. Carta larga de bodega, caldos poco conocidos pero premiados. Los dientes largos.

El restaurante cayó bien. No es que se tuviera por exótico, pero era una rareza al lado de la mayoría carnívora de asadores tradicionales vecinos: Lucio, la Posada de la Villa, Alatraste, Chotis, el Viejo Madrid, Julián de Tolosa, Esteban. Los siete en un radio de menos de cien metros. Si te pones en el cruce de Almendro, San Bruno y la Cava a las nueve de la noche de un viernes, te llega el aroma de la brasa de Julián, de su chuletón de buey viejo. Y si el viento sopla al revés, el del cordero recental del horno de asar de Colomo, de la Posada. Hay salida de humos. Humos como perfumes.

Cuando hace siete años sobrevino como un huracán la revisión al alza de los alquileres de la Cava, la hostelería toda sufrió una voltereta. Se salvaron los restaurantes de propietario. Todos los de asar. Solo El Escaldón tuvo que desalojar su sede. Y entonces vino a parar a la calle del Nuncio, en la esquina con el Pretil de Santisteban, donde las ventanas amarillas que por chillonas tanto reclaman la mirada.

El palacio de Santisteban, se supone que ligeramente desfigurado y transformado en casa de vecinos con corrala y patio interior, tiene dos fachadas de paramento rosado. En la del Pretil, casi idéntica a la de Nuncio, pero orientada a poniente, se conserva intacta la sola puerta del palacio. Vale la pena pararse y mirar. Adintelada, con blasón de piedra de los condes o duques de Santisteban del Puerto, nobleza antiquísima. Del siglo XV. En los bajos de la de Nuncio, El Escaldón y, al lado, una taberna grandona que no ha tenido mayor éxito. Enfrente de uno y otra, el obtuso muro de San Pedro el Viejo, donde Jesús el Pobre.

Antes del golpe cegador de pintura amarilla, desfilaron unos cuantos locales por el bajo de El Escaldón. Cito de memoria tres. Un restaurante de comida criolla, La Tabla Redonda, de cocinero dominicano –y copropietario- y dos dueños más, norteamericanos. Uno de ellos, maitre de sala. Ausente el tercero. Se comía bien, mesas con mantel a cuadros y vela encendida, íntimo ambiente, silencioso, diez mesas y no más. Una soberbia barra de madera, zaguán con cortina roja. Un bistró californiano o neoyorquino.

La noche de Acción de Gracias, pavo. Había que reservar con meses de antelación. Entones no era costumbre la reserva. El pavo, sí. El pavo americano, no el inglés con sus rellenos y su guarnición de corte. Las coles, el puré de manzana, los dátiles, las castañas asadas, los piñones, el boniato, la greivi harinosa de sobre o no, las zanahorias, las patatas sin arrugar, qué sé yo. Más sobrio el asado americano. En los restaurantes con salida de humos, el pavo parece inodoro. En cocinas caseras no tanto. No caben las comparaciones con la salsa de los domingos en el asador Navarro, el del Rastro, que se sale por la tangente.

Al morir el condueño ausente de La Tabla Redonda se rompió la sociedad. El muerto no dejó testamento y la pareja que le sobrevivió partió peras de un día para otro. Y de la misma manera, de un día para otro aparecieron el sevende, el setraspasa. Como no se sabía quién era el dueño, el pleito no se resolvía y tardó en reabrirse el local.

Todavía no se habían puesto de moda los bares de vinos, de vinos de marca, solo el Díaz y Larrouy, pioneros en la cava, y el segundo del barrio vino a caer justamente ahí. La Taberna de

los Cien Vinos, por todo memorable. El restaurante se reconvirtió y aligeró. La barra ganó protagonismo. José Luis, un sommelier de olfato exquisito, hacía las delicias de los degustadores. No era barato. Tampoco caro. Impecable. Una camarera francoargentina, ¿Yvonne?, era la guinda perfecta. Abstemia. El sommelier y el dueño riñeron. Los garitos de la Cava tuvieron efecto pulpo, empezaron a devorar locales fuera de su jurisdicción –los anticuados mesones de Cuchilleros, pero la Taberna, por exquisita, también- y un día los Cien Vinos cerraron para siempre.

Y luego llegó Juana la Loca, no tan exquisita ni tan generosa la bodega, ni mucho menos, pero selecta y surtida, y manjares reinventados. Por ejemplo, la tortilla caramelizada y babosona, perla de la carta de tapeo. El local cambió ligeramente. Pecado capital para los parroquianos antiguos: voló la barra de madera, que llevaba en su sitio desde la época de los condes de Santisteban y tenía el tueste propio de la edad: ciencia infusa tabernaria, oídos, olfato y memoria.

Prosperó Juana la Loca y, en la cresta de la ola –había que reservar mesa a diario-, se trasladó a Puerta de Moros, a la carrera de San Francisco, a la esquina de Tabernillas, donde conserva prestigio y condición. Carta de vinos reducida, pero una copa de reserva de Murrieta a punto se deja querer la tarde que sea. Cinco euros, antes cuatro solamente. Camareros profesionales, en contraste con la inmensa mayoría de los de bares de cerveza y vino de la Cava. Todos en el paro ahora, en expedientes de ERTT que no terminan de fluir y provocan las colas de Correos que llegan los lunes hasta la puerta de la Juana.

Delante de la puerta están plantados en cuatro macetones de madera otras tantas tuyas enanas. Todas las tardes a esta hora –van a dar las siete- las riega un hombre que carga en baldes de madera agua de la fuente de la plaza. La plaza de los Carros, donde los magnolios no levantan cabeza ni florecen ni dan sombra siquiera.