

**El texto viejo está entresacado de una crónica de mayo de hace justamente tres años para Aplausos.** La crónica iba de Ferrera y Talavante, muy brillantes los dos en el primero de los tres tramos de San Isidro. Pero iba también de toros. De su presentación. Así que el asunto condujo a una evocación de Juan, Alfonso, Jerónimo, Luis y Jaime Guardiola, los responsables, en distinto grado, de que cualquiera de las corridas que lidiaban, de encastes distintos, fueran siempre de hechuras tan serias como parejas. En ese punto rozaban la perfección y, en todo caso, marcaron época. Una época que ya pasó. Ganaderos de otra época. En el texto se alude a don Álvaro Domecq, tan riguroso en ese mismo asunto. No se aclara que las seis cabezas de los seis toros de la inauguración de la plaza de Illumbe, debidamente naturalizadas en el taller de las hermanas Ochoa, colgaban de la pared del patio de caballos. No sé si seguirán colgando. Seis gotas de agua.

**Y la bitácora. Me ha cundido el paseo de la mañana y hasta he tomado algún apunte, un mero dato nemotécnico. Pero me puse a la pantalla y no salió nada de los previsto.** Pero todo pasó en el barrio, eso sí.

**Salud!**

APLAUSOS. LAS VERDADES DEL BARQUERO. 31 de mayo de 2017

TOROS DE LOS GUARDIOLA

Barquerito

NO HUBO EN EL PRIMERO de los tres tramos de San Isidro ninguna corrida de toros propiamente pareja, Ni siquiera la de Parladé. Juan Pedro Domecq goza de una bien ganada fama, la de presentar corridas igualadas en línea, tipo y peso, como si la selección fuera matemática. Se quebró la costumbre en Madrid, donde solo pasaron reconocimiento cinco y no los seis toros del envío. De todas las corridas que Juan Pedro lleva echadas este año la mejor presentada y las más uniforme –cinco toros de Veragua y uno de Parladé- ha sido la de Arles. Tanto como la de Sevilla -seis cromos-, si no más.

La idea de presentar corridas parejas no es nueva ni antigua ni preceptiva. Solo que hubo una familia de ganaderos, los Guardiola, que estuvo haciendo bandera de ese capricho durante cuatro décadas. Cuatro fueron los hierros y las ganaderías que legó a sus herederos el primer Salvador Guardiola ganadero. Dos, de sangre Pedrajas, y dos, de Villamarta. El toro de Pedrajas se identificaba sin mayor problema: por el lustre singular, un brillo raro en el pelo del toro de lidia, por lo blanco de las astas y por lo afilado de los pitones. Los pitones como agujas muchos años antes de la invención de las fundas protectoras. Las camadas de pedrajas eran mucho más reducidas que las de villamartas. La selección, severa y rigurosa.

Como Villamarta fue en origen una ganadería mestiza y experimental, bazar de alianzas y cruces de sangres diversas, las camadas carecían de la uniformidad tan visible en los hierros de procedencia Pedrajas. El capricho de los Guardiola consistió en lograr presentar siempre corridas parejas de la parte de Villamarta. Una operación costosa y nada sencilla, que fue ley en las plazas de compromiso: Pamplona, Sevilla, Madrid, Bilbao, Zaragoza, Logroño, Puerto de Santa María, Almería...

El rigor de los Guardiola marcó una época en Sevilla porque fue estímulo para sus colegas. Ejemplo digno de ser emulado. Don Álvaro Domecq abrazó la causa: lo primero, la presentación no de un toro ni dos, sino de los seis. Las seis cabezas de la corrida de Torrestrella de la inauguración de la plaza de Illumbe en San Sebastián son la prueba irrefutable de aquel riguroso capricho que los Guardiola convirtieron no en costumbre sino en ley.

No es fácil abrir o cerrar lotes en corridas dispares. Por eso habrá sido el reparto tan poco equitativo de toros en San Isidro. Sin apenas excepción. En las corridas trufadas de cinqueños y cuatroños, los lotes se han venido abriendo por la edad sin más mirar. Y se han mirado las puntas no solo porque sean lo primero que enseñan los toros, sino porque se tienen los cuernos por un carné de identidad.

No ha sido parva la galería de toros singulares del primer tramo de la feria. Y con ellos, los seis de la corrida de Cuvillo que el 24 de mayo abrió el segundo tramo, donde venían en paquete los hierros tuétano del abono: Alcurrucén, Jandilla, Salvador Domecq, José Luis Pereda, Victoriano del Río y Garcigrande. Sobre el papel, la semana de oro, y entonces se llamaría semana de hierro a la de signo torista del tercer y último tramo: Cuadri, Dolores Aguirre, Victorino, Rehuelga (Rafael Buendía), Adolfo y Miura.

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

**Boticario y profeta. Mesonero segoviano. Ilustraciones de Alfredo. El Cordón y el Rollo. Paella, no. Cocidos, si. Un sabio de La Bañeza.**

EL FARMACÉUTICO DE LA calle Segovia, Enrique, se tomaba su café diario en el Otero antes de abrir el despacho por la tarde. Unos cincuenta años, gallego, complexión fuerte, grueso, bien parecido. De todo le gustaba hablar –de toros, por ejemplo, y de fútbol también, muy del Atleti, y de su ciencia- pero sin pontificar de nada. Espíritu liberal.

Cuando hicieron peatonal el segundo tramo de Nuncio, entre la Nunciatura y la Costanilla de San Pedro, fue Enrique quien predijo que el espacio abierto entre el palacio de Santisteban, el cuartel del Arzobispado Castrense, el portal 19 y la iglesia de San Pedro iba a convertirse en una inmensa terraza. No tan inmensa, pero pasaban ayer de quince las mesas y del medio centenar las sillas. Tal vez más.

Enrique padecía una grave insuficiencia cardiaca. Al cerrar de noche, los apenas setenta metros de subida desde la farmacia hasta el bar de Otero se le hacían interminables. Llegaba agotado y, cuando reponía fuerzas, volvía a predicar con ironía, y autoridad sin arrogancia. Supimos de su muerte mientras esperaba un trasplante que nunca llegó. Dejó buena memoria.

Se quedó sin ver cumplida su profecía. Creo que manejaba información confidencial y de primera mano. La fuente más probable, la de funcionarios municipales de cualquiera de las tres oficinas del Ayuntamiento en la calle Sacramento. El tramo entre Sacramento y Segovia, donde la farmacia, es peatonal porque no podía ser otra cosa. Las calles del Cordón y del Rollo, estrechas, de trazo curvo, en cuesta las dos, no admitían desde Sacramento ni siquiera carruajes de tiro. Solo una angosta entrada desde Segovia. Hay una corta transversal que las une. La calle del Conde, con su placita de San Javier tan provinciana y escondida. Ahí está situada la acción de una novelita muy aburrida de Azorín: Doña Inés.

En San Javier hubo un mesón de los que en su día imitaban los asadores segovianos tradicionales con horno a la vista y dos carnes obligadas, lechal y cochinitillo. Sopas de ajo y ensalada elemental sin perifollo. Vino en frasca o jarra. Del país. Si lo querías de marca, no se podía pasar la frontera de los Paternina porque más allá de Paternina, nada, el desierto. Se cerró el mesón hace muchos años. No ha vuelto a abrirse. Tampoco se ha ocupado su lugar. La puerta, con su ventanuco enrejado de mirilla, como los de los conventos, sigue igual que el día del cierre.

En ese tramito, en el penúltimo portal de la calle del Rollo tiene desde tiempo inmemorial terraza El Corgo, que cambió de nombre, ahora es el Korgy, y de dueño y estilo. Era restaurante gallego, de Lugo. Se comía muy bien y no solo lo propio del país. Las carnes, de vacuno. El cordero, por encargo. El encargado de El Corgo, el señor Esteban, simpatía natural, segoviano, de Aguilafuente, cerca de Turégano, había tenido mesón propio en Cuchilleros y, como los mesoneros buenos de su tierra, amaba su oficio y hacía clientes fieles. Entre ellos, Enrique el boticario.

Esteban, tuerto de un accidente, no era de terraza sino de barra. Sabía cocinar y le gustaba hacerlo. Y, luego, un jugador de lotería, de cupones de toda condición y, además, amigo de las tragaperras, que no siempre lo trataron como merecía su pasión por los juegos de azar. Tenía para los números de los premios de lotería una memoria de elefante. Y, en fin, una terminación predilecta, el 012. “Un quebradito”, decía. Escuchaba en Radio Nacional la retransmisión de los sorteos de los sábados y la seguía como si fuera un acontecimiento. Fue fiel a la fortuna, pero no viceversa. Fumador impenitente, murió, igual que Enrique, antes de lo debido.

En las paredes de El Corgo había unos cuantos originales de Alfredo de tema madrileño: calles, edificios, encrucijadas, perspectivas, a medio camino entre el realismo y lo creado. Ilustrador de toda clase de géneros literarios –libros de viajes, narrativa, poesía- y cercano al mundo de la publicidad. Los domingos se hacía en El Corgo una suntuosísima paella que se servía en raciones o en obsequio de aperitivo. La costumbre de la paella desapareció del barrio en cuanto llegaron las modas nuevas. Los arroces prefabricados que solo precisan del calor de un horno hicieron estragos.

La caída en desgracia de la paella coincidió en los sitios de comer con la recuperación del cocido llamado de tres vuelcos, que es el de toda la vida pero en acepción sonora. Los garbanzos y las carnes se sirven en platos separados y por turno. Lo que no se ha recuperado es el relleno auténtico. Ni la salsa de tomate casera, que no tiene nada que ver con las de conserva.

No todos los garbanzos son de ley. Los hay de importación, americanos, y la gente de diente fino sostiene que la diferencia es muy sensible: la textura, la cocción, el pellejo, el sabor, la ternura, el aroma. El fideo capelín italiano y el catalán, ligeramente más grueso, son idénticos. La pasta no hace el cocido, solamente lo acompaña. En cuanto a la gracia supina del tercer vuelco, el precio es clave y no engaña; pollo o gallina, tocino ibérico o no, morcillo o aguja de ternera, punta de jamón que se desfibre ya cocida, hueso de caña o tuétano, chorizo fresco, morcilla. El repollo. la patata y la zanahoria a gusto de cada. Y tiempo para comer.

Mientras se come, un discurso sobre los garbanzos. Yo los comía del Barco de Ávila, pequeñitos, muy pequeñitos, pura crema. En el pueblo de mi madre, los de casa y en puchero a la lumbre del hogar. He acarreado la planta alguna madrugada. Muy áspera a tacto, arañas las piernas y, para ser garbanzo, muy grandona. En la nueva tienda de semillas de Embajadores, frente al Pavón, se venden a granel y en sacas impecables.

Para el garbanzo ha llegado la denominación de origen, igual que para las alubias. Y, sin embargo, las legumbres han desaparecido de las cartas de los restaurantes. Y si han reaparecido, casi nunca viudas. Si quieres lentejas, ya sabes. Bastaría con torreznitos chicos recién pasados por la sartén, la zanahoria muy menuda, y la patata y la cebolla igual. En La Utielana, en Valencia, entrada por el Picadero del Marqués de Dos Aguas o por la calle San Andrés, se comen muy buenas. Me dio la Paquita la receta un día, La perdí y al año siguiente, cuando quise recuperarla, la Paquita había dejado de trabajar en el restaurante para poder dedicarse a la familia, Se había vuelto a Utiel. Bueno, no a Utiel mismo, sino a Fuenterrobles, que está al lado.

Pues la Paquita decía que no te olvidaras de guisar las lentejas con tomate pera. Pero se me olvidó. Las compro cocidas en frascos de Luengo, de La Bañeza, y las engaño con guindilla y sobrasada. Heterodoxo, sí. Pero las guindillas verdes son las célebres gildas vizcaínas. La sobrasada, mallorquina de payés, del carnicero de arriba de la Cebada. No daré más recetas. Sí un consejo: mejor, las Luengo Eco. Y, si no, Origen, que es un bello nombre para una marca de lentejas.

En el jardínillo de la iglesia de San Andrés una placa elegante placa recuerda a don Juan Ferreras, que fue su párroco en el primer tercio del siglo XVIII. “Eminente bañezano”, Creó la biblioteca del nuevo Palacio Real de Madrid y fue uno de los cofundadores de la Real Academia Española. Ilustrado avant la lettre. Erudito, científico, polémico y desmitificador, negó la llegada del Apóstol Santiago a tierra hispana y cuestionó que la leyenda de la Virgen del

Pilar tuviera base real. Un valiente.

No sé si sigue residiendo en Madrid otro bañezano eminente, el poeta Antonio Colinas, que es de mi edad y en mi humilde opinión el más brillante poeta de su generación. Vinculado con la cultura italiana mayor, tuyas son las más logradas versiones al castellano de la obra de Leopardi. Y, además, obra propia de rico rigor y buen oído. Ha vivido, como Cervantes, muchos años en Italia. Cuatro o cinco. Y se nota.