

El texto viejo es un fragmento de una crónica de la feria de San Mateo, la de Logroño de hace 10 años . No está confirmada la suspensión de ninguna de las ferias mayores de septiembre: Valladolid, Salamanca, Albacete, Logroño, Arles (Arroz). Nimes (Vendimia), Dax (Toros y Salsa) y Bayona (Atlántico). Cuesta pensar que vayan a celebrarse pero hay un plazo de dos meses por delante y no hay por qué descartar el milagro, Lo tardío del abono de Logroño , la penúltima semana de septiembre, es una lucecita de esperanza. La de Logroño es una feria de las serias. La ciudad, en otoño, se pone espléndida. La región es un regalo. El control de la pandemia se está haciendo con rigor. Y, luego, hay un torero del país tan exquisito como Diego Urdiales.... Y, bueno, la crónica, publicada hace diez años en el semanario Aplausos, hace mención de la importancia de la cuadra de caballos. Una cuadra, la de caballos cruzados de Alain Bonijol, que se ha hecho admirar.

La bitácora tiene por argumento la calle de Santa Ana, Rastro norte, personalidad propia . Trata de diferenciarse con sello original: Santa Ana Street Market.

Salud! Ahora más cuidado que nunca!

APLAUSOS. LAS VERDADES DEL BARQUERO. 29 de septiembre de 2010

Barquerito

LOGROÑO, PUNTO Y APARTE

LOS VETERINARIOS de Logroño tienen fama de rigurosos y la preservan. Este año pasaron el reconocimiento todos los toros presentados y en toda la feria hubo solamente una devolución: la del tercero de la corrida de Cuvillo, que fue rica por su variedad. Un estupendo abanico. Una devolución accidental. Se tuvo la sensación de que, al prenderse la divisa tricolor, el toro había sufrido una lesión de médula porque salió a paso vivo pero tambaleante. Lo devolvieron sin esperar más acontecimientos. .

El piso de la plaza cubierta está cuidadísimo, se evita que los toros se estrellen al rematar, el manejo en desembarques y en corrales es primoroso. Se juntan unas cuantas razones. El toro de Logroño se define por delante, es de cara seria o muy seria, y con el toro serio no caben las bromas: hay que lidiar con diligencia. En la última edición, las cifras de toros aprobados –¡todos!- y devueltos –sólo uno- son de una elocuencia incontestable.

Conviene, por lo demás, reconocer el papel que cumplen la cuadra de caballos de Alain Bonijol y su equipo de monosabios invisibles. Y el ingenio del propio Bonijol para idear y utilizar arneses livianos, que, además de aligerar de carga al caballo de pica, se desmontan a resorte como piezas de un rompecabezas en el momento en que por culpa de un derribo salta una alarma. Y entonces se vuelven a montar, encajar y recolocar todas esas piezas, como si recomponer la guarnición de un caballo de torear en plena línea de fuego fuera cosa de niños.

Uno de los éxitos mayores de la temporada ha resultado ser esa silenciosa destreza de la cuadra de Bonijol, que Pablo y Óscar Chopera han llevado este año a todas sus ferias sin excepción: desde la prueba fortísima de Vic Fezensac a la feria de Tudela de Navarra, por citar los dos polos de su planeta. Habrá quien opine que la cuadra de Peña, la que pica en Sevilla, y que lleva ya tres años haciéndose admirar en Azpeitia también, tiene arte especial o su grado de sangre de caballo español y un porte más puros que el de la cuadra de Bonijol, donde abundan los cruzados. Cruzados de doma impecable. No importa tanto la pureza en el caballo camuflado como en el de alarde.

Los grandes picadores que hacen la temporada entera –entre los cuales se ha echado este año mucho de menos a Antonio Saavedra, maestro de tantos- protestaban al principio, pero en voz baja, de la indefensión que generaban en las plazas francesas esos caballos tan ligeros de Bonijol, pero el pleito se ha zanjado en cosa de dos temporadas.

Al encontrarse con los cruzados franceses en plazas como las de Bilbao, Santander, San Sebastián, Almería, Salamanca o Logroño, los picadores de primera han dejado de sentirse desamparados, porque esos caballos, dóciles y valientes, obedecen en todos los pasos. Los monosabios están entre bambalinas y no en la escena ni arreando estopa, que a veces violenta al caballo más incluso que el empujón del toro.

Cuando se hace imprescindible la asistencia de un monosabio, asoma como si lo reclamara una vara de mago. La habilidad de Bonijol para levantar un caballo derribado con sólo un tirón de bridas tiene también algo mágico. No se trata de que la magia haga efecto todas las tardes

de toros, porque se trata de lo contrario: de que un caballo resista en pie. La estadística prueba que son más los descabalgamientos de jinete que los derribos. Si hay derribo, sale el mago. Y ya está.

Se han visto puyazos espléndidos en todas esas ferias donde ha trabajado la cuadra de Bonijol: de picadores consagrados como Diego Ortiz, José Manuel González, José Doblado, Germán González, Antonio Núñez o Salvador Núñez, y de picadores que van camino de consagrarse, como Juan Bernal, José Antonio Barroso, Pedro Chocolate o Francisco María, que son, por cierto, los cuatro, piqueros de dinastía. Detrás de un gran puyazo, hay siempre un buen caballo de pica. Pero no siempre la lidia precisa ni el quite oportuno.

La recuperación del quite genuino –de sacar o quitar el matador el toro del peto- podría ser, después de la revolución Bonijol, una futura aportación nueva. No nueva, en puridad, sino recuperación de una pieza clásica. Como ha enseñado muy claramente el torero norteamericano Robert Ryan en su obra literaria, la fantasía del toreo de capa procede del toreo antiguo de quites. Los quites imprescindibles. Es decir, los anteriores a la implantación de los petos de picar. En un quite le iba a un picador la vida. No digamos al caballo.

=====

DE PASEO. CdBitácora. 30 de mayo. 2020.

Anticuarios de Santa Ana. Vecinos desahuciados .Churros del XIX. El Novedades. Amanecer en Tailak. Las colas del pan y el pescado.

NO TODOS LOS ANTICUARIOS de la calle Santa Ana estaban abiertos antes de mediodía. La calle, con su sello gitano, tiene dos mitades diferenciadas. Entre la Ruda y López Silva es una. De López Silva a Toledo, otra. En la una, los comercios de mejor aire. No solo los anticuarios. La tienda modernista de Josephine debe de ser la de más categoría. Y dueña francesa exquisita. Se nota a la legua. Unos metros más allá, una variante de antigüedades modernas: mobiliario de los años 50 como negocio principal. Entre kitsch y vintage español para entendernos. O no entendernos. Cerraron dos locales este año. El Igloo se mantiene. La competencia se ha endurecido y devora al débil sin sacar ganancia.

Además de los anticuarios, cuatro en activo, un salón bueno de peluquería de señoras, la escuela de boxeo, la tienda de botánica que ha ocupado el lugar de La Fabulosa pero mantiene su filosofía digamos verde y vende plantas y no libros, y, desde luego, el luminoso bazar oriental de la esquina, el Tailak, donde se exponen y venden alfombras persas y afganas, y muchas cosas más de procedencia afín. El bazar tiene dos entradas: una por Santa Ana, y la otra, más discreta, por la plaza de Vara de Rey. No lo será, pero parece la puerta trasera. El escaparate largo es el de López Silva, pero desde Santa Ana se deja ver mejor el género, cuyos suaves colores son el mejor paisaje de la calle. Son colores de amanecer.

El edificio de enfrente, deshabitado tras pleitos varios, está llamado a convertirse en hotel, hostel, apartotel o algo parecido. Si el turismo del casco viejo no remonta, volverá a su razón primera: viviendas de alquiler. La rehabilitación del bloque no será sencilla. Es más que dudoso que el edificio sea especie protegida por las leyes de patrimonio. Las pintadas y colgaduras que patrocinaban la defensa numantina de la casa y reivindicaban los derechos de sus moradores resultan ahora mismo ingenuas, teatrales. En los bajos había un museo de la radio –un comercio de aparatos antiguos- con garito para tapear. Había y dejó de haberlo. Los fondos buitre son voraces.

Sobreviven los dos teatrillos donde se celebran en fin de semana piezas de improvisación, teatro a la carta. Del Espacio Jamming, provocador, habla bien todo el mundo. El centro de yoga está cerrado en estas fases. Y el bar La Chispera, de buena nota, también. A la puerta del Santa y Señora hacían tertulia sentados cuatro enmascarados. Uno de los dos varones estaba roto en llanto.

El local más original es una churrería decimonónica que no tiene más gracia que su mostrador de zinc y su enorme sartén de freír. Y el cacharrito –la churrera- de donde sale impulsada por un émbolo la masa justa para un churro y cortada a dedo por el maestro en un ojo de aluminio dentado, que dibuja las estrías de la pieza. Churros y churros y más churros. Desde 1895.

El rótulo amarillo en el dintel, Churrería Santa Ana, chirría, pero es parte del paisaje, su contrapunto. Lo de la fecha, pintado a mano con tizne. Churros para el vecindario. He visto en Casa Álvarez, frente al Tailak, a uno que los estaba desayunando a cubierto en el porchecito. Y a otro sentado a la puerta de El Museo Popular, que es uno de los solo dos anticuarios de la otra mitad de Santa Ana. La Brocanterie de la esquina de la calle de la Chopá –Rodrigo de Guevara- es el negocio de mayor tamaño, no sé si el más rentable. Los fondos de los brocantes son inagotables.

Donde Álvarez, fundada en 1920, se venden para llevar cosas sencillas –pisto casero, a siete euros el medio kilo, y albóndigas, a cuatro el cuarto- y se estarán preparando para la próxima fase de aperturas. Hay mesas suficientes en el interior para preservar la regla de los dos metros de distancia entre unas y otras.

Casi nadie respeta la regla. Enfrente de casa tengo montada una terraza mucho más poblada a todas horas que antes de la pandemia. Nadie lleva mascarilla. En las terrazas de Cascorro pasa lo mismo pero no de manera tan evidente. Al camarero del Bar Cruz, famoso por sus navajas a la plancha, le he oído lamentarse con una clienta solitaria que pedía un café solo y pretendía tirarse con él un buen rato. El edificio de las navajas famosas está oculto tras una red de andamios. Estarán revocando la fachada. Hay que entrar y salir del bar sorteando pilares para pedir mesa en la barra. Cuando se autorice el tapeo en las barras de los bares, respetar los dos metros será del todo imposible.

Se discute cuál es el decano de los bares de la cabecera del Rastro es el más antiguo. Sin contar un histórico, el Malacatín de la calle de la Ruda, justo a la vuelta de Santa Ana. La edad del Malacatín está datada y consignada. Consta en el listado oficial de restaurantes centenarios de Madrid. Su cocido es leyenda. Sus mesas corridas de mesón antiguo, también, Y su abigarrada decoración de paredes, más todavía. De todos los carteles, uno en tipografía a tres tintas muy especial: el del programa del Teatro Novedades del día mismo en que ardió el teatro. El 23 de septiembre de 1928.

El incendio del Novedades fue leyenda. Ochenta muertos, doscientos heridos. La muleta de un inválido cruzada en la estrecha escalera del anfiteatro fue una trampa mortal. El cartel del Malacatín es ilustrativo de la época. Tres funciones en un solo día. La primera, un sainete. Las dos restantes, en sesiones de tarde y noche, destinadas al elenco titular y una obra en tres actos con cantables, coro y orquesta.

Título de la obra: La mejor del puerto. Lugar de la acción, Sevilla. El Guadalquivir, en un telón de papel que ardió como la yesca por un posible cortocircuito, cayó sobre el escenario y el foso y empezó a propagarse no tanto como el pánico de la gente que huía de las llamas atropellándose. En los días fríos del pasado invierno he pasado por el Malacatín muchas veces a tomar la taza de caldo de cocido, espeso, muy agarbanzado, bien de grasa, un euro con cincuenta. Para entrar en calor.

El churrero de Santa Ana le discute al Malacatín la antigüedad por un año. No hay pruebas. Pruebas de la churrería, pero se puede dar por probable. Basta con comparar los edificios de uno y otro. El bar de puertas metálicas azules de Santa Ana con la Ruda se anuncia en el rótulo como San Tana. Tiene su gracia.

Del salpicón de bares de Cascorro, si se habla de antigüedad, nadie discute la primacía de Los Caracoles, taberna familiar de 1942. La receta es secreto de sumario y caracoles lleva guisando la familia desde entonces. No solo caracoles, pero a eso viene la gente en manada. El domingo del Rastro hay cola.

Las colas: la del Obrador de San Francisco daba la vuelta hasta Bailén esta mañana. Y la del Panifiesto de Juanelo, bajaba hasta la calle de la Encomienda. Yo iba en busca de la pescadería de la calle de la Esgrima, y el mismo asunto. Cola de veinte. Desistir, retirarse a tiempo. Tirso de Molina estaba animadísimo. Todos los kioscos de flores, abiertos, y con clientes. Qué alegría.

Y, en cambio, en la Santa Ana baja, la que cae desde López Silva a Toledo, estaban cerrados sus dos bares buenos, el asturiano, La Gloria del Acebo –bonito nombre ¿no?- y La Cabra en el Tejado, donde trabajaba un cocinero tan bueno que Casa Lucio se fue en su busca y lo contrató como a los futbolistas. El guitarrero Manzanero no estaba abierto. La tienda de Bricolage, tampoco. Un poquito muerta la calle. El chamarilero sí había levantado el cierre de su estantería de baldas metálicas con libros de todo a 100, o sea, u euro, sea el que sea. Aquí compré uno de bachillerato monográfico sobre Ramón y Cajal. Sin estrenar, pero maltratados los cantos, manchada la cubierta.

Antes de nada había vuelto al jardín de Angola. Eran las diez y cinco, no había nadie más que los gorriones que pronto se batirán en retirada. El mirador de El Ventorrillo estaba impecable y solitario, fresca brisa serrana y pensé que habrá llegado la hora de dejar el crepúsculo para perros y dueños. En la calle de Las Vistillas he visto que El Tormo se ha apuntado al teicagüey. Carta elemental, pero la cocina es buena. La casa pegada al Colegio Diocesano está medio derruida. O más que media, tres cuartos. Solo se conserva la fachada, dos alturas, pero los balcones están impecables. Las contraventanas abiertas dejan ver un espacio vacío. Al fondo, la trasera encalada de una casa de San Buenaventura, la calle del Seminario, que tiene aire de cuartel y, en el jardín de entrada, un cedro gigantesco. El Seminario es más antiguo que el Malacatín, Casa Álvarez, Los Caracoles y la Churrería de Santa Ana. No se pueden comparar.