

Una corrida de Torrestrella menos guerrera que las de los últimos años. Román recupera su sitio y su estilo

Luis David Adame se entrega

Sin suerte en el reparto Álvaro Lorenzo.

Bilbao, 19 ago. (COLPISA, Barquerito)

Lunes, 19 de agosto de 2019. Bilbao. 3ª de las Corridas Generales. Cubierto y fresco. 4.000 almas. Dos horas y media de función.

Seis toros de Torrestrella (Herederos de Álvaro Domecq y Díez).

Román,

saludos y vuelta.

Álvaro Lorenzo

, silencio en los dos.

Luis David Adame

, una oreja en cada toro.

La pericia a caballo de

Óscar Bernal

. Pares notables de

Sergio Aguilar, Alberto Zayas y Miguel Martín

.

TUVIERON TRATO cuatro de los seis toros de Torrestrella. Se esperaba una corrida pendenciera como las dos de los dos últimos años, notables por su agresividad y no solo por eso. De vuelta a viejas costumbres de la casa, esta salió muy variada de pintas. Una mayoría de negros, porque negro es el pelaje predominante en todas las camadas y en todas las ganaderías sucesivamente derivadas de ella menos una: Cebada Gago.

Tres negros: un segundo carbonero, un quinto listón y un sexto salpicado o burraco. Partió plaza un colorado regordío que, muy llamativo el cuajo, fue aplaudido de salida. Cárdenos de ricos matices tercero y cuarto. Ensabanados los lomos del cuarto, muy ventrudo. El tercero, capirote en cárdeno, muy bello, fue el mejor hecho de la corrida.

¿Hechuras? Muy discutibles las de toro carbonero, escurrido y probablemente enfermo. O que tal vez había perdido demasiado peso en los corrales de Vista Alegre. Se quedó de sobrero un castaño de casi 600 kilos, probablemente dejado aparte por exceso de peso, y la paleta de colores se quedó a falta de uno de los más llamativos.

El toro sacudido entró en lote con el único cinqueño del envío, un quinto que llevaba la edad puesta en la expresión, cuello formidable y que, brusco estilo, no descolgó, cabeceó y acabó moviéndose a reñidos golpes, las manos por delante. Fue el toro más pegado en varas de los seis, implacable la segunda de las dos y después de haber tomado por dentro la primera sin emplearse. Por una y otra razón esos dos toros, el lote de Álvaro Lorenzo, fueron los garbanzos negros de la corrida. El uno, porque no podía con el rabo, según feliz frase campera. El otro, por su espinosa resistencia. Álvaro, que hace un año toreó en Bilbao al natural un toro de Victorino con rara perfección, abrevió con uno y se empeñó sin causa en el otro.

Los cuatro toros restantes salieron de otra manera. Para el hermoso tercero, muy bien medido en dos varas por Óscar Bernal y de notoria entrega, se llegó a pedir la vuelta en el arrastre, que se subrayó con una rendida ovación. El más codicioso de la corrida, el de mejor galopar, el más noble y pronto. De los de satisfacer a todas las partes: al matador y su notable cuadrilla, al público en general –a los aficionados de cámara y a los visitantes de ocasión- y con toda seguridad al ganadero.

Todas esas bondades. Pero en el último momento, por si quedaba alguna duda y para no confundir la cosa con el meloso querer sin más, el toro pegó un feroz arreón al sentir la punta de la espada de un pinchazo que Luis David Adame cobró a favor de querencia en la suerte de recibir pero perdiendo el engaño en la reunión. Atropellado y desarmado, el torero de Aguascalientes salió del trance corriendo por delante. Encelado con él, lo persiguió el toro con casi tantos pies como los del matador. Una anónima punta de capote fue salvadora. El quite de la tarde.

En tablas y en terreno opuesto al del percance, la escena concluyó con una estocada entera y certera. Sin réplica del toro, que, pese a algún acostón inicial, quiso bien por las dos manos, más tranquilo al venir con cierta distancia, no tanto al sentir a Luis David encima o demasiado cerca. Fue faena de varios tramos. De alardes el último; de estupendo trazo una tanda de tres naturales rematada con trincherilla. De buen ajuste en todo caso. La salida de Adame con el capote ya había sido prometedora. Antes de varas una gavilla de verónicas amplias, largas y anchas –de capote de muchas dimensiones- y una media recortada graciosa y oportuna.

De parte de Luis David estuvo el azar, porque el sexto de sorteo, acodado y algo montado, fue toro de buena condición. De pobre nota en el caballo, llorón, pero arriba en banderillas y de entonces en adelante. Humillar, venirse sin duelo, darse mucho. Encajado y firme, la mano baja, se acopló el torero mexicano en tandas seguras y poderosas con la diestra con su punto de velocidad. De frente, el medio pecho y a pies juntos, naturales bien logrados. Un pasodoble novedoso en el repertorio cautivó a la audiencia –se volvieron a aplaudir a los músicos cuando cortaron- y fue música de fondo para torero y toro. Una estocada defectuosa pero inapelable. Fue tarde de las de pisar fuerte.

Con todo, lo que más vino a celebrarse en esta tarde tan de Bilbao –ni un rayo de sol ni medio- fue la manera de estar de Román. No solo las dos estocadas sin miedo con que tumbó los dos toros de lote. Perfecta la del primero, y tendida y trasera la del cuarto, pero había que atreverse a cruzar, y se atrevió Román. El fantasma de la terrible cornada de mayo en Madrid –al cobrar una memorable y desdichada estocada- parecía seguir todavía revoloteando. Se esfumó en Bilbao, donde Román recuperó su ser: la soltura, la alegría, el desparpajo, una rara seguridad para pisar terrenos resbaladizos, un temple que no es nuevo en él y una privativa espontaneidad que hace buena la célebre sentencia de Belmonte. “Se torea como se es”. De las dos faenas, más cumplida fue la del toro casi blanco, con el que cobró muletazos muy despaciosos y al que consintió de todo. La del primero, en la media altura que daba el toro y no más, fue de ritmo desigual pero constante. Podría haber sido más breve. Pero no todos los días se recupera de golpe y a las primeras de cambio el sitio perdido.

Postdata para los íntimos.- Si nos ponemos a hacer la o con un compás, y a fingir la meditación del fariseo, acabamos hablando de un tema menor. ¿Menor la sopa de pescado? La historia de la sopa -¿o crema?- de pescado es tan antigua como la de las expediciones de los pescadores y marineros vascos, que surcaron todos los mares hace miles de años. Miles digo.

Viajes de incierto retorno. Grandes aventuras. En busca del bacalao de las islas Lofoten, o de Islandia, o de Groenlandia, o de los grandes bancos ahora canadienses en la desembocadura

del río Mackenzie o la del San Lorenzo, mucho más accesible, o de la llegada a Terranova y la península de Labrador, donde incluso se asentaron.

No hablo de la costera del bonito y de la anchoa, que es para un pesquero vizcaíno casi como tirarse a una piscina, ni siquiera de la arriesgada pelea en los caladeros del Gran Sol. Sino de mucho más lejos. De salirse del mapa cuando estaba todavía por saberse que a tierra era redonda. Entonces se inventó la sopa de pescado.

Más cremosa la guipuzcoana, que admite denominaciones de origen vario. Mi favorita es la de Beasain, tierra adentro, la capital del escarpado Goyerri. No admite gambas y tarda día y medio en hacerse. Más caldosa la vizcaína, que suele adornarse con pan frito. En Guipúzcoa es pan baboso y empapado, viejo de dos días. Los sabores no son demasiado distintos, pero lo son. La textura, sí. Y el color. En Guipúzcoa se prohíbe el azafrán y sale oscura la crema, como si fuera un puré de castañas. En Vizcaya tiene un brillo anaranjado.

Hoy la he comido en la Alameda de San Mamés, en el Mariñela, que ha sufrido una transformación radical. Imagino que ha cambiado de dueño. Antes no había sopa en la carta. Sopa de menú, pero muy logradita, con la harina justa. Como no midas la harina, te cargas la sopa. Aunque sea harina de pescado. Hay que saber tostarla y tener mucha paciencia. Los inventores del guiso la cocían sin harina. Hay que atender las enseñanzas clásicas. Los pescadores de Bayona fueron más balleneros que bacaladeros. Se nota en la sopa de pescado. Mejor llevarse una fiambrea desde San Sebastián. O Fuenterrabía- A este lado del Bidasoa, sí. Al otro, no tanto. En San Juan de Luz, helado de vainilla. De postre