

GARCIA MARTINEZ - MUÑOZ BARBERAN

TABERNAS DE MURCIA



FERIA INTERNACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACION

ME he metido en una taberna francesa para escribir algo de las tabernas murcianas. Pasahe yo recientemente por Tarascón, la hermosa patria de Tartarin, y díjeme: ¡adelante! En otras ocasiones, en compañía incluso de uno o de los dos autores a la vez de aquí al lado, José García Martínez y Manuel Muñoz Barberán, visité mesquitas tabernarias de numerosos países, tantos como la Feria Internacional de la Conserva y Alimentación pone a nuestro alcance a fin de ampliar saberes. García Martínez y un servidor —mas Baldo, que también bebe y come— conocemos una delicia de la casa londinense, donde a diario se dan gracias al rey Eduardo III por haber apoyado en 1364 la causa vinícola. En Berna, Suiza, las "keller" están bajo tierra, y sólo acceder a ellas exige del hígado el colérico esfuerzo de asir una tremenda argolla y tirar hasta vencer la horizontalidad, a ras de la calle, del escotillón.

Estas citas pedantescas —sin olvidar las cien que recuerdo y no transcribo— son intencionadas. Me maravilla que G. M. y M. B. hayan ido de excursión, debidamente acreditados, a los últimos reducidos de la vinatería local. Que agradezca la no afición el gesto y la delicadeza, lo ignoro. Digo que han hecho muy bien; algún día será el presente volumen la tumba de bajo de lo que estúpidamente se nos muere.

No hay xenofobia —¿cómo, venerando los nombres agra-dos de Tarascón, Loultras y Berna!— en mis líneas. Padecemos, sin embargo, una monstruosa falsificación de valores y costumbres foráneas que debilitan nuestras categorías y nuestras anécdotas, nuestra esencia y nuestra tradición. Codemos el paso a cuanto nos viene por la derecha o por la izquierda, con lo que quedamos a merced de la marea creciente de un exotismo mediocrementemente asimilado. Cuando cierra una taberna, cuando se acaban los vinosos, los terreros y el trunque, un "snack" y un "club" abrirán a renglón seguido. No ve importarás que brotasen estos hongos pretenciosos si no nos delumbraesen demasiado y fuéramos a lo nuestro con orgu-llosa preferencia.

Esto pensaba yo sobre la mesa de pino de la tabernita de Tarascón. A Tartarin le hubiera conmovido.

ISMAEL GALIANA

GARCIA MARTINEZ - MUÑOZ BARBERAN

TABERNAS DE MURCIA



FERIA INTERNACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACION





Wm. Barber

De esta obra se han impreso 3.400 ejemplares en papel
Torras Hostench, 100 de los cuales están numerados.





**FERIA
INTERNACIONAL
DE LA
CONSERVA
Y ALIMENTACION**

Volumen editado por el Servicio de Publicaciones de la Cámara
de Comercio, Industria y Navegación, y Feria Internacional de la
Conserva y Alimentación, bajo la dirección de BALDO FERRER.

MURCIA, 1970.

GARCIA MARTINEZ - MUÑOZ BARBERAN

**TABERNAS
DE MURCIA**



"—Bueno —corté—. Las tabernas deben desaparecer.

—En eso tienes razón, viejo condiscípulo —dijo Bill—. La taberna debe desaparecer y yo con ella".

Ernest Hemingway, en "Fiesta".



U N poco después —dos años, tres— este libro no hubiese podido ser escrito. Por lo menos, no sería el mismo libro. Un poco después, duda uno de que sigan existiendo tabernas. Apenas quedan. Lo que aquí se dice será, dentro de nada, historia. Siquiera un mérito —el de ser testimonio— sí que tendrá este libro.

Algunos de los establecimientos que aparecen en estas páginas, permanecen cerrados e inactivos desde hace tiempo. Están aquí, porque fueron, antes de morir, lugares famosos y concurridos. Otros, si bien todavía funcionan, sólo están acordes a la idea de taberna en el nombre, que no en la realidad, pues no son otra cosa que bares. Más que de muerte, cabría hablar de reencarnación. Por último, las viejas tabernas de siempre, con sus toneles y sus oscuridades de siempre, su vino y sus torraos de siempre, su tristeza secular. Son ellas, arrugadas ancianas que ven a su alrededor un mundo que ya no es aquél, las principales protagonistas de esta obra. Son los taberneros, hijos y nietos de taberneros que, por indolencia, por falta de posibles para transformar, por renta suficiente, por amor a una tradición familiar, siguen en el negocio que, como ellos mismos dicen, con

irónico gesto, "no da para comprar fincas". Pero ahí están, en una a modo de resistencia heroica, defendiendo a su clientela de la actual invasión de modernas e increíbles costumbres.

Ya pueden venir técnicos y especialistas a estudiar el problema, ya pueden escribir voluminosos tratados de inspiración económica o contable, ya pueden hacer los sondeos de opinión pública que les vengan en gana, pero yo digo, con la mano en el corazón, que las tabernas desaparecen. Y que si nos descuidamos, este libro se queda sólo en proyecto. ¿Qué otras señales de alerta serán más expresivas que las vishumbradas por uno mismo, cuando se decide a dar un garbeo por la geografía de las murcianas tabernas? La que fue, y aún suena de nombre, ya no está. La que uno creía sólo decadente, la cerraron. La que nos recomendó un amigo, ahora es bar o cafetería. Hasta los edificios faltan. Parece como si todas las tabernas hubiesen tenido la mala suerte de situarse a contrapelo de los planes de ordenación urbana. No siempre caen por ruinosas, sino porque, en los trabajos de los urbanistas, les corresponde ser gran avenida o zona verde. Ese es su destino fatal.

La taberna no se siente a gusto en los tiempos que corren. La taberna se lleva unos berrinches tremendos, cada vez que alguien, por la fuerza de la que ahora es costumbre, le pide un "whisky". Se han dado casos muy tristes, como el de solicitar del tabernero un "sandwich vegetal". Para una taberna honrada, esto es superior a sus fuerzas. No me sorprende que hayan sido víctimas del infarto de miocardio.

Tampoco el tabernero se muestra satisfecho de la época actual. No vive en ella como pez en el agua. Se ve a sí mismo desplazado y anacrónico. Está temeroso. Cuando nosotros —el pintor y yo— he-





mos ido a las tabernas, nos recibían, al principio, con grandes recelos. Y nos tomaban por inspectores de no sé qué impuestos o por derribadores municipales de casas viejas. Incluso después de marcharnos, el tabernero se quedaba con algo dentro, algo que le hacía daño. Además, parece que, hasta la fecha, las gentes de pluma y de pincel se han ocupado de la taberna, más para degustar sus bondades, que para llevarla al papel o al lienzo. En Murcia, al menos.

—¿Un libro sobre las tabernas? —preguntaban—. Y eso, ¿para qué?

Ni ellos mismos entendían que su negocio, la vida de su vida, fuese digno de quedar perpetuado. Por eso no se hace uno ilusiones sobre el éxito que le espera a este trabajo. Pero este libro es una necesidad, un acto de justicia. A lo mejor, alguien, dentro de un siglo o así, le dedica unos segundos de su electrónica atención. Para el pintor y para mí —palabra de honor— será bastante.

Hay quien cree, y se torna optimista por ello, que la taberna, como cosa típica y curiosa, está llamada a un resurgimiento. Grave error. Ciertamente es que, en ocasiones, pandillas de gente joven acuden al rincón tabernil y se entretienen con unas patatas cocidas —con ajo— y unos vasos de vino. Nada esperemos. Son los coletazos propios de la agonía. Se ríen de la taberna. No la toman en serio. Casi, casi, su presencia allí es una burla dolorosa. No vuelven. O vuelven de uvas a peras. Al "snack", en cambio, sí que lo respetan. En el "snack", las señoritas se ponen muy serias cuando aproximan a sus labios un combinado. Pero, ¿qué ocurre cuando es un vaso de vino? No pueden reprimir la risa. Se les ve el plumero de su desapego a la taberna. Sin respeto, sobrevivir es imposible.

Los "saloones" americanos permanecen. Y han sido imitados por nosotros. Permanecen también los "pubs" ingleses, en número de se-

tenta mil. Incluso, en Inglaterra, se conservan viejas tabernas, frecuentadas por personas de alto copete. Y permanecen, en Alemania, las cervecerías, con el mismo ambiente que las hizo famosas. Los españoles nos avergonzamos de nuestras tabernas. Sólo somos capaces de aceptar las pseudo-tabernas reinventadas por los decoradores, que ni tienen rigor, ni son continuidad de una tradición.

Pero las cosas están así. Y así hay que aceptarlas. Este libro no quiere provocar nostalgias, ni hacer política tabernil, ni proceder a una exaltación pictórico-literaria del tema. Este es un archivo de lo que hay sobre el asunto, un testimonio. De aquello que se va, quede al menos un recuerdo impreso. Lo que aquí verá el lector no es otra cosa que una colección de esas mascarillas que se obtienen sobre el rostro de los muertos. Lo cual no quiere decir, tampoco, que estemos ante un libro trágico.

El pintor y yo, lo único que hacemos es, después de todo, tomar un par de chatos y besar el culo del vaso. Eso es lo único que hacemos.



LA DE

"EL TIO SENTAO"

En la calle de la Manga



EBAMOS, pues.

La frase, immortalizada por el Tío Sentao, es un timbrazo, pero no estridente, sino amable. El "bebamos, pues" anuncia un entreacto, o un descanso, en la increíble representación con que don Manuel nos obsequia, a lo largo de cuatro horas de tertulia. Cuando la conversación languidece o toca a su fin una de las escenas cumbre de su casi monólogo ocurrente, el Tío Sentao acerca su mano al vaso y dice, con cierta natural solemnidad:

—Bebamos, pues.

Don Manuel casi no ejerce ya la gerencia activa de la taberna, aunque sigue siendo dueño y señor indiscutible del negocio. Con setenta y ocho años cumplidos, su papel es el del aristocrático anfitrión que, en algunos casos excepcionales, accede a abandonar el brasero del rincón hogareño, para acercarse a cualquiera de las estancias de la taberna, donde alguien desea tener el placer de escucharle. Sitúase siempre el personaje a los pies de un antiguo retrato, desde el que

una señora de dulce y serena expresión contempla, sin escandalizarse, las descaradas marrullas de los jugadores de truco.

—Es mi madre. Se llamaba Inocencia Monserrat Mejía y era una buena mujer.

—Y el nombre de usted, completo, ¿cuál es, don Manuel?

—Yo soy Manuel Iniesta Monserrate.

—¿Monserrate? ¿No dice que su madre era Monserrat?

—Lo mismo da, muchacho. Unas veces firmo Monserrat; y otras, Monserrate. Según me encuentre de humor.

Estaba don Manuel, antes de hacernos el honor de compartir con nosotros el vino y la charla, junto al brasero bien dispuesto, con la oreja pegada a la sintonía de Radio Murcia, escuchando diálogos tan peregrinos como el que sigue:

—¿Se te ha ocurrido preguntarte qué ha podido ver Elizabeth de atractivo en ese hombre?”.

—“Algo tendrá...”

—“Físicamente, es un desastre. En cuanto a sus valores intelectuales, no me parecen tan elevados como para compensar su mal aspecto. ¿Crees que tu hermana está verdaderamente enamorada de él?”

—“A ella, el amor siempre le pareció una tontería, una especie de... debilidad”.

—“Lagarto: ¡qué bien me va!”.

Es que don Manuel entretiene sus ocios con la novela del Jabón Lagarto. En algo hay que entretenerse.

—Bebamos, pues.

La taberna no es demasiado antigua en la suma numérica de años, pero sí que lo es en nombre, prestigio y presencia. Don Manuel se dedicó, de toda la vida, a la hijuela, hasta que llegó el nilón y lo echó todo a perder.





—Como yo era industrial y tenía a mis órdenes varios trabajadores, me quedé con lo del “don”. Yo dije: “la hijuela está fracasada. ¿Qué se puede poner, que cueste poco dinero el montarlo? Una taberna”. Una taberna no es como los tejidos, que se pasan de moda. El vino, cuanto más tiempo tiene, está mejor.

La boina es a don Manuel, lo que la corona al rey. Lo peor es que el ojo derecho se lo ha enturbiado una catarata. Todo el mundo sabe por qué le dicen el Tío Sentao, pero a todo el mundo le gusta que se lo digan de nuevo. En horas de faena, el Tío Sentao no se levanta nunca. Dice: “Nena: trae la jarra”. La nena, que es su mujer, le lleva la jarra. Y el Tío Sentao, desde su patriarcal sillón —el sillón es a don Manuel, lo que el trono al monarca— sirve a la clientela.

—Yo he trabajado mucho, aunque me esté mal el decirlo, y estoy más cómodo sentao.

—¿Y no se levanta ante nadie?

—Pues verás lo que pasó: la hija del almirante Moreno llegó de Cartagena, con un comisario, y la trajo aquí. Quise levantarme. Y ella respondió: “Si se levanta, nos vamos”. Le serví melsa.

—¡Ave María Purísima! ¿Ha dicho usted melsa?

—Sin pecado. Melsa he dicho. ¿Qué tienes tú que oponerle a la melsa?

—Es que no sé muy bien cómo es la melsa...



—Entonces, ¿qué dices? Yo acaparaba, en tiempos, todas las melsas de ternera y venían de lejos a comerlas. La melsa, por si tú no lo sabes, es el bazo. Se corta a rodajas y se le añade limón y pimienta.

Pepe Iborra asiste a la conversación y le dice a don Manuel que don Alvaro Fontes manifiesta que el abuelo de don Manuel le robó una yegua al abuelo de don Alvaro.

—¿Qué ha de robarle?

El Tío Sentao se ríe con disimulado entusiasmo, porque sabe que la cosa va de cachondeo. Y añade:

—Eso dice don Alvaro, pero ná. Dice que mi abuelo le robó una yegua a su padre.

—¿A su padre o a su abuelo?

—Ná de ná. Mi abuelo era talabartero. ¡Sí es que don Alvaro es un demonio! ¡Sí es que les gusta la bulla y como a mí me gusta más que a ellos...! Mira: Choché me quitaba el sillón y lo llevaba a la plaza de las Agustinas. Yo esperaba. Ya me lo devolverán. Tenía yo buen humor y bebía mucho, pero nunca me hizo daño.

—¿Y se emborrachaba?

—Pues, sí, que me emborrachaba. Nos bebíamos más de mil.

Porque, naturalmente, don Manuel alternaba con la clientela. Tuvo que ir una vez don Manuel a la Audiencia, para declarar en juicio. Y se apoyó con la mano, mientras respondía a las preguntas, en la mesa del secretario. Y le dijeron que sí tal. Y don Manuel dijo. "¿Es que quiere usted que me caiga?".

—Vinieron una vez unos de San Sebastián y, al ver que me levantaba, se pasmaron: "¡Anda. Si no está baldao...!"

Se hace un silencio. Los del truco siguen a lo suyo.

—Bebamos, pues.

Las tapas son variadas: tortilla de habas, coles, espinacas y tomate de bote, que se toman en sopas; bacalao frito; atún de ijar con habas tiernas; morcón; pimientos picantes; y, en otros tiempos, melsa.

—¿El vino? De Jumilla. ¿De dónde ha de ser? Me lo traigo de la Cañá del Trigo, del Carche, del Puerto... Cuando venía el veeedor, tenía que apuntar el paraje y el grado. "¿Dónde está el de dieciséis y medio?". "Aquí, aquí, aquí y en tos laos. Cuando quiera, se lleva una muestra". Con dieciséis grados, está bien. Y seco. El de Jumilla es seco, pero no es un secazo que no le guste a nadie.

El vino del Tío Sentao se sirve en botellas de "Coca Cola" y "Fanta". Es la peor faena que se les puede hacer a la "Fanta" y a la "Coca Cola".

—¿Ha tomado usted "coca-cola" alguna vez?

—¡Con ginebra!

—Lo que no comprendo, don Manuel, es cómo puso usted una taberna, siendo, como era, un industrial de postín...

—¿Pero no te lo he dicho ya? El nilón barrió a la hijuela. Y me dije: "A mi edad, pondré un bicho de éstos, porque el hambre pasará por la puerta, pero no entra". Primero fue para vender por litreo, pero ya menos.

—¿Le gusta el visqui?

—Sí. No está mal.

Su padre del Tío Sentao era recaudador de contribuciones. Los hijos del Tío Sentao no se sientan. Han sido célebres los guisos de gallina con habichuelas que preparaba la mujer de don Manuel.

—Hasta magistraos han venío a comerlos. Preguntaba mi mujer: "¿Cuántas habichuelas pongo?". "Una por cabeza". Y preguntaba: "¿Y vino?". "Una arroba por cabeza". Aquí ha venío siempre un prí-

blico selecto. Y en el Casino se hablaba de mi vino. Hasta festivales se han hecho aquí: una boda y tó.

Don Manuel frecuentaba la tertulia del Café del Sol. "Yo he gozado mucho en mi vida. Ahora, ná. Ahora como miel y dátiles, que llevan mucho alimento".

Muñoz Barberán entra en el diálogo. Tiene un memorión de espanto y le pregunta a don Manuel por personajes famosos.

—¿Conoció usted a Luis Garay?

—¡Joer! Era vegetariano. Se murió.

—¿Y a Carrión, el escultor?

—¡Joer! Ese come pan y higos. Está aniquilao. Tardó cuatro años para hacer el Corazón de Jesús y, como pesaba tanto, tuvieron que ponerlo con una grúa.

Don Manuel observa que escribo afanosamente cuanto dice. No puede aguantarse y exclama:

—¡Pos pijo: vas a gastar el lápiz!

—Bebamos, pues —le respondo.

De pronto, empieza a reír:

—Había uno de Alcantarilla que, mientras partía el jamón en cachos de cuatro dedos, con un capazo de habas al lao, cantaba: "Ya vendrán tiempos mejores...". Y su padre le daba pescozones.

—¿Y conoció también a Julián Alcaraz?

—¡Joer! He pasao muy buenos ratos con él. Pintaba cuando quería, pero con una gracia y un salero... También admiraba yo mucho a Hernán García, que tomaba el vino con fruta. Todos los oficiales de Correos venían aquí.

Se queda pensativo. Mira a Muñoz Barberán:

—Tú también sabes cosas, jodío... ¡Sabes más que el sabihondo!

Otra pausa:

—Sois simpáticos, vosotros. Está bien.

El Tío Sentao fue presidente y tesorero de los Amigos del Arte.

—Eran gente grande, que me querían... porque yo siempre procuraba no meter el remo. Yo, a divertirme y a aprender. También iba yo a pescar con Sánchez Picazo. Tos son amigos míos. Se han muerto muchos, muchos amigos míos...

Está emocionado.

—...muchos, muchos...

Pero, lo mismo que el payaso del circo, hace una pirueta, barre con un ademán los recuerdos penosos, y exclama, más alegre que nunca, más don Manuel que nunca, más Tío Sentao que nunca:

—¡Bebamos, pues!





LA DE

"EL YERBERO"

En la calle de Manfredi, en el barrio de San Telmo, vive un hombre que se llama "El Yerberero". Es un hombre de mediana edad, con el pelo gris, y que lleva una vida muy sencilla. Su oficio es el de herbero, y es un oficio muy antiguo. Él sabe mucho de plantas y de sus propiedades. Él sabe cómo preparar las infusiones y los remedios. Él sabe cómo curar muchas enfermedades. Él sabe cómo hacer el té de la menta, el té de la lavanda, el té de la manzanilla. Él sabe cómo hacer el aceite de ricino, el aceite de oliva, el aceite de almendra. Él sabe cómo hacer el vinagre de uva, el vinagre de manzana, el vinagre de limón. Él sabe cómo hacer el alcohol de hierbas, el alcohol de flores, el alcohol de frutos. Él sabe cómo hacer el agua de rosas, el agua de naranjas, el agua de limón. Él sabe cómo hacer el perfume de jazmín, el perfume de rosas, el perfume de lavanda. Él sabe cómo hacer el jabón de castilla, el jabón de glicerina, el jabón de jabón. Él sabe cómo hacer el papel de seda, el papel de algodón, el papel de lana. Él sabe cómo hacer el hilo de algodón, el hilo de lana, el hilo de seda. Él sabe cómo hacer el tejido de algodón, el tejido de lana, el tejido de seda. Él sabe cómo hacer el vestido de algodón, el vestido de lana, el vestido de seda. Él sabe cómo hacer el abrigo de algodón, el abrigo de lana, el abrigo de seda. Él sabe cómo hacer el sombrero de algodón, el sombrero de lana, el sombrero de seda. Él sabe cómo hacer el calzado de algodón, el calzado de lana, el calzado de seda. Él sabe cómo hacer el bolso de algodón, el bolso de lana, el bolso de seda. Él sabe cómo hacer el cinturón de algodón, el cinturón de lana, el cinturón de seda. Él sabe cómo hacer el pañuelo de algodón, el pañuelo de lana, el pañuelo de seda. Él sabe cómo hacer el guante de algodón, el guante de lana, el guante de seda. Él sabe cómo hacer el calcetín de algodón, el calcetín de lana, el calcetín de seda. Él sabe cómo hacer el sombrero de algodón, el sombrero de lana, el sombrero de seda. Él sabe cómo hacer el calzado de algodón, el calzado de lana, el calzado de seda. Él sabe cómo hacer el bolso de algodón, el bolso de lana, el bolso de seda. Él sabe cómo hacer el cinturón de algodón, el cinturón de lana, el cinturón de seda. Él sabe cómo hacer el pañuelo de algodón, el pañuelo de lana, el pañuelo de seda. Él sabe cómo hacer el guante de algodón, el guante de lana, el guante de seda. Él sabe cómo hacer el calcetín de algodón, el calcetín de lana, el calcetín de seda.

En la calle de Manfredi

Don Antonio López Aragón, "Yerbero" de junto a la plaza de Rómea, es tal por derecho propio, sin mezcla de plagio alguno. Don Antonio es hermano de don José María López Aragón, más conocido por el "Pequeño de Paco Teodoro", que regentaba una taberna, hoy sin actividad de chateo, en la que fue plaza de toros de Murcia, junto

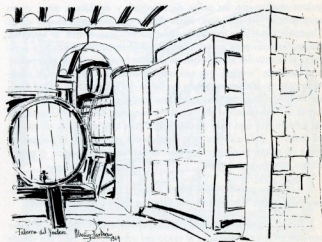


Amigos en la taberna.

a la desaparecida Lonja. Es, pues, yerbero como el que más, que, de toda la vida, la familia, tirando hacia la ascendencia, dedicóse al verde negocio. Y son de recordar los tiempos pasados —que no mueven molino— cuando la casa madre daba trabajo a cien hombres y a casi otros tantos caballos. Y se dedicaba la hierba, preferente-

mente, a la alimentación de los conejos, que siempre se criaron por aquí robustos y aterciopelados.

Curiosamente, y es ahora cuando reparo en ello, no he encontrado conejos —tan buenos como están, al ajo o con tomate— en



ninguna de las murcianas tabernas, ni siquiera, como es el caso de la que nos ocupa, en aquellas que fueron, antaño, propicias a la búsqueda de hierbas y otros elementos propios de la alimentación de estos bichos, tímidos y murmuradores. Será cosa de que estudiosos más preparados se ocupen de un tema de tanta trascendencia.

Rehusa el diálogo don Antonio y cede la palabra a su sobrino, que responde por don José María López López, hombre aficionado a la lectura, con ideas propias, y que respalda cada una de sus explicaciones con pruebas contundentes de que dice verdad, porque...

—A mí no me gusta hablar de memoria y todo lo que digo responde a lo cierto, para que nadie pueda llamarme la atención.

Tan verdad, pues, como el resto de lo que aquí se cuenta es que la taberna del "Yerberero", que no tiene pérdida, ya que compone anguloso chafalán con las calles de Manfredi y de Alfaro, sirve, como tapa propia —y exclusiva, hasta donde sea posible— el que dicen "biscuter", que es a modo de panecillo mínimo, al que se le meten dentro lindezas para gustos variados, como la anchoa resalada y aceitosa; el bonito del norte —que no es señor, sino pez— con mayonesa; o el queso de "rosillo", que está muy acreditado. También, si el cliente lo pide, puede encerrarse en los forros del mini-pan un escaso trozo de longaniza a la plancha o, en fin, lo que se tercié, pues, en la taberna del "Yerberero" se practica la concurrencia de tapas y el contraste de sabores, sin que todo ello sea óbice para que cualquier tío macho se tome, lo que se dice a palo seco, tantos vasos como le vengan en gana. Si acaso, puede ocurrir que, al sexto golpe, amenice el vívido tráfico con un huevo duro.

—Las longanizas —interviene López López— no son las de antes, pero sí que son, en cambio, lo mejor de lo que va quedando.

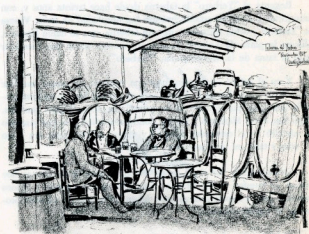
Yo las encuentro buenas, ¿para qué voy a decir otra cosa?, pero me atengo respetuosamente al juicio del sobrino, que sabe por dónde se anda.

La obsesión del "Yerberero" no es otra que la calidad del género. Así, en lo tocante al vino —que es la madre del cordero tabernil— dice el amigo:

—Buscamos siempre en Jumilla el mejor vino que haya. Antes nos lo servía el tío José Abarca. Ahora, su hijo, don Pedro el Marino. Máximo grado, en la mejor calidad. ¡Para que ni la propia Jumilla pueda vender mejor vino que el que tengamos aquí!

Lo dicho: la bondad del género es algo obsesivo. Si el tabernero intuye que, por circunstancias, un género del exterior puede ser mejor que su propio género, prescinde de la vianda. Y aquí, paz, y después, gloria.

—El público, claro es, por encontramos donde nos encontramos —tan céntricos— pide cosas que no podemos darle. Pero mantene-



mos la clientela. Hay que trabajar mucho, vender en cantidad, para lograr ganancia a base de margen pequeño. Y si uno tiene que meter dependencia, malo...

El negocio de taberna —a ver si me entiende usted— es familiar. No compliquemos la cuestión. Yo me lo guiso y el cliente se lo come. Punto y aparte. El problema no soporta otro enfoque.

Y ocurre que a don José María López López, que es continuador de la tradición, le gusta que la taberna se llame taberna, como Dios manda. Y se siente orgulloso —lo cual, quieras que no, le honra— de ser descendiente de los muy famosos yerberos de Murcia. Que si lo antiguo es mejor que lo moderno o viceversa, es asunto en el que cada quisqui puede manifestarse según su particular creencia. El señor López prefiere el término medio, admitiendo que, en parte, los defensores de lo antiguo no andan faltos de razón, si bien el progreso es bueno.

Regenta el "Yerbero" la taberna desde hace treinta años y, con anterioridad, el dicho establecimiento fue propiedad de otros. Vínose el "Yerbero" —don Antonio— de otra taberna, que se llamó Rosique, allá en la plaza de Amores, pero cuyo nombre acabó por sucumbir ante la fama de la denominación "Yerbero".

Y en el actual establecimiento, don Antonio no piensa cambiar ni el rótulo —que bueno será que luzca en todo su famoso esplendor— ni la casa que, por aquello de las estructuras, no está para cambios. Aquí fue, entre Manfredi y Alfaro, donde el sobrino don José Antonio se ejercitó en el despacho de vino y tapas, subido, pues era corto de años y talla, en una banqueta "ad hoc".

Quede dicho, por si no lo advertí antes, que en la que es hoy cocina se reunían, antiguamente, peñas de murcianos más o menos famosos, más o menos ilustres, que daban brillo, con su peculiar propapia, al establecimiento.

Debido a los vínculos de distancia que unen a la taberna con el teatro de Romea, artistas de todas las variedades han formado en el escalafón de la clientela habitual, como es el caso, por poner un ejemplo, del célebre Bertini, que se disfrazaba de mujer en las tablas, pero que acudía a beber vino escoltado por diecisiete o dieciocho damas de las de verdad. Y hasta la Juanita Reina apuró su vaso de Jumilla en el "Yerbero". Y lo mismo digo acerca de otros muchos cómicos que aprovechaban los respiros del entreacto para tomarse, sin respirar apenas, el caldo de los dioses, que aleja a los demonios, activa la declamación y tal.

En el antaño, los señores López senior y López junior acostumbraban a extraer el vino con caña, y el tal vino, por lo general añejo, quedóse con el apodo de "vino de la caña".

Y cuando los barriles de roble suenan a hueco, prueba evidéntísima de que llevóse a cabo el trasiego, vuelven sus panzas a llenarse del recio vino, porque, como bien dice y mejor prueba don José Antonio López:

—Lo que no puede faltar nunca es el combustible.



LA DE

"LA POSADA DE LA PAJA"

La Posada de la Paja es la plaza del antiguo mercado de la ciudad de Bogotá, en la zona del centro, que ha sido convertida en un espacio público para la comunidad. En esta plaza se encuentran varias tiendas y restaurantes, y es un lugar muy concurrido por los bogotanos. La Posada de la Paja es un lugar muy especial, ya que es un espacio público que ha sido creado por la comunidad y para la comunidad. En esta plaza se encuentran varias tiendas y restaurantes, y es un lugar muy concurrido por los bogotanos. La Posada de la Paja es un lugar muy especial, ya que es un espacio público que ha sido creado por la comunidad y para la comunidad.

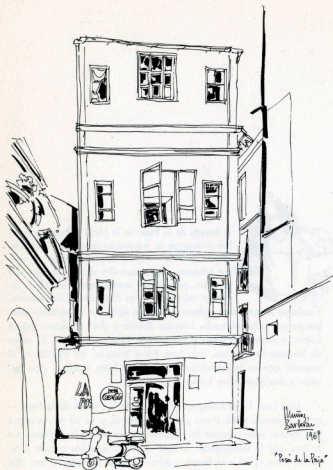
Don Juan Pérez Ramírez — "Juan, el de la Posada de la Paja" — es el encargado de la plaza, desde su creación. Él es un hombre muy trabajador y dedicado, y es el responsable de que la plaza sea un lugar muy agradable y seguro para todos. Él es un hombre muy querido por la comunidad, y es el encargado de que la plaza sea un lugar muy especial. Don Juan Pérez Ramírez es un hombre muy trabajador y dedicado, y es el responsable de que la plaza sea un lugar muy agradable y seguro para todos.

En la plaza de Paja



A Posada de la Paja, en la plaza del mismo nombre —aunque la rotulación municipal dice sólo “Plaza de Paja”— tuvo, hace ya tiempo, su propia taberna, cuyo mostrador daba a lo que hoy es patio, por el que antiguamente entraban carros y caballerías, con dirección a las cuadras. Fundaron la institución —hace más de un siglo— el matrimonio compuesto por doña Manuela Lorenzo Ibáñez y don Francisco López López, quien ejerció como sargento de la Policía Municipal. El yerno de los anteriores, o sea, don Juan Pérez Rosique, los sucedió en el negocio, que en la actualidad regentan sus hijos, a saber: don Antonio y don José Pérez López.

Don Juan Pérez Rosique —“Juan, el de la Posada de la Paja”— es de avanzada edad, como puede imaginarse, y ya no se encuentra con fuerzas para soportar los ajetreos que la industria requiere. Así es que, con la tranquilidad de que sus hijos atienden posada y taberna, toma el sol o el fresco, según convenga, sentado en una silla baja. Viste el hombre tradicionales blusa y gorra negras, propias de posadero antiguo.



Ocurrió que, como digo, la pequeña taberna comunicaba, a través de lo que hoy es ventana, a un corralillo primorosamente adornado de tiestos con flores. La Fiscalía de Tasas —¡ay!— cerró el establecimiento por vender bocadillos, en época en que despachar pan constituía delito. Y fue entonces —1940— cuando la taberna se trasladó a un bajo cercano, cuya trastienda se asoma al río, al lado mismo del que fue Matadero Municipal y, en los tiempos actuales, lugar donde se alza el depósito de distribución de agua potable a la capital.

No sé si he dicho que don Juan Pérez Rosique no es de aquí, sino de los Martínez del Puerto. Su familia repartía vino por todo el Campo de Cartagena. Hay parentesco con el fallecido tío Ginés, tabernero de siempre, cuyo hijo, Pepico, regenta una taberna en la calle de las Mulas.

La taberna “nueva” —que ya tiene treinta años— fue cuadra de un caballo que tiraba de lujosa galera. Y, también antes de la guerra, lavadero de dos camiones que iban a Jumilla a por vino.

—Por entonces —manifiesta, con orgullo, don José Pérez López— sólo rodaban seis camiones en Murcia.

El local ha sufrido tales transformaciones que, si bien se mira, ya no es propiamente una taberna. No lo es, digo, en la forma, en la estética, aunque sí en el fondo, pues sobrevive la tónica de servir, rociados con buen vino, los tipismos de la tierra. Y, además, en el interior, una estancia por la que se llega a la orilla del río, conserva la fisonomía de antaño, con sus buenos barriles guardadores del género, con un filtro de madera —único en Murcia, según me cuentan— que aprovechaba a don Juan Pérez Rosique para clarificar el vino, “que llegaba como si fuera chocolate”.

Son especialidades de la casa, entre otras, el atún de ijar con habas tiernas —cuando la época lo permite— los tomates partidos por las buenas, con su algo de aceite y sal; el morcón; y el lomo a la plancha. Pero, sobre todo, el ajo cabañil aplicado al pescado de río, que es, por naturaleza, insípido, y que, con el ajo, muestra sabores inéditos.

—Todo pescado de río, al ajo cabañil, se mejora extraordinariamente. Y es muy fácil de hacer: ajos, vinagre y pare usted de contar. Yo cocino mucho la trucha, por este sistema, y es cosa de chuparse los dedos.

Don José Pérez López opina, y está en su derecho, que ya se vende poco vino, porque la cerveza y los refrescos se imponen. Hubo un tiempo —especialmente cuando la cerveza escaseaba, entre los años cuarenta y cuarenta y cinco— en que privaban el vermut, hoy en decadencia, y la “paloma”.

—¿Y qué tapa le va bien a la “paloma”?

—Si quiere que le diga la verdad, ninguna. En todo caso, por poner algo, la cascaruja.

La taberna de la Posada de la Paja dejará pronto de serlo. El señor Pérez López no se anda por las ramas —¿para qué?— y así me lo anuncia con todas sus letras.

—La taberna es ruinoso. Quienes seguimos en ella es porque nos ayudamos con otras cosas. El día que pueda, la quito. Quiero hacer aquí una residencia buena.

Pepe Nieto, el murciano actor, es un incondicional de la Posada de la Paja.

—Siempre que viene, se lleva el atún y los embutidos. También se vuelve loco por los pasteles de carne de Bonache. Yo le mando a Madrid paquetes, con morcones, longanizas, morcillas...

También los equipos de fútbol acostumbran a darse una vuelta por la Posada.

—Y muchos toreros: los hermanos Ordóñez, Andrés Vázquez...

La taberna sufrió, hace dos años, su última reforma. Se conservan, sin ser originales —pero no deja de ser un detalle para con la tradición— tres barriles rotulados con los nombres que ostentaban los verdaderos, ya desaparecidos, a saber: “El Trébol”, “El Gasógeno” y “La Ratica”.

Veamos la explicación: “El Gasógeno” era tal, en homenaje a aquel sufrido cacharro que, a falta de gasolina, hacía funcionar al

—Pero el público es como es —argumenta el tabernero— y prefiere que el establecimiento esté lejos de Murcia, para poder utilizar el coche. Y así estamos. Muchos días, ni siquiera abrimos la puerta que lleva al río.

Conviene dejar aquí constancia de que, cerca de la taberna, en la parte trasera, estuvo el que llamaban "brasero", o sea, el lugar donde, bien los herejes, bien los delincuentes, eran quemados o ahorcados, espectáculo que los murcianos contemplaban desde la otra orilla. Por ahora, gracias demos a Dios, el brasero sólo se utiliza allí para poner encima una buena carne —de animal irracional, se entiende— debidamente aderezada, de acuerdo con los usos de esta nuestra tierra.



"EL PEQUEÑO DE PACO TEODORO"

En la plaza de San Agustín

En la plaza de San Agustín



A taberna del "Pequeño de Paco Teodoro" comenzó a vivir jornadas de agonía, una vez que los municipales ediles —padres, más o menos putativos, de la ciudad— decidieron cargarse para siempre jamás el viejo tinglado de la Lonja de San Andrés, cuya actividad —la burda y desvergonzada fiebre de los mercados— alcanzaba a los húmedos rincones, olorosos de vino viejo en toneles de roble, que administrara el "Pequeño".

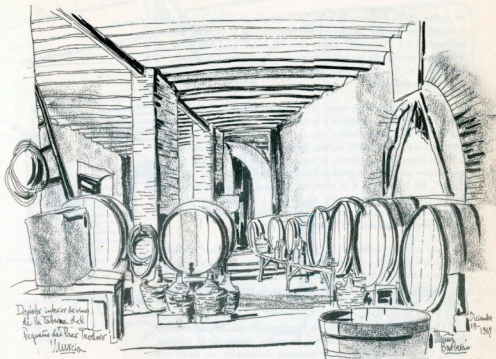
Llegamos tarde, mas no demasiado. Hace tres años que la propietaria, una viuda señora con más fe en Dios que en los hombres, decidió cortarle el resuello al copeo, no tanto porque le faltaran las fuerzas, como por el convencimiento de que la baja rentabilidad del negocio no aconsejaba dedicarle horas de vigilia y preocupación. El "Pequeño", como ella misma llama a su difunto, se le fue a las bodegas celestiales un mal día de julio de 1961. Pero ya antes, cuando lo de la Lonja, a la taberna se le había muerto lo principal: su circunstancia. (Hay tabernas que son ellas mismas y su circunstancia. A veces, la circunstancia —que debiera ser, quizás, accidental— se convierte en sujeto imprescindible, de tal modo que, considerada la

taberna como fenómeno aislado, la visión que sacamos es falsa o, por lo menos, incompleta.)

Pero no hemos llegado tan tarde que resulte imposible recuperar dichos e historias. Nos recibe, pues, la viuda, hecha un brazo de mar a sus sesenta cumplidos, y a la que, sin otro título que el de un señorío innato, obséquiale su servidumbre con la distinción del "doña". La mosca que tiene doña Carmen detrás de la oreja, la obliga a mostrarse recelosa con forasteros y desconocidos. Nuestra presencia es acogida con frialdad que casi humilla. Nos confunde doña Carmen con técnicos del Municipio, encargados de mediciones y otras zarandajas urbanísticas, mensajeros de derribos indemnizables.

Aclaradas nuestras intenciones de cronistas sentimentales, los ánimos de la dueña se tornan favorables, y su natural extroversión se desborda hasta extremos de confianza. Estudiar con detalle la maraña de los parentescos, para obtener ideas claras acerca del itinerario que siguieron apodos y apellidos, propiedades y herencias, usufructos y donaciones —desde el origen de la taberna hasta su actualidad más cercana— no es fácil. Finalmente, uno deja de insistir y se limita a recoger los hechos en su simpleza máxima, o sea, que el "Pequeño de Paco Teodoro", ni era pequeño, ni era Paco, ni era Teodoro, sino que respondía por José María López Aragón, bien que fue sobrino carnal de Paco, al que, por apodo, decían Teodoro. Parece que los afectos entre tío y sobrino eran como de padre a hijo. El caso es que el "Pequeño" se hizo cargo del negocio, una vez que contrajo matrimonio con doña Carmen, la cual se decidió a las nupcias cuando sólo contaba diecinueve años, edad muy buena para casarse, según aconseja la Santa Madre Iglesia, y según desaconsejan —en esta perra vida moderna— las dificultades para adquirir un piso donde hacer que los desposorios fructifiquen. Por su parte, doña Carmen estuvo, de toda la vida, en la casa de Paco Teodoro, y allí conoció al hombre que luego habría de alegrarle la existencia.

Pero es que la taberna no era sólo tal, sino que funcionaba también como almacén distribuidor de hierbas no medicinales, por lo que el "Pequeño", además de tabernero, yerbero fue. Y hubo épocas —de acuerdo con el relato de crónicas no escritas hasta ahora— en



que se despachaban, diariamente, doce mil kilos de verde mercancía. Trato de imaginar el perfume peculiarísimo, resultante de la mezcla de los olores propios de vino y hierba, de donde deduzco el olor de la "hierbavino", variedad catalogable dentro de la familia de la "hierbabuena".

Todavía se conservan —por ansias, supongo, de no romper el rito— algunas manipulaciones yerberas: la señora Carmen abastece

de jugosa alfalfa los comedores de los "conejos de Indias" o cobayas, existentes en algunos centros de investigación de la capital. Antaño, las hierbas del "Pequeño" tenían otra finalidad, cual era servir de colchón al somier de las cajas de madera —estamos, de nuevo, en la Lonja— en las que se transportaban los pésolos, entre otras frutas u hortalizas delicadas.

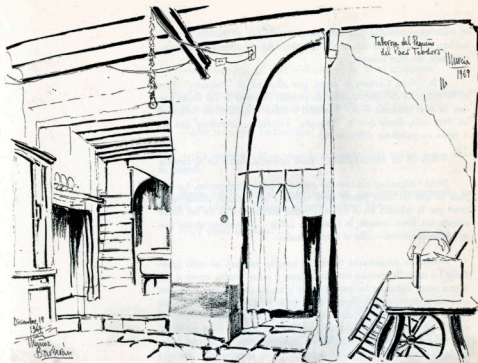
En los días de vino y rosas, el "Pequeño de Paco Teodoro" compartía en Jumilla, con alguien a quien llaman "Marino", una bodega, por lo que bien pudo decirse que el "Pequeño" prestaba cuidado y asistencia a su vino, desde la cuna hasta la tumba. Ahora, en cambio, faltando como falta el cabeza, la señora Carmen le compra el género, sin meterse en jaleos de producciones propias, a Frasquito "El Manchego". En lo tocante a la clientela, limitase la tabernera a servir vino y vinagre, pagando portes, a benéficas y religiosas instituciones, dado que doña Carmen mantiene intercambios de orden espiritual con numerosas monjas, que la estiman y aprecian.

Sólo restos quedan ya de pasados esplendores. Casi olvidados están los tiempos en que la taberna era un bullicio de sesión continua. A las altas horas de la madrugada, aparecían los señoritos de la época, que solicitaban del "Pequeño" alivio para la resaca, tras una larga noche de aristocrática bacanal.

Llegaban, por un suponer, los Carnavales, y el "Pequeño" hacía instalar un tablado rudimentario, a la puerta misma de la taberna, donde los mindangos de los mascarones disfrazados de dama —a quienes se les adivinaba la masculinidad por el vello grosero de las piernas— inventaban coplas y chascarrillos, como el que sigue:

*"Unos dicen que Barchilla,
otros dicen que Bartolo, (1)
yo digo que el mejor vino
es el de Paco Teodoro"*

(1) El de "Las Siete Puertas"



Es claro que las tales coplas encerraban descarada alabanza, con ánimo de dar lustre a la vanidad del "Pequeño", quien, por su buen natural, se mostraba generoso en lo referente al cobro.

*"Si vas ca Paco Teodoro,
pide del tonel de adentro;
que si te lo dan de afuera,
pierdes el conocimiento".*

Los comparsas se iban después al Barchilla o al Bartolo, y modificaban la letra de la canción a beneficio del tabernero de turno y, por ende, de ellos mismos.

A la señora Carmen le dicen, por afinidad, la "Pequeña". Vive en la compañía de una sirvienta de cuando los años de las vacas gordas, la cual sirvienta —por fidelidad y amor— decidió no cobrar ni un duro más, desde que la "Pequeña" empezó a vislumbrar que iba a verse en próximas dificultades.

—Ella es de Monteagudo y, para nosotros, como de la familia.

Doña Carmen es maestra en guisos, potajes y galguerías. Lo que pasa es que no tiene humor para volver a las andadas culinarias, y pues que la taberna no es ya ni taberna, menos aún ha de ser fonda o restaurant. Pero, cuando la Lonja era Lonja —y no como ahora, que es jardín raquítico— ella sí que cocinaba.

—Aquí se despachaba mucho el bacalao rebozao en tajás grandes y las cajas del pescao entraban llenas y salían vacías, como si tal. A una perra dábamos los pedazos más grandes de bacalao. Y yo, por un real, compraba una docena de huevos. Nos traían de la "Fonda Negra", cuando estaba Jesús, los sobrantes del embutido, que no servían por pequeños o cosa así, pero no por malos. Y así podía yo ponerle tropezones a los michirones. También eran de mucha aceptación las patatas con ajo. Me acuerdo yo de que los años mejores fueron los años 30, o sea, cuando la patata se pagaba a precio de oro. Y en lo del pescao, como le digo, pues se despachaba mucho la sardina, el boquerón y el jorel. Aquí se hacía de todo, pero pescao y bacalao, mucho.

Murieron ya, me supongo, pues a todos nos llega nuestra hora, las seis caballerías que tiraban del carro del "Pequeño de Paco Teodoro", y que, en afirmativos vaivenes de cabeza, se hacían el recorrido desde Jumilla a Murcia. Yerbas del almacén amortiguaban los golpes de las cubas contra los laterales del carruaje, yerbas que se apelotonaban en los fallos o lúces. Y en el interior de los barriles, no del todo llenos para evitar que el tapón saltara como un proyectil, el

vino —caliente en la siesta, fresco en la medianoche— cantaba su “glup-glup”, como si fuese borracho de sí mismo.

—Mareao viene el vino —decían— de tanto traqueteo.

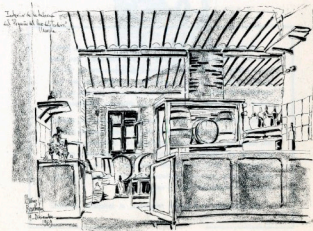
—Un alto hice en la venta de Román —comentaba el carretero— y, a la sombra del cobertizo incluso, hervía en las cubas.

—¿No sería que fermentaba?

—¡Cá, hombre! Si es vino de dos años... Al menos, como viejo lo pagué.

Hasta veinte kilos de mondongo, sin que haya exageración en el dato, se jalaba la clientela en unas cuantas horas.

—¿Y cómo lo hacía?



—Pues, a ver si lo digo: a base de manteca, hierbabuena, nuez moscada, pimiento molido y garbanzos. El medio plato, a quince céntimos; y el completo, a veinticinco. Las habichuelas, a quince céntimos la ración grande. Y también era de muy buen comer la que decíamos chinflaina, o sea, asadura de ternera, por ser más barata, y que se le echaban ajos picados, y una molla de pan empapada en vinagre, que se picaba también. Salía muy espeso, con su pimienta y todas sus cosas...

Tampoco viven ya las dos jacas pequeñas que se dedicaban al reparto de vino a domicilio. Son tantas las cosas que no viven, que hasta las que viven parecen muertas. Así ocurre con el metálico sifón, al que se le aplicaban, por debajo del mostrador, la botella del anhidrido y el recipiente del agua. Doña Carmen lo inutilizó, porque, medio inservible y todo, la Hacienda le hacía tributar, por el dicho concepto, quinientas pesetas anuales.

Cuando el "Pequeño" murió, la "Hoja del Lunes" de Murcia le dedicó el siguiente comentario:

"Dolorosamente nos sorprendió ayer la noticia de la defunción del prestigioso industrial de la rama bodeguera don José María López Aragón, conocido con el sobrenombre de "El Pequeño", persona que por su seriedad y afabiles dotes era estimadísima de cuantos con él trataron, habiendo causado la triste nueva muy dolorosa impresión en sus dilatadas amistades.

Su establecimiento, en los popularísimos días de nuestra Semana Santa, por su proximidad al joyero del Inmortal Saltillo, era punto de reunión de los recalcitrantes murcianos que despiden en su entrada a la ermita a los incomparables grupos, y para todos tenía el fallecido "Pequeño" alguna delicadeza, despidiéndoles con estas cariñosas palabras: "Hasta el año que viene, si el Nazareno nos da salud".

De arraigadas costumbres religiosas, el fallecido industrial

cooperó en la Liberación a restablecer el culto en San Andrés, en cuya feigresía era destacadísimo elemento.

Descanse en paz su alma y reciban sus apenados: esposa, doña Carmen Alcántara López; hijo, don José María López Alcántara; hermanos, doña Concepción, don Teodoro, doña Juana, don Francisco, don Jesús, don Antonio y doña Antonia, la expresión sincera de nuestra condolencia por la desgracia que les aflige, a la vez que elevamos una oración al Todopoderoso por su reposo eterno.



LA DE

"PEPICO EL DEL TIO GINES"

En la calle de las Mulas, en el barrio de San Isidro, hay un hombre que se llama Pepico. Pepico es un hombre muy simpático y muy trabajador. Él es el dueño de una tienda que se llama "El Tío Gines". En esta tienda se venden muchos productos, como frutas, verduras, pan, etc. Pepico es muy conocido en el barrio y todos los días hay mucha gente que va a su tienda a comprar. Él siempre trata muy bien a sus clientes y siempre tiene los productos frescos y de calidad. Por eso, todos los días hay mucha gente que va a su tienda a comprar.

En la calle de las Mulas, en el barrio de San Isidro, hay un hombre que se llama Pepico. Pepico es un hombre muy simpático y muy trabajador. Él es el dueño de una tienda que se llama "El Tío Gines". En esta tienda se venden muchos productos, como frutas, verduras, pan, etc. Pepico es muy conocido en el barrio y todos los días hay mucha gente que va a su tienda a comprar. Él siempre trata muy bien a sus clientes y siempre tiene los productos frescos y de calidad. Por eso, todos los días hay mucha gente que va a su tienda a comprar.

En la calle de las Mulas



UN le llaman “El Liberal” a “Línea”, en la taberna de “Pepico el del tío Ginés”, y ello es buen síntoma de que perduran conceptos añejos. Se mantienen también, en el establecimiento de la calle de las Mulas, los enormes barriles numerados, el suelo de cemento basto, el serrín empapador de vinos derramados, el ambiente, en fin, que se complementa con dos rincones dedicados a local social de tertulias.

Antes, José Pérez Peñalver —que así se llama Pepico— vivió, gozó y aprendió la taberna de su padre, el tío Ginés Pérez García, por más señas, quien, en la calle de los Baños y allá por el 1920, regentó la bodega que llevaba su nombre. Seis años después, en la plaza de Santa Isabel, abrió otro local, del que se hizo cargo un hermano de Pepico. La taberna ya no existe. Finalmente, en el 1935, Pepico empezó a levantar, diariamente, la imaginaria persiana de su emplazamiento actual. Y en ello estamos.

Pepico es hoy un respetable señor, metido en carnes y fumador de puros. No despacha al público, pues de ello se encarga su sobrino, pero se ocupa del negocio como gerente único y responsable final. Usa gafas “amor”.

En la misma calle de las Mulas, un bar muy bien surtido de tapas —fiambres, en especial— compite, hasta donde puede, con la herrumbrosa taberna. Uno y otra son propiedad de Pepico. El bar suministra sus tapas, en caso necesario, a la taberna, la cual, por naturaleza, no las posee. Es una buena manera de gozar de la ventaja, pero sin exhibirla como propia. Ni que decir tiene que, en dicha materia, la variedad es casi infinita. Destacan los que llaman “blayeres”, panecillos mínimos a los que se les introduce, según convenga, sobrasada mallorquina, jamón, salchicha, lomo, chorizo, queso o atún. Todo ello, es claro, al margen de las tapas de temporada, como las habas tiernas que acompañan al salazón o a la veraniega mojama.

Y en lo que al vino afecta, no tiene Pepico manías. Lo compra, siempre, en Jumilla, donde más le conviene. Y la clase: de 15 a 16 grados. Seco. Como cosa especial, el tabernero guarda para su clientela un vino rancio de muy grato tomar.

—Muchos taurinos frecuentan el local —me dice—. Las peñas ya no son lo de antes, pero, vamos, algo queda.

Dice un letrero, muy serio: “Por favor, no hablen de futbol”.

—Pero nadie hace caso —interviene Pepico—. Aquí se habla de todo.

Hay que referirse a la peña de “El Rollo”, cuyo distintivo es un rollico de pan. Está colgado en la pared, bajo la protección de una de esas hojalatas que se colocan en los postes de la luz, con una calavera y dos tibias cruzadas, y la siguiente leyenda: “No tocar. Peligro de Muerte”.

Existe otra peña, de mucho postín, que dicen “de la Amistad”, la cual peña dispone hasta de estancia propia. Es un cuarto pequeño, al fondo de la taberna, que luce una muy barroca decoración. A las

once de la mañana, las botellas y los vasos ya están encima de la mesa, preparados. Un viejo cartelón anuncia nada menos que a la Raquel Meller, "con su creación "El Relicario". Sala Imperio. Barcelona. 1912". Hay barriles y un simulacro de televisor, con cuatro rombos. Se ven también convocatorias para viejas corridas de toros, como la que inauguró la plaza de la Condomina. Los de la "Peña de la Amistad" organizan frecuentes excursiones y poseen libro de oro. El asiento del presidente es un simple sillón, creo que de mimbre, pero decorado con telas estampadas.



La firma de Fernández (F) aparece bajo los versos de una poesía extraña y casi manicomiable, por abstracta. Merece ser reproducida:

*"A este escondido rincón,
(donde se guarda el tesoro
que tanto envidiara el moro),
como en un sagrado arcón;
donde floreciente brilla
el más puro murcianismo
y se conserva el tipismo
nato, en vino de Jumilla,
viene a completar el neto,
sopor del vino que enerva,
esta ofrenda de conserva
que os hace la casa Prieto".*

Puede verse, en un ángulo, uno de esos muñecos o "ninots" que indultan en las Fallas de Valencia. Y cuelga de una de sus manos un artículo de Carlos Valcárcel —que sabe de tabernas lo suyo y lo de los demás— aparecido en la "Hoja del Lunes". No falta, pues no quita lo uno para lo otro, un retrato de la Virgen de la Fuensanta. Ni, como es obligado, un programa de actividades, en estos términos:

"PROGRAMA:

Lunes: escrutinio quiniela.

Martes: tomar acuerdos.

Miércoles: distracciones.

Jueves: alegría para todos.

Viernes: quinielas.

Sábado: liquidación de cuentas.

Domingo: comentarios de la jornada"

Como se advierte alguna humedad, la junta ha decidido renovar el empapelado. La Peña está, pues, en obras. Pero se nota muy poco.

Pepico, después de largos años de trasegar vino, se encuentra bien, dentro de lo que cabe.

—El sábado me dio un mareo —dice— que creí que me iba para arriba.

Todo quedó, gracias a Dios, en el susto. Debe de ser, por lo que ha dicho el médico, algo del oído. Y es que, en la taberna, se oye cada cosa... Dice alguien, por ejemplo:

—¡Nene: me cago en la vida ésta!

Y le responden:

—¡Eres el más valiente del mundo! ¡Al Capone no valía nada a tu lado!

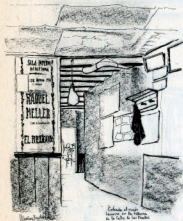
Pepico el del Tío Ginés se levanta con el alba, a pesar de los arrechuchos, y abre a las seis y media de la mañana. Hace luego la



plaza y viaje a por el vino. Opina que el cáncer de esta clase de negocios es tener empleados. Opina también que la cerveza le ha pisado el terreno al vino.

—Hace quince años, sólo se bebía la cuarta parte de la cerveza que se bebe hoy.

Se observa en el servicio de la taberna un alarde de funcionalismo, que consiste en el uso de la cacharra de hojalata, con la cual se ahorra uno no pocas visitas al barril. Y, además, con la cacharra, el vino produce en el vaso una deliciosa, aunque efímera, espuma.



Establecimiento de venta
de vino en la Taberna
de la Calle de San Francisco

—Vienen extranjeros, sí. Sobre todo, franceses. Se ve que esto les llama mucho la atención. Y matrimonios jóvenes. Vuelven los jóvenes a tirarle al vino; porque será más típico o yo qué sé.

Beben más que comen, los asiduos de la taberna. Y en una tertulia, lo normal —al decir de Pepico— es medio litro por persona. No se suele pasar de ahí, salvo en celebraciones importantes.

—Los de las peñas, ellos mismos se sirven, pues ya se sabe que falta personal.

Hay noticias de que van a tirar la casa donde se ubica el establecimiento de Pepico el del tío Cinés.

—Si la derriban y construyen una nueva, pondré taberna otra vez. Soy vinatero desde que nací y quiero morir siendo vinatero. Los que vengan después, ellos verán.

En época de guerra, la taberna abría sólo un par de horas, y en ese tiempo, despachaba ocho o diez arrobas. La gente hacía cola, en la puerta, con botes.

—De estar abierta todo el día, hubiésemos vendido más de mil arrobas diarias.

Siempre fue la taberna —la taberna, en general— propicia a la cosa de la púa, en la cuestión de los pagos.

—Casi ya no existe ahora la púa, pues corre más el dinero. Antiguamente, en cambio, había que amarrarse bien las alpargatas.

No está mal vista la púa en la taberna, a decir verdad. El tabernero nunca es hosco, ni exigente, sino comprensivo y bonachón; por lo general, digo. Si en algún lugar se siente a gusto la deuda, es en la taberna. Los bares, en cambio, son el extremo opuesto. "Si no tiene usted para beber, no beba" —dicen, y se quedan tan tranquilos. Como si beber no fuese también una necesidad.

Por lo común, Pepico toma el fresco, en silla de madera, a la puerta misma del bar. Pero lo normal es que pase su tiempo libre en la taberna.

—A mí me gusta más estar aquí.

A Pepico el del tío Ginés le tira la taberna. Tiene que ser así.



En la calle de la Lealtad



LAMASE, sin más, la taberna de Luis, en San Antolín. Es de las que tienen nombradía. Entre los hermanos López Alemán, don José fue para médico; don Manuel se metió a cura; y don Luis, por aquello de que no le tiraban los estudios, fundó una taberna. Hay también una hermana. Quiere decirse, aunque sea de una manera simplista, que don José, con sus buenas manos, se encargó de traer al mundo a un gran número de chiquillos; don Luis les alegró un tanto la vida, a base de "ju-milla" auténtico, sin mezcla de mal alguno; y don Manuel, aparte de asistirlos en lo espiritual, los acompañó piadosamente a la morada última.

Nosotros vamos a entrar sólo en los menesteres de don Luis, que son los que nos incumben. Su hijo, don José López García, lleva el negocio por distraerse —según sus propias palabras— y no por necesidad, si bien a nadie le amarga un dulce.

—Tiene ya mi padre setenta años. Mi abuelo le puso la taberna cuando sólo contaba doce. Al principio, la verdad, no era taberna,

sino tienda. Tenía una orcica con vino, para despachar al litreo, pero la gente se empeñó en venir aquí a beber. Y así empezó la cosa.

Encontramos a don José López, que es hombre de nariz aguileña, no muy alto, voz casi de bajo, cortando mondongo para hacer callos. Los callos a la murciana son simples y peculiares: una salsa de tomate, con mucho chorizo y mucho jamón, y un algo de yerbabuena.

Junto al mondongo, que como todos los mondongos parece una toalla, se ven de seis a diez —que no me acuerdo bien— patas de cabrito, tan apropiadas para, por ejemplo, el arroz con patas y tropezones.

Son famosas, en la taberna de Luis, las “patatas al mazo”: gordas, enteras y asadas al horno —sin quitarles la piel— amenizadas, si le place al consumidor, con sal y pimienta. También son dignos de mención los michirones, así como el estornino, frito o en escabeche.

El local es grande y, en conjunto, algo destartado. Las máquinas tragaperras están allí como sin darles mayor importancia, como si se hubiesen colado por la puerta falsa, arrumbadas, con sus lucecillas presuntuosas.

En tiempos, don Luis López Alemán obsequiaba a la clientela, todos los jueves del año, con un plato de habichuelas en ensalada. Gratis, se entiende. No se sigue la costumbre.

—Eso, ahora —dice el hijo— cuesta mucho dinero. La tradición se perdió cuando los precios se pusieron por las nubes. Los días que la tapa me sale económica, celebro el “día del amigo” —porque, aquí, no hay clientes, sino amigos— y la vendo barata, casi de a por nada.

No es cosa de ponerle peros a la taberna, por el hecho —bien que alarmante— de que se venda cerveza. Según explica don José López García, la cerveza se implantó en el local cuando el género era una novedad en España. La decisión se tomó, más que para otra cosa, para presumir de establecimiento de categoría.



Organizábanse, en otras épocas, sugestivos campeonatos de trueque, a los que acudían gentes de los contornos. Se montaba el asunto en plan de liguilla futbolística.

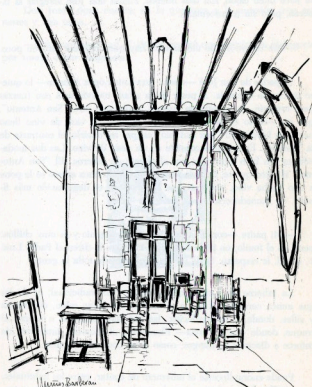
—Aquello requería tiempo, dinero y organización. Hubo que desistir, porque todas las atenciones hay que dedicarlas al mostrador.

Todos los años, en Jueves Santo, los muy típicos Auroros van a la taberna de Luis. Allí dan buena cuenta de un par de arrobas de vino, y si les viene en gana, entonan alguna que otra correlativa. Pero, vamos, no es obligado. Hay una peña de Puente Tocinos, que también frecuenta a Luis en la misma fecha, y que, si son, por un suponer, cuarenta, pues cuarenta docenas de huevos duros que consumen. Todo ello, sin echar las campanas al vuelo, sin querer destacar, sino, sencillamente, como se hacen las cosas grandes. En Jueves Santo, la taberna de Luis es una fiesta, que diría aquél. El local aparece situado en un lugar estratégico, cerca de la iglesia de San Antolín, pero discretamente oculto, para no llamar la atención.

—Siempre se ha vendido aquí mucho vino. Entre los 16,5 y los 17 grados. La gente joven le tira al género y, ya ve usted, las señoritas modernas no se quedan atrás. Yo creo que lo hacen, más que otra cosa, por tipismo. Sí, por ejemplo, por delicadeza, les pongo un vaso fino, me lo tiran para atrás y lo piden de culo gordo.

Por Luis han pasado y pasan las peñas de don Félix López Mesa, de don Rafael Segura y del Maestro Bigotes, personaje entrañable, cofundador del establecimiento. Son también muy dignas de considerar las tertulias que encabezan, sin orden alfabético, Tomás, Pepe Volea, Miguel el Fontanero, Marianete, Luisico Pérez, Pallarés, la de Chicuelo y hasta puede que otras, que no me vienen ahora a la cabeza.

Hay que detener la atención en Florentino, que es, además de recovero de oficio, incansable cantaor de fandangos. Florentino se arranca y, toma la cosa con tanto entusiasmo, que es preciso pararlo en el momento oportuno.



Henry Barberin
1967

Ta Vista de la casa
en San Antonio.

Aunque don José López García dejó sentado que se ocupa del negocio por puro deporte, me explica también que todos los días que se hace buen cajón, son días buenos. Piensa don José arreglar la taberna, pero sin transformarla.

—Me refiero a que únicamente hay que curiosear esto un poco.

Al padre de don José —o sea: don Luis López Alemán— lo quiere mucho la clientela. A pesar de la edad, todavía está con fuerzas para tomarse, de cuando en cuando, algún que otro "San Antonio", que es —como el lector culto debe saber— un vaso de vino lleno hasta los bordes. El "San Antonio" es, por así decirlo, el contraste de la "cintica". Esta última consiste en un dedo de vino. Las dos modalidades son bien admitidas por el cliente de taberna. El "San Antonio", si usted quiere, tiene la ventaja de que la boca entera se le pone a uno hecha vino, mientras que la "cintica" es degustación más finolis, de humedecerse los labios.

—Mi padre —continúa don José— tiene genio y es muy chillón, pero, en el fondo, un pedazo de pan. Por algo le dicen el Padre Luis. Y, eso sí, le respetan. Si da un chistazo, se calla toda la gente.

La taberna de Luis, contrariamente a lo tradicional, es de las que nunca cerraron. Hay, en el interior, un largo salón, con mesas y sillas, donde, a la atardecida, las tertulias comentan o juegan al truque, donde —si se tercia— Florentino, el recovery, interpreta de catorce a dieciséis fandangos, como si tal cosa, sin cansarse.

Puede enorgullecerse el tabernero de contar, entre los habituales, con grandes degustadores, como lo son los hermanos Egea —que trabajan en el departamento de circulación de "La Verdad"— y que poseen una especialísima virtud, que les permite distinguir lo auténtico de lo camelístico, en lo que afecta a la bondad de vino y tapas. Los Egea le tienen apego a la institución de la taberna, y ello es gran mérito en estos tiempos locos y desbocados. Son generosos, cordiales

sin complicaciones y amigos del dicharacho oportuno y ocurrente. Guardadores, en fin, de la hermosa tradición.

Don José López cuenta, en lo que toca a la sucesión, con tres nenes y una nena.

—Esto continuará así. Y alguno tendrá que seguir con el negocio, por suerte o por desgracia.



LA DE

"EL SECRETARIO"

En la calle de San Antón



CAMBIÓ hace tiempo la primitiva decoración, si bien queda la estructura de gruesos muros enyesados, en la que llaman taberna del Secretario, justo en el número 42 de la calle de San Antón, según se sale hacia Espinardo, a mano derecha, frente al carril asfaltado que conduce a La Nora. A dos pasos de allí, como réplica modernista, hay un salón de juegos "electrónicos".

Medio siglo ha pasado desde que José Flores González, "El Secretario", fundó, en estrecha colaboración con su mujer, Concepción López Aragón —que luce los apellidos de la stirpe tabernil— el negocio que ahora regenta, por exclusivo derecho de herencia, José Flores López, quien iba para el oficio de las letras, ya que, entre otras cosas, era mecanógrafo de los rápidos. Flores López, antes de incorporarse a la taberna, trabajó con el vicerrector de la Universidad. Nació en un rincón del local, donde ahora se juega al truco. Y ello es así, porque, al principio, la trastienda fueron habitaciones familiares, hasta que el viejo Secretario decidió trasladarse al piso de encima.

El dueño actual se dejó los papeles, porque su padre enfermó. Y dijeron: "Alguien tiene que venir aquí". ¿Quién es el más llamado?". El asunto no ofrecía dudas.

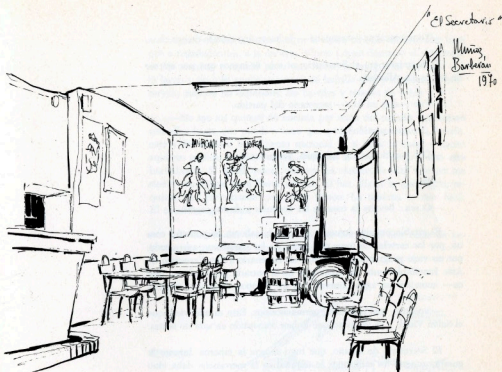
Los michirones, las patatas cocidas con ajo y las "perdices", componen los principales tipismos, en lo que a tapas toca. En los tiempos antiguos, el principal o grueso de la clientela lo componían albañiles, mecánicos y tintoreros, junto con los empleados de la Fábrica de la Seda. La madre de Flores López, que vive todavía —y por muchos años— y dio a luz unos mellizos en el primer año de la guerra, se acostaba vestida, para poder atender, en la madrugada, a los que iban a trabajar la seda. Les preparaba, según los gustos y aficiones de cada cual, sardinas frescas —a la plancha— de a una "perra" la pieza; manzanilla y café de olla.

Pues, como vengo diciendo, a doña Concepción le gustaba más la taberna de sus años mozos, aunque no deja de reconocer que ahora, con menos trabajo, es más rentable. En su época, ella procuraba mantener limpio como los chorros del oro un tinajero que adornaba una de las paredes, y constituía especial orgullo, poco menos que de raza, sacar a la puerta de la calle unas mesas de madera, relucientes de tanto pasarles el estropajo y la arena.

Ocurrió que la taberna iba a menos, porque, como bien dice Flores, "el vino no da dinero, si no se vende al por mayor".

—Aquí funcionamos aún, en algunos artículos, con precios de antes de la guerra, a pesar de que ya estamos, como quien dice, metidos en el mismísimo Mercado Común europeo. Así, la copa de cola o de coñac, se despachan a dos pesetas; y la tapa de mojama, a cuatro pesetas; y el chato de vino, a peseta. Con estos precios, no se puede meter dependencia.

Me dice el Secretario "junior", que ya tiene dos nenas y un nene, que la clientela de antiguamente contaba con menos posibles para gastar, de donde se deriva que, por entonces, abundaban más las "púas". Y explica también que la gente joven no sabe entendérselas con el vino.



—¿Y sabe usted por qué? Porque se les ha estropeado el paladar con los refrescos modernos. Y resulta que cuando les pongo un vino de “no te muevas”, hacen gestos y dicen —ni idea, vamos, ni idea tienen— que está agrio o áspero.

El viejo Secretario, el fundador, era muy exigente y, en lo que se refiere a su taberna, no pasaba por un movimiento mal hecho. Si alguno le pedía vino con sifón, le daba el vino por un lado y el sifón por otro.

—Yo soy incapaz —razonaba— de hacer una mezcla de esa clase.

El Secretario era el Secretario, ni más ni menos que por ejercer de tal en La Albatalía.

—Fue —dice su hijo— secretario del partido.

—¿De qué partido?

—Del partido de La Albatalía, se entiende.

—Ya.

—O sea: llevaba la cosa de las acequias y de los riegos.

El establecimiento conserva su aire de taberna, si por otra cosa no, por los carteles de toros que lucen en las paredes y, sobre todo, por un viejo programa que anuncia un novenario a San Francisco de Asís. Inevitablemente, las cristaleras de la entrada principal —y única— anuncian un agua mineral. Son los tiempos, señoras y señores.

—Nosotros, mal que bien, permanecemos. Esto es más viejo que el Salón Vidal, y ya ve usted que lo han convertido en sala de fiestas.

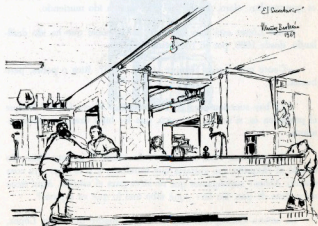
El Secretario de antaño, que tuvo abierta la taberna durante la guerra, aunque los milicianos le requisaban la mercancía, daba vino a cambio de pan y carne. Y así es como la familia superó, los años difíciles de la contienda. El local se cierra, invariablemente desde hace medio siglo, los domingos y festivos por la tarde. La decisión no plantea problemas, por dos razones: porque es costumbre de siempre y porque la clientela está habituada.

Dos transformaciones ha sufrido, en cincuenta años, el local del Secretario. El mostrador original estaba hecho de madera. Un borracho lo partió en dos de un cabezazo. En evitación de que se repitiese la escena, el Secretario levantó un nuevo mostrador, esta vez de obra y manises. Y ya nunca, por más topazos que le dieron, hubo que lamentar desperfectos.

A partir de 1960, fecha en que la típica taberna dio entrada, bien que a regañadientes, a la cerveza, Flores López destruyó el mostrador de los manises y mandó hacer una barra, ni antigua ni moderna —a lo largo y no a lo ancho— a base de ladrillo rojo y madera. Se conservan, aunque no expuestos, los barriles y toneles de roble.

—No me los quitaré de encima por nada del mundo. Aguantaré con ellos hasta que pueda y creo que podré. Y si me toca la lotería, cojo y los declaro monumento nacional. Y si tiran la casa, y hacen aquí un edificio nuevo, volveré. Pero no al estilo "ye-ye", sino con bar-taberna. Si usted quiere que yo sea sincero, le diré que no me siento capacitado para llevar un bar. El bar, digan lo que digan, requiere una preparación que pocos tienen. La taberna es más fácil. El cliente exige menos.

La taberna del Secretario, según es norma en esta clase de negocios, no tiene rótulo que la anuncie.



—Aquí no hay signos externos. Este establecimiento jamás se ha anunciado en feria alguna.

El amor al negocio, del que hace gala el señor Flores López —aunque no haya tenido otro remedio que mixtificar un tanto el primitivo montaje— es propio de personas que, por decirlo de alguna manera, han crecido al olorillo del vino. Hay en el Secretario, como digo, sangre de tabernero, que no en balde forma parte de la rama del tío Paco Teodoro.

—Mi madre, sobrina carnal de Paco Teodoro, hermana de López Aragón, el que tuvo la taberna en la plaza vieja de toros. Y el "Yerbero", por no ir más lejos, es tío mío.

Es el caso que, en proporción, y aunque estemos como estamos en tiempos de refrescos americanos, no desciende el consumo de vino. Hoy se vende más que cuando el Secretario no daba entrada, ni por recomendación de obispo, a la cerveza.

—Los viejos, especialmente, le siguen tirando al vino. Lo que pasa es que muchos, claro, por ley de vida, se han ido muriendo.

Flores López está muy contento del personal que ha ido desfilando, desde 1920, por su rudimentario local.

—Gente muy buena siempre, ¿sabe usted?. Rica o pobre, pero buena.

—¿Y hay sucesión para la taberna, señor Flores López? Porque el problema es, si no me equivoco, que los hijos tiran por otros caminos.

—Yo, mientras viva, no cambio de oficio. Y no soy viejo. En cuanto al chiquillo, me gustaría que estudiase, y si le digo otra cosa miento. Ahora: supongamos que no sirve para el estudio. Aquí tiene un pedazo de pan. En fin: ¿qué sabe uno lo que va a pasar?

La señora Concepción López Aragón, madre de Flores López, esposa del Secretario fundador, aún tiene fuerzas para echar una ma-

no. Despacio, calmosa, dulce, la señora —un poco encorvada por el peso de los setenta y tres años cumplidos— barre la taberna y pone una manta de serrín a los pies de la barra. Se detiene, de cuando en cuando, y levanta la mirada. Creo que piensa en su Secretario, con quien luchó codo a codo, hasta levantar la industria. Todo lo da la viejecilla por bueno, con tal ver ahora que, a eso del mediodía, llega su nieta, con uniforme de colegio, y le dice:

—Abuela: me he examinado de Gramática.

—¿Y qué, nenica? ¿Cómo ha ido?

—He aprobado.

—¡Fíjate! —se alegra la anciana— ¡Tan pequeñica como es y tanto que sabe! ¡Lástima de criatura!





A taberna del "Jesuso" lleva su marcha —hoy se vende igual que ayer y lo mismo que mañana— y no es de las que esperan demasiado de las fiestas para llenar el arca. Tanto da si llueve, como si truena, como si el día se presenta claro y luminoso. Tanto da que sea verano y las ranas croen impertinencias en las charcas. Tanto da, digo, que sea invierno y ululen los vientos entre las tejas. El "Jesuso", su tonel, su vaso, su peseta. Y vamos tirando, que es lo que hace falta.

Y estando, como está, la taberna en barriada de tipismos, poco le importa al "Jesuso" —a efectos meramente profanos, se entiende— que la Candelaria anuncie frios o calores, o que San Blas reúna a la chiquillería en torno a los kioscos que despachan amuletos contra el garrotillo y torraos a favor del dolor de barriga. En Santa Eulalia todavía se celebran verbeneros festejos de los de antiguamente. Y podría uno pensar, con cierta lógica, que tales festividades son propicias al noble establecimiento vinícola, porque siempre se ha dicho que cualquier afluencia de público es buena para darle gusto al negocio.

Al "Jesuso" le traen sin cuidado —a efectos meramente profanos, desde luego— las fiestas, sean o no de guardar, pues que su industria es de las que permanecen estabilizadas. Por más que se le busquen las cinco patas al gato, la taberna no podrá ya ser más, ni tampoco menos, de lo que es en la actualidad. El local, a sus horas propias, está lleno. La clientela es fija y sólo se renueva cuando al anciano al que se llevó la parca le sucede el joven que, superada la edad "in", advierte que la taberna le va.

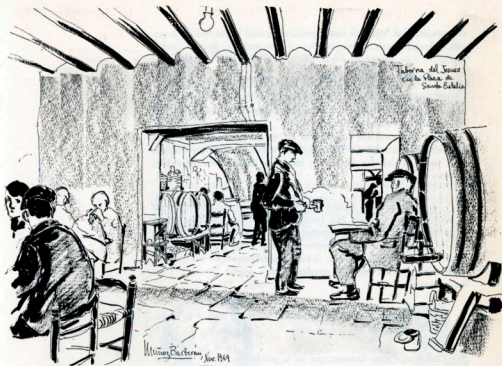
Dejemos, pues, las cosas según están. Que, gracias a esta pachorra secular, que no entiende de progresismos —aunque tampoco sea del todo reaccionaria— el establecimiento se ha mantenido en vigor largo tiempo, o sea, desde el 1915, fecha en que don José Marín Serrano, padre de aquí, expuso su vino a todos los vientos. Aquí es, a su vez, don Antonio Marín Trives, hijo de don José Marín Serrano, y primo hermano de Trives, el que trabaja en la "Renfe". Aquí es un hombre afable, no muy alto, no muy gordo —un poco gordo sí, si bien se mira— y que le clarea el cabello por la cosa de las canas. El tiempo no pasa en balde y, aquí, don Antonio, se casó en el año 1932, pero no tiene hijos. Le ayuda un sobrino en las tareas de la taberna. Y yo le digo lo de que la continuidad está asegurada y él, escéptico, me responde:

—No sé.

—Toda la vida se ha marchado bien.

Esta es la frase-balance de la gestión comercial del establecimiento. Si uno se conforma con lo que tiene, si toda la vida se ha marchado bien, ¿para qué meterse en camisas de once varas? No hay que tentar a la fortuna, la ambición es mala consejera y tampoco sería propio de don Antonio pretender escurrir demasiado la teta de su industria. La taberna del "Jesuso" está detenida en el tiempo y en el espacio.

· Cuando vino el siglo éste en el que ahora estamos —que no se sabe si para bien o para mal— la taberna funcionaba en otro local, pero allí mismo, o sea, pared por medio del que hoy ocupa. Y, desde



mucho tiempo antes, en la calle de San Félix, que es donde la puso, nada más contraer nupcias, el padre de aquí.

Lo único que se le ha hecho a la taberna de ahora es lavarle la cara: enlucir y enlosar y pare usted de contar.

—Se sigue la tradición en todo.

Eso es.

Al llegar de la calle, el cliente lleva los ojos llenos de claridad.

Yo estaba en el "Jesuso" y un amigo, nada más entrar, no me conoció. Y luego dijo:

—Perdona, chico, pero es que vengo morceguillo.

La gente así joven y tal, aunque no proceda de la claridad, es morceguilla cuando se arrima al "Jesuso", porque no entiende nada. Y es que no se entiende una taberna así, en el siglo de la electrónica, pero el fenómeno existe y hasta encierra valores por los que muchos, a lo mejor, se dejarían matar. Por menos se han matado otros. Y la historia es testigo.

La abuela de aquí, de don Antonio, era doña Jesusa, nombre real y cierto, adquirido en la pila bautismal. El marido de doña Jesusa regentaba otra taberna, ya desaparecida, nada más entrar en la que, por la época, era senda de Puente Tocinos. Doña Jesusa le dio el nombre a la industria familiar, si bien masculinizándolo, aunque con tanto rigor que, en lugar de quedar "Jesús", quedó "Jesuso". Y en eso estamos.

—A la taberna aquella de mi abuelo —explica aquí— le llamaban "de la tía Jesusa".

Opina aquí, don Antonio, que no se puede uno quejar, pero que el vino de antes era mejor que el de ahora.

—Se elaboraba mejor. El que gastamos nosotros es el de los quince grados. Digo quince, por cuando viene con catorce o por cuando viene con dieciséis.

—¿Seco o embocaico?

—Seco. Porque embocarlo, si uno quiere lo emboca, por si alguien lo pide. En teniendo un poco de dulce a mano...

Eso es verdad. Al dulce no lo puedes secar por más seco que le echas. Pero si lo tienes seco y quieres, por un suponer, embocar. tomas un poco de dulce y listo. No hay pega en eso.

En un tiempo, el vino era de Pepe Barchilla, que lo elaboraba directamente en Jumilla. (Este Pepe Barchilla es hermano del Barchilla de la taberna.) Después, el suministro llegó de Roque Martínez, también de Jumilla.

—El cliente antiguo de antes apreciaba más el vino, entendía más y lo gozaba.

Estoy dándole vueltas a la cabeza a ver si el Roque Martínez no sería mi abuelo, por parte de madre, o si sería otro Roque Martínez, padre —me parece— de Pedro Luis Martínez, actual bodeguero jumillano. Mi abuelo era corredor, mas no industrial, mientras que el otro Roque, el padre de Pedro Luis, sí que era industrial. Pero, vamos, no sé.



El viaje a Jumilla duraba cuatro días. Entre la ida, la carga y la vuelta. Llegaba el carro con las pipas colgando, llenas de vino y aquí, don Antonio Marín, lo trasegaba. Y del trasego se desprendía un especial perfume por toda la calle. Las que iban a misa, enlutadas y muy de mañana, refunfuñaban, al pasar:

—¡Qué peste a vinaca!

Tremenda injusticia, porque el perfume del vino es, en su natural, muy agradable.

Las sillas del "Jesuso" son bajas. Unas, porque así las parieron. Otras, porque fueron castradas, bien de respaldo, bien de patas, o de ambas cosas. Todas son de asiento de anea o de cordelillo. Así, en un rato de charla, un cliente se puede zampar muy bien el litro. Si está jugando al truke, con la pasión y tal, lo mismo se bebe dos. Se practica aquí el truke, uno de los juegos que tolera mayor variedad de marrullas. Por eso el truke es un juego hermoso.

Han pasado por el "Jesuso", ya lo creo, muchas generaciones. Es de recordar la tertulia de don José Vinadel, don Paco Atiénzar, don Antonio Atiénzar, don José Iglesias... No hay tapas en el "Jesuso"

—El buen bebedor, a palo seco.

A veces, cuando se envasa demasiado, puede uno ayudarse con algún torrao. Cerca, casi en la misma plaza de Santa Eulalia, hay una tienda de tueste diario y puedes comprar el cuarto de kilo de surtidos —mitad garbanzos, mitad panchitos— por nueve pesetas.

Don Antonio Marín "Jesuso", como digo, no tiene tapas, ni las tendrá. El ya ha hecho su composición de lugar y no hay quien le saque de ahí.

—Que no quiero yo meterme en líos, que son siempre molestos.

Luego que, como él dice, está solo para atender. Sí, cuenta con el sobrino, pero siguen siendo poco personal.

—Llegas y dices: “¿Cuántos pinchos te has tomao?”. Para la cosa del cobro, claro. Y te dicen: “No sé. Dos”. Y resulta, a lo mejor, que se había tomao cuatro o cinco. Ya se te ha ido la ganancia. Y no te vas a disgustar.

Acostumbrado uno, claro, a las cafeterías finolis, donde cualquier cosa que te tomas te cuesta por arriba de los cinco duros, vas al “Jesuso” o vas a otra, y vas, pongo por caso, con un amigo. “Dos chatos”. Y tal. “¿Cuánto es?”. Y dicen: “Dos pesetas”. Te quedas muerto. ¡Dos pesetas! Te entra así como vergüenza y te dan ganas de no darlas, porque dices: “Si dos pesetas, hoy, como están las cosas, no son nada”.

Vas a otro sitio, a un “snack”, y por un visqui con piedras, que no es mejor que el vino, te cascan siete duros. Y entonces sí que lo dejan a uno morceguillo.



LA DE

"BARCHILLA"

En la calle de la Sal



L reloj con historiados adornos de madera, que cuelga en uno de los muros de la casa Barchilla, se paró, en las diez menos cuarto, hace ya muchísimos años.

—Toda mi vida lo conozco parado —dice el actual Barchilla, que no es otro que don Pedro Marín Martínez.

Un día, aburrida y harta, la aguja larga se desprendió de la esfera.

Debajo del reloj, un antiguo escritorio, con ventanilla breve y barrotes torneados. Una especie de confesionario tabernero, donde las generaciones Barchilla han ido sacando las cuentas del negocio. Desde hace un par de años, la taberna no registra afluencia de clientela. A don Pedro Marín le ha dado por embotellar y las exigencias de esta actividad no le dejan tiempo, ni tampoco espacio, para el calmoso y no muy rentable chateo.

—A ver si me organizo un poco —explica— y, aunque me tienta más lo del embotellado, dejo la vieja taberna convertida en una cosa así como un museo del vino.

El Barchilla originario, don José Sánchez González, fundó la casa en el 1870. Su sobrino, don José Serrano, siguió la tradición, que pasó luego a otro sobrino, don Antonio Marín Serrano, penúltimo Barchilla y padre del que hoy rige los destinos del establecimiento. El apodo Barchilla le fue impuesto a don Antonio, por la razón simple de que, cuando iba con los carros a comprar vino a Jumilla, al detenerse en las ventas, preguntábale el ventero:

—¿Qué va a ser para comer?

A lo que don Antonio respondía:

—Una barchilla de arroz.

(La barchilla, dicho sea de paso, es medida antigua de capacidad. Para tomarse una barchilla de arroz, dicen los especialistas que hay que tener buen estómago. Don Antonio tenía, además de buen estómago, buena disposición para el trabajo. Me anota su hijo que, en cierta ocasión, el padre Barchilla, al ver que un carro se le venía abajo, trató de levantarlo con el hombro, temeraria acción que le produjo graves desgarros en un brazo. Se confirma así lo que, al respecto, nos manifestó el Tío Sentao, que fue testigo del suceso.)

Nunca cambió de emplazamiento el local de los Barchilla, en la calle de la Sal, que algunos llaman calle de Barchilla. Tomóse siempre el vino a secas, como mandan los cánones, si bien, por la cercanía del mercado de Verónicas, algunos clientes compraban allí el condumio. Sólo al final, don Pedro hizo la vista gorda: consintió en tener unos cuantos kilos de torraos. Se conservan allí los vasos recios de cristal antiguo...

—Que ya no los hay en ninguna parte —se apresura a decir Barchilla.

Si hemos de hablar de clasificaciones, podemos referirnos a dos clases de vino: el "del bancal de arriba", solera vieja de hasta veinte años; y el "especial Barchilla", de tres años. No había, en tiempos, tantas variedades como ahora. Don Pedro compra el género en bodegas del campo de Jumilla. Unas veces, más acá; y otras veces, más allá. Según soplen los vientos de las calidades y de los precios.

En un largo y oscuro corredor, los barriles aparecen alineados sobre unos poyos de madera.



—Aquí mismo, Jara Carrillo escribió el "Himno a la Virgen de la Fuensanta".

Otro contertulio notable fue don Hernán García, criminalista famoso y alcalde de Murcia.

—Ultimamente —aclaró don Pedro— sólo servimos a unos cuantos amigos que vienen por aquí. La vida ha cambiado mucho. La gente prefiere el bar y las bebidas de otra clase. Pero aún hay quien gusta de venir a estos sitios. A pesar de que, como puede verse, lo tenemos todo manga por hombro.

Pues, en otras épocas, cuando la taberna se mostraba en todo su esplendor, frecuentaban el local, además de la Peña de Hijuelistas de casa de Manolín, la que llamaban de "los del Juzgado". Y, en los últimos años, cuando la famosa inundación de Valencia, se constituyó la "Orden de la Cacharra", integrada, entre otros, por Adolfo Fernández y Juan García Abellán. En la pared, junto al pergamino que otorga formalidades a dicha Orden, pueden verse firmas de gente conocida, como la de Germán Mira, locutor andarán.

Ha sido, de siempre, típico comprar la rosquilla en el Horno Obrero, donde podían adquirirse, también, la trenza y la paneta. Hombreros de pluma —Jesús Frutos, Federico García-Izquierdo y Carlos Valcárcel— han frecuentado el largo y umbrroso pasadizo de Barchilla. Era costumbre, que aún permanece, confeccionar, en Viernes Santo, la ensalada de huevos cocidos, cebolla y tomate. Hay que llevarlo todo, menos el aceite.

Don Antonio Marín Serrano, padre de don Pedro Marín Martínez, y más conocido por el Tío Barchilla, murió hace cuatro años. Iba a misa a las monjicas.

—Su ilusión era estar al lado de los barriles hasta el último momento. Era una cosa de cuna. Decía que, estando él aquí, todo iba mejor. Contaba ochenta y dos años, cuando falleció.

—¿Y cómo fue, en el trato?

—Modesto, sencillo, formal y simpático. Pero muy serio, si bien se mira, en lo comercial. Hablabas con él y hacías cuenta que escuchabas a un sacerdote.

Barchilla jugaba al truco con Jara Carrillo y con don Hernán García. En la primera página del "Don Crispín", de 3 de septiembre



de 1933, número 86, segunda época, aparece una caricatura de don Antonio Marín, original de Cayetano Molina, con esta leyenda:

*"Este del puro es Barchilla,
rey del vino de Jumilla".*

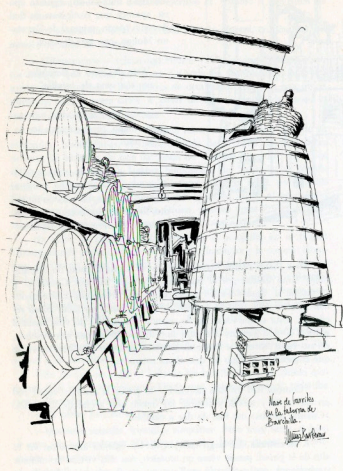
Los barriles, adquiridos de segunda mano, fueron instalados hace 81 años.

—Hay muchos murcianos, residentes fuera, que vienen a visitar la casa. Una vez, en vida de mi padre, llegaron unos belgas. Y se empeñaron en llevarse una blusa negra.

Don Pedro Marín Martínez conserva viejas libretas de contabilidad. Eran usadas por el fundador, don José Sánchez González. Y lo mismo le aprovechaban para plantearse problemas relacionados con la economía, que de archivo de cartas, tanto enviadas como recibidas. Esta contabilidad es de cuando una arroba de vino costaba entre 2'50 y 3 pesetas. He aquí uno de los problemas que resolvía, en sus ratos libres y a modo de práctica, el señor Sánchez, antes de que comenzara el siglo en que ahora estamos:

"Compré 256 arrobas de vino a 30 reales la arroba; vendí 140 arrobas a 35 y media y cambié las demás por aceite de 42 reales. ¿Cuántas arrobas me han de dar a cambio?".

A la entrada del largo callejón de los barriles alineados, en lo alto de la pared, puede verse un mosaico, con orla vistosa de racimos y pámpanos, confeccionado en Talavera, en el que, bajo el título de "Elogios del Vino", leemos, entre otras cosas:



Nuestro de la bodega
en la bodega de
Barcelona.

J. J. J. J.

"Fragmento de un artículo de "ABC", del viernes 17 de marzo de 1950, sobre un debate en el Capitolio de Roma, en defensa del vino: "Y el canto al vino surgió en la espléndida sala del Capitolio, como un poema encendido y arrebatado de entusiasmo. ¡Ah, señores, el vino! ¿Hay algo mejor que el vino? Y, además, el arte de beber es un arte, un arte que sólo poseen las razas de linaje antiguo..."

¿Hay algo mejor que Barchilla?



En la sala de Barchilla de Madrid

En la calle de Polo de Medina



OS zagales de antaño son ahora señores de casi barriga. Y si no muestran el ceño grave, tan propio de los españoles adultos, es porque los parieron de natural bromista. Son, además, los zagales —que son dos— tipos con recámara, o sea, cachazudos y a prueba de nerviosismos. Nada les sorprende, quizás porque han vivido mucho, y nace de ellos como un cierto aire de superioridad.

La taberna de "Los Zagales" es céntrica y, como tal, se ve acosada por un cinturón de bares y cafeterías modernos, que no se atreven a presumir a costa del establecimiento "menor", porque, cotidianamente, les da sopas con onda, a base de ventas masivas proporcionadas por una clientela asidua y heterogénea. A "Los Zagales" les guarda el aire la competencia. De siempre ha sido el local refugio de esa juventud inquieta que se administra con escasos posibles, pero que es amiga de acercarse a la barra de las mil delicias, donde "Los Zagales" exhiben "de tó": desde "talones de muerto", como son las redondas patatas cocidas, hasta "transfusión con anestesia", como es la sangrecica de cordero frita con cebolla.

Les da así como rubor confesarle los sobrenombres de las tapas, como si tales apodos, ciertamente graciosos, pudieran ir en detrimento de la seriedad de la empresa. Pero yo creo que deben recogerse aquí, pues forman parte del pintoresquismo de la taberna, en cuyo fondo queda la cocina, de la que salen, con prisa y sin pausa, humeantes platos de "ingle de pava", entiéndase hígado frito; de "recortes de quirófano", entiéndase patas de pulpo y calamar; de "zumaca", entiéndase una broma. Veamos: una broma no es una tapa. Tampoco lo es la "zumaca". Los que están en el secreto, llevan, por primera vez, a un amigo a "Los Zagales". Y dice Asensio, o dice Ramón, que para el caso es lo mismo:

—¿Qué va a ser de tapa?

—¿Hay "zumaca"? —pregunta uno.

—No sé si estará fresca —responden, con cara de inocencia, bien Asensio, bien Ramón, que para el caso es lo mismo.

—Mira a ver.

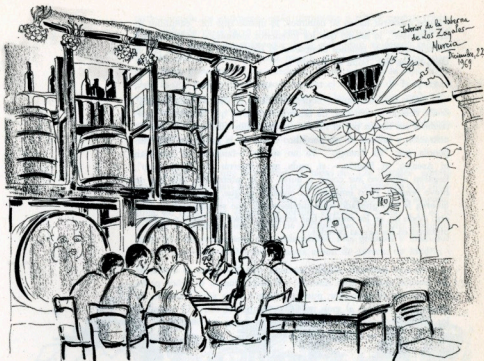
El amigo novato, en seguida, se interesa:

—¿Qué es la "zumaca"?

—Pero, ¿no lo sabes —dicen unos y otros—. ¡Hombre! : la "zumaca" es una cosa típica de aquí, de la tierra.

Y aparecen finalmente Asensio o Ramón —ahora no voy a repetir eso de "para el caso es lo mismo" — con una herradura sobre un plato

Eso es la "zumaca". Pero, en los últimos tiempos, los dos zagales no se prestan a la broma, a no ser que se les garantice que no habrá disgustos por parte del embromado. Se han dado casos, y es que el español no tiene humor, de clientes que, muy enfadados, arrojaron la "zumaca", con plato y todo, a la mismísima calle.



La variedad de tapas, en "Los Zagales", es mareante. Los zagales tienen a gala ser baratos y lo son. Cuando la Escuela del Magisterio estaba en la señorial plaza de Fontes, los futuros maestros frecuentaban la taberna, en busca de bocadillos de bajo precio. Y ahora, cuando la Escuela del Magisterio ha sido trasladada a un moderno edificio sin sabor, en una avenida moderna no menos insípida, los

futuros maestros hacen su caminico, lo mismo que los "chiquillos de los Maristas", lo mismo que los jovencitos melenudos, lo mismo que los universitarios, quienes comparten el estudio de Románicas con la degustación del "talón de muerto".

Pedro Gil, jumillano y bodeguero, sirve el vino a "Los Zagales" desde tiempo inmemorial. La taberna fue, antes que taberna —¡agárreme a esa mosca por el rabo!— nada menos que redacción, administración y talleres de un periódico diario de la preguerra, que respondía por "El Tiempo". Ya no sé yo —tampoco se acuerdan ni Asensio, ni Ramón— si, nada más enterrar al "El Tiempo", llegaron ellos con sus cosas, o hubo, en el intermedio, otro bar de breve reinado. Poco importa. La cuestión es que, con lo dicho, a la taberna le han quedado tufos intelectuales, que se manifiestan, si de otro modo no, en los murales que artistas diversos —buenos y malos— pintaron en las negras paredes.

No será necesario aclarar, supongo, que la taberna se denomina así, porque zagales eran Asensio y Ramón, cuando su señor padre los puso tras el mostrador, pues que diez y trece años contaban los muchachos. Abrióse el gran postigón allá por el 1927. El padre de los zagales, conocido por Bastida, regentaba otro establecimiento de la misma clase, en la calle de la Gloria.

Los días de la guerra fueron malos para todos, excepto para los estraperlistas. Durante aquellos tres años, la taberna estuvo casi siempre cerrada. Escaseaba el vino. Sin vino, usted me dirá qué puede hacerse.

No aparecen registrados, en la memoria de los dueños, incidentes graves de los que la taberna fuera escenario. Y ello, quizás, porque las borracheras de vino no revuelven las tripas, sino que, por el contrario, amansan a los levantiscos. De siempre, los zagales, cada domingo, echan el cierre al negocio y tornan a abrirlo a eso de la media

tarde, cuando los estómagos están dispuestos a recibir nuevos trasiegos, superado ya el sarro de la siesta. Un individuo, cuya identidad no hace al caso, buen conocedor de la costumbre, se quedó remoloneando, con la excusa de larga meada, en el retrete del local, para sacar buen provecho de sus soledades. Metió mano en la caja, trapicheó lo que pudo y se dispuso a esperar el momento de la apertura vespertina. Pero, en la mentada ocasión, los zagales no reabrieron el establecimiento y allí se quedó el caco, quien, con gran susto, empezó a dar gritos, estropeando así fatalmente su muy incómoda operación.

Ya dije, creo, que el repertorio de tapas de "Los Zagales" admite pocas comparaciones. Podemos encontrar aquí la longaniza a la plancha, la morcilla de cebolla, el seco embutido, la anchoa, la empanadilla, los michirones, el atún, la tortilla, el pulpo al horno... Y, en lo tocante a caracoles, una gama de pretensiones: caracoles boqueingros, que no galapateros. Los galapateros, más grandes y molludos, no son aceptados en Murcia, aunque gozan de aprecio en Madrid y



en Barcelona. También sirven "Los Zagales" el caracol serrano, que es blanco y muy gustoso. El caracol boquinegro es de huerta y el serrano, como su nombre indica, de sierra, aunque suele encontrarse en zonas de transición. Porque ninguna cosa es absoluta. Dice el refrán, por ejemplo: "Agua y sol, tiempo de caracol", pero, en cambio, es posible localizar enormes caracoladas, sin que haya agua, o sin que haya sol. Lo mismo que he dicho que los galapateros agradan más en Madrid y en Barcelona, debo decir que existen madrileños y barceloneses que no se deciden a probarlos. Y lo mismo que he dicho que los galapateros no entran bien en Murcia, debo decir que algunos murcianos se mueren —en el buen sentido— por catarlos.

—Que todo es según el color del cristal con que se mira —interviene, muy en su punto, Ramón.

Asensio y Ramón gastan, de toda la vida de Dios, guardapolvos de color gris oscuro. En tiempos pretéritos, cuando el subdesarrollo, les llegaban las tales prendas hasta los tobillos. Ahora, cuando las costumbres son menos morigeradas —cuando, además de pan y toros, tenemos los españoles televisión y ternera congelada— los bajos del uniforme alcanzan escasamente a las corvas, en una especie de mini-indecencia que no escandaliza. Los benjamines del negocio, descendientes directos de los zagales, incluso se ciñen la cuasigabardina con el cinturón, con lo que han dado en crear algo así como el guardapolvos-protesta.

La baratura de las viandas se justifica por el hecho evidentísimo de que la industria es familiar, desde la cocina hasta el mostrador. Aquí es posible, todavía, ver a un grupo de estudiantes, uno de los cuales muestra una mano abierta, mientras pregunta:

—Quince pesetas tenemos, ¿Qué se puede hacer?

Asensio o Ramón guardan el pequeño tesoro y se lanzan, sin paracaídas, por los abismos de la generosidad.

Por eso me atrevo a pronosticar que, el día del juicio definitivo, cuando los zagales comparezcan, vestidos con guardapolvos blancos, ante el supremo magistrado, se les dirá:

—Venid acá, benditos de mi padre, porque tuve hambre y me disteis de comer, tuve sed y me disteis de beber... por sólo tres cochinos duros.



"JUAN RHIN"

En la calle de la Princesa



El establecimiento de la señora Viuda de Juan Rhin se distingue, muy especialmente, por la calidad insuperable de su vino, confirmada por una exquisita y asidua clientela, que le tiene más afición a lo líquido que a lo sólido, esto es, que prefiere la libación que se acompaña de muy escasa tapa. La señora viuda de Juan Rhin nos recibe con mucha amabilidad, pero con un cierto temor, que sólo se disipa una vez que le explicamos por lo llano nuestro papel allí. Nos había tomado — ¡vaya por Dios! — por recaudadores de impuestos.

Don Juan Rhin, más conocido por Juanico Rhin, nacido en Puente Tocinos, falleció hace diez años. Su padre —que también se llamaba Juan Rhin— regentaba una taberna en la pedanía.

Tiene esta tabernita, dentro de la humildad de sus instalaciones —pues todo sigue igual que cuando se creó— un aire de pulcritud verdaderamente excepcional. Se preocupa la dueña, cada año, por Navidad, de dar una mano de pintura. Los manises del mostrador y de los zócalos están relucientes y las tapas, bien cortadas, envueltas en celofanes protectores. Cuelgan del techo los morcones, encerrados

en redes de esparto. Y las ristras de ajos y pimientos, aderezos imprescindibles en la cocina murciana.

Atiende la taberna, por derecho de herencia, Domingo España, casado con una hija de doña Josefa Vivancos, viuda de Juan Rhin. Domingo, ex-matador de toros, cosido a cornadas, me dice:

—Toda la suerte que Dios no me dio durante catorce años, me llegó en cuanto me dejé el toro.

Desde entonces, Domingo España funciona bien. Tiene dos hijas que sacan sobresaliente en el colegio, mientras que el padre, en sus años mozos, por aquello de que la idea del toro no le dejaba vivir, era un coleccionista de suspensos. Y no por incapacidad —que es muchacho despierto— sino por abandono. La última cogida del matador —que pertenece a la promoción de Manolo Cascales, Juanito Muñoz y Ramón Sánchez— fue en Nîmes (Francia), donde toreó muchas corridas y el público le apreciaba.

Aparte de los michirones y de las patatas cocidas con ajo, la taberna ofrece una notable variedad de embutidos finos.

—Sobre todo lo demás, el vino. No es por presumir, pero el prestigio de esta casa se debe al vino. Siempre es el mismo y, además, sólo servimos una clase: dieciséis grados, seco, suave, adaptable a todos los públicos. Lo traemos, desde toda la vida, de la bodega de "Frasquito El Manchego"

Las transformaciones sufridas por la taberna son mínimas, imperceptibles. De acuerdo con la tradición, se echa el cierre durante todo el mes de agosto.

—Así lo hacía mi suegro y yo me siento orgulloso de respetar las que eran sus costumbres.

La barra, en forma de "ele", ocupa la casi totalidad del local. Queda a la izquierda un pasillo que conduce a la cocina y, desde aquí, a un patio típico y, desde el patio, a un almacén, en el que apa-

Floridablanca. La taberna de la viuda de Juanico Rhin queda, justamente, en la calle de la Princesa, donde comienza el camino de Algezares.

Las normas urbanísticas, que atraviesan en Murcia un periodo crítico, han condenado a muerte el edificio donde la taberna radica. Parece ser que hay que ponerse en línea con otras construcciones de la calle de la Princesa, lo que significa que la acera llegará, poco más o menos, hasta donde ahora se levanta el mostrador.

—Cuando ello ocurra —dice Domingo España— no montaré un bar, sino que la taberna será todavía más taberna. Quiero sacar a la vista del público los barriles que hay en el almacén y seguir cobrando en plan económico.

—Otros taberneros me han dicho que la venta de vino, a chateo, no es rentable...

—Aquí sí que lo es, aunque el negocio no da, desde luego, para comprar fincas. Yo no necesito cafetera, ni nada de eso, sino continuar con el mismo vino de siempre.

La taberna es frecuentada por pintores y escultores. La verdad es que el grueso de la clientela lo compone una gama completísima de personajes. Se puede tomar, en la taberna de la viuda de Juan Rhin, la tapa fina y la tapa menos fina.

Veo a Domingo España con tantas ganas de transformar su industria, bien que sin transformarla —creo que nos entendemos— que se me ocurre pensar si no le quedarán todavía ansias de volver al toro.

—Mil veces que naciera, volvería a ser torero. Ahora bien: reconozco que volver, en estos momentos, sería una locura.

Y vuelve la mirada, quizás para no seguir hablando del asunto, hacia un tarro de vidrio en el que se conservan las tápenas, que son aperitivo cotizado más allá de los límites nacionales. La tápena o alcaparra, que quizás no haya sido valorada entre nosotros como merece, es producto de exportación. Como casi siempre, son los extran-

jeros quienes prestigian y elevan de tono nuestras propias bondades. Algún día lamentaremos el actual desinterés que el público medio muestra hacia la tápena, que bien puede pavonearse de poseer sabor "sui géneris", particularísimo.

Y para terminar, Domingo España nos obsequia con una botella de vino dulce, rancio, el cual, "si se mezcla con unos huevos crudos, es mejor reconstituyente que todo lo que puedan venderle a uno en la farmacia"





EN verdad, los únicos taberneros murcianos nacidos en Jumilla, son los que llaman "garrampones", aquí presente uno de ellos y fallecidos los anteriores. O sea: amables sin pasarse, austeros hasta cierto punto, serviciales para lo que haga falta. De Jumilla, vamos.

El "Garrampón" originario o, "Garrampón" auténtico llamábase don Manuel y fundó el negocio cinco años después de comenzar el siglo en que nos encontramos. Murió antes de nacer el "Garrampón" que ahora nos atiende. Lo del sobrenombre es cosa que, una vez conocida, parece natural. Ocurría que el dicho don Manuel era víctima de la "enfermedad del sueño" —que debe de ser, valga el inciso, una enfermedad estupenda— y se pasaba el hombre las horas, a la puerta de la taberna, más bien dormido. El señor Paco, el de la Tahona, para que sus nenas pequeñas —o sus nenes, que el cronista no se acuerda muy bien— no fuesen demasiado lejos de la casa, por temor a que las (o los) atropellase un carro, las (o los) amedrentaba, diciendo: "¡Que os va a pillar el tío Garrampón!".

Y así se quedó el pobre hombre con el apodo, sin comerlo, ni beberlo, únicamente durmiéndolo. Antes de que el padre de los actuales "garrazones" —o sea: don José Abellán Martínez, que abandonó este mundo a los 76 años— se hiciese cargo del establecimiento, en 1917, parece ser que hubo por allí un señor vinculado de alguna manera al Banco Hispano Americano.

El señor Abellán Martínez contaba, en plan de colaboradores, con dos cuñados (Pedro Antonio y Juan Antonio), casados respectivamente con sendas hermanas del primero. No debieron de ir muy bien las cosas, pues uno se embarcó rumbo a las Américas, y el otro regresó a Jumilla para trabajar en la agricultura. Cuando a don José Abellán Martínez empezaron, por ley de vida, a fallarle las fuerzas, reclamó a su hijo Pedro (Abellán Herrero), residente por entonces en Argentina, para que le echase una mano. Y se incorporó después otro de los hijos, don José, que es la persona que tenemos delante y único superviviente de la generación tabernil, ya que don Pedro murió hace sólo unos meses, a los 73 años de edad.

Y ya estamos en lo de siempre: que don José no sabe a qué atenerse. A lo mejor, cualquier día, cierra. A lo mejor, cualquier día, reforma. Sea como fuere, otra taberna que pasa a la historia.

—Mi padre —dice— hacía vino, antes de la guerra, en la bodega de Banderas. Cuando firmaron la paz, él se retiró, y nosotros, los hijos, ya no hicimos vino, sino que lo compramos a Pedro Gil. Fue una equivocación, porque era una época buena para ganar dinero.

Es la del "Garrazone" taberna de una vez, desnuda y fría. Tres barriles grandes, al fondo del local, con dos más pequeños encima. El mostrador, unas cuantas garrafas por los rincones, y se acabó. En las paredes, viejos muros del año del catapum, cuelga el siguiente curioso anuncio comercial: "Explotación de cunicultura, con las razas: mariposa, gigante belga y gigante español". Y aclara: "También disponemos de conejos de primera calidad para el consumo". El llamador de la puerta es de los de bola agarrada por una mano.

Jamás hubo, dicho sea en honor de la pureza del establecimiento, tapas de ninguna clase. Bien que, en tiempos, los carrillos de la cas-

caruja se paraban allí delante y surtían a la clientela. La mayoría del público toma el vino sin acompañamiento. La minoría, que la hay, se sirve, por lo general, del tostadero de Enrique, o de los fiambres de Pascual, pues ambos residen, como quien dice, a dos pasos.

—Don Eugenio Noel, que era contrario a los toros, venía por aquí, en compañía de don Dionisio Peñañel.

Los años cumbre de la venta fueron, para el "Garrampón", de 1939 a 1960. En lo que a la mercancía afecta, hay que decir que se despacha sólo "jumilla" de dieciséis grados, corriente. (A cualquier cosa llamamos aquí corriente.) También, para los exquisitos, un vino rancio del tonelico de arriba. Se practica en el "Garrampón", además del chateo que le es propio, la venta a granel. Es taberna, como todas, más de hombres que de mujeres, aunque para la cuestión del litreo y el garrafeo, son las damas las clientes más asiduas.

—Ultimamente, nos hemos retraído mucho. No por falta de público, sino por la enfermedad de mi hermano, que nos obligaba a cerrar por la tarde.

—¿Y todavía cierra por la tarde?

—Todavía. Mire usted: todo lo que yo tengo son dos hijas. Y ellas, naturalmente, no quieren saber nada de esto. Están situadas. Si tuviera un hijo, pues no sé. Yo, por la tardes, trabajo en la agricultura, que me gusta mucho.

A don José Abellán Herrero le gusta ir a buscar el vino en su origen, en Jumilla, vamos. Pero está solo y no puede. Las circunstancias, ¿sabe usted?, son muchas veces las que mandan.

—Antes, cuando todo iba bien, servíamos en vaso catalán, muy gordo. El vaso para vino, aunque grueso, debe ser de cristal muy blanco y muy limpio.

—¿Fue siempre taberna el local?

—No sé qué decirle. Para mí que, en alguna época, hubo una carbonería. Ahora, eso sí, el edificio es el mismo. Todo: las paredes, los techos, las ventanas... Ahora me acuerdo que, por cierto, el fun-



Taberna del Gorrampor
Münch, 1970

dador de la taberna tuvo un hijo cura, que ha muerto hace poco en Albacete.

Las cartas que le llegan a don José no ponen, como sería natural, "señor don José Abellán Herrero. Calle de Santa Quiteria. Murcia" sino simplemente: "El Garrampón". Murcia". Y no se pierden.



—¡Qué han de perderse! ¡Pues no parece que llevamos un año aquí!

La taberna es madrugadora. Casi abre con el alba. El vino está fresco en el tonel y apetece tomarlo en plan de desayuno. Un vaso y un "celtas", y se pone uno hecho una bestia.

—Abro la puerta a las siete de la mañana, pero me vengo de mi casa a las seis. Antiguamente, ni para comer cerrábamos. Era una cosa seria. Se compraba entre 16 y 18 pesetas la arroba. Mi hermano estaba de contino, trayendo mercancía con un camión, y no me daba abasto. Era una cosa seria.

En el "Garrampón", por no ir más lejos, la mistela es bebida familiar. Sirve de muleta, o de apaño, para mil y una combinaciones. Así, la mistela con sifón, recibe el nombre de champán; la mistela con anís, revuelto; y la mistela con coñac, combina. Tragos fuertes, a ver si me entiende usted, pero dulces, suaves, para que pasen sin desgarrar.

Por la tarde, nada: echado el cierre, mientras el tabernero se dobla sobre la tierra fértil. Si acaso, en la puerta, el espíritu del viejo "Garrampón", dormido... naturalmente.





AY veces en que don Ricardo se lía la manta a la cabeza y ni siquiera se acuerda de ponerse el guardapolvos gris de tabernero, con grave disgusto de su mujer, que sufre luego las consecuencias de las manchas de vino en la camisa o en el pantalón. Porque don Ricardo, eso sí, hace lo que le da la real gana, que para eso está en su casa. Y si quiere, cierra el establecimiento. Y si quiere, no lo cierra. Dialoga con la clientela. A unos les riñe, a otros les aconseja, y a los demás les sigue la corriente, que es la mejor manera de no complicarse la vida.

Don Ricardo García Bravo "El Piruli" nunca se pone nervioso. Tiene una paciencia, digamos, infinita. Ya le blanquea el pelo y luce gafas de concha antiguas. Su taberna se llama, simplemente, de Ricardo. Y queda a la entrada de Espinardo, a mano derecha, antes de llegar a la iglesia parroquial. Tiene fama por la lengua. No por la de don Ricardo —que, dicho sea de paso, jamás la emplea si no es para agradar— sino por la de ternera, que su mujer, doña Carmen García Cascales, cocina como nadie.

Lengua de ternera en salsa, en la que conviene mojar pan de la tierra. La salsa no tiene secreto, pero hay que saber darle su punto.

Es bien sencillo: cebolla, aceite, harina y pimentón. Nada de pican-tes. La lengua, con su sabor. Con el suyo propio. Nada de mixtifi-caciones.

A la entrada, una altísima cortina, con los colores del R. C. D. Es-pañol. La taberna es lo que aquí llamamos un largo porche. El mos-trador, breve, de piedra de mármol, está colocado a lo ancho, sin llegar de pared a pared, para facilitar el paso. En la pared de la de-recha, según se entra, los barriles. En la de la izquierda, habitaciones, imagino yo que privadas. Al fondo, allá a lo lejos, la cocina. Dicen:

—Ricardo: pon un plato de lengua.

Ricardo da media vuelta y, despacio, muy despacio, como si fuese contando los pasos, se recorre el porche entero, camino de la cocina. Al rato vuelve a aparecer, y se viene hacia nosotros, hacia el mostrador, despacio, muy despacio. Si alguien le mete prisa, res-ponde con una ocurrencia graciosa. Si el cliente se pone follonero, ni le mira. Y así: un viaje con su retorno, y otro viaje con su retor-no... Mil, dos mil, quince mil viajes al día.

La taberna abre por la tarde, después de la siesta. Sólo hay len-gua por la tarde. Le guardan las lenguas en Murcia, se las seleccionan. Es un experto en lenguas.

—¿Lenguas vivas o lenguas muertas?

—¡Je! ¡Muertas, muertas!

También los michirones salen buenos. Faltaría más. Y sanseaca-bó. ¿Quieres otra cosa? Cascaraja. Torraos y avellanas. Tostados por la propia señora. Garantía total.

Don Ricardo García Bravo cuenta ya sesenta y dos años. Fundó la taberna en 1933, pero no aquí, sino más arriba, en la que llaman Rambla, camino de Guadalupe, junto al Cine Martínez. ¿Y qué pasó allí? Pasó que el dueño dijo que los alquilados habían hecho obra, habían tocado una colaña, o algo así. Y la Justicia los puso en la calle.

Fue la señora, que es hacendosa como ella sola, quien ideó lo de montar una taberna. Ricardo se mostraba reacio. Ella dijo: “¡Va-mos!” . Y Ricardo, por no contrariar, dijo: “¡Bueno!”.

Y luego se pasaron al emplazamiento actual. Encontraron, al lle-gar, un almacén lleno de trapos viejos. Y antes, el local había sido estudio de José Noguera, el escultor. Y allí estaban las imágenes de los santos, tan tranquilas, mientras Noguera las acicalaba.



La señora, doña Carmen García Cascales, trata con confianza a la clientela. Y les dice:

—¡No me pongáis enredos por enmedio!

Se sirve el vino en vasos de culo grueso, pero con la variante de que ensanchan hacia los bordes, con pretensiones de copa de champán. Y la cerveza se bebe en porrón, porque, en la taberna de Ricardo, la cerveza está un poco como de prestado y siente complejo de inferioridad.

No he dicho que la señora hace unos embutidos, típicamente murcianos, riquísimos. Presume, y con razón, de limpieza en la industria. Llegaron un día los de Sanidad, para la cosa de la inspección, y se deslumbraron al contemplar la caldera de cocer las morcillas.

Por las mañanas, como el negocio no abre, la señora cose en el porche. Ella, por ejemplo, arregla la tela del colchón. Ricardo, mientras tanto, lava la lana en la acequia. Es un matrimonio cordialísimo.



Nunca falta la lengua. La lengua, en el local de Ricardo, es una obligación, lo mismo que oír misa entera los domingos y fiestas de guardar.

—¿Y es bueno el negocio?

—¡Hombre! Para ir medio viviendo, sí.

Dos hijos trabajan fuera de allí. Uno, en Alemania. El otro, en una fábrica de Espinardo. A ninguno, por ahora, le atrae la taberna. Me parece que no he dicho, porque se me ha pasado, que después

de ser estudio de Noguera y antes de ser residencia de trapos, la taberna fue almacén de pimentón. (El pimentón es a Espinardo, lo que el vino a Jumilla.)

—En el año treinta —dice Ricardo— yo tenía un camión. Mi hermano me traspasó el primer local. Y mi mujer se empeñó en que pusieramos la taberna. Hasta le costó llorar.

Toco el tema de la cerveza y Ricardo salta como si le hubieran pinchado:

—Esto no es una cervecería. Yo vendo vino. Me lo sirve Pedro Luis Martínez. Seco. De quince a quince grados y medio.

La taberna de Ricardo no se cierra nunca, aunque sólo abre cuatro horas al día.

—No nos podemos permitir el lujo de cerrar...

Me contaron a mí una historia, en torno al establecimiento de Ricardo. Decían que es costumbre que cualquier cliente, cuando empieza a notar que se va a morir pronto, deje pagada una arroba de vino, para que se la beban los amigos al regreso de su entierro, en correspondencia al esfuerzo de tener que transportar el cadáver, a hombros, hasta el cementerio.

—Yo lo he oído contar también, y sé que ha ocurrido, pero no en mi casa.

Ricardo, sea o no verdadera la fúnebre explicación, se siente satisfecho de su lengua y de su taberna. Lo malo es que, por lo que parece, los hijos no piensan continuar el negocio. Dios dirá.



**CASO EXCEPCIONAL DE TABERNA
VENIDA A MAS COMO ES LA DE
"EL RINCON DE PEPE"**

En la calle de Sancho



TABERNAS hay, pocas —si acaso una— que lejos de desaparecer o mantenerse en un “ir tirando” sin ilusiones, levantaron el vuelo hacia cumbres más altas, bien que sin renegar de su origen. Así ocurre con el establecimiento que llaman “Rincón de Pepe”, famoso hasta en las mismísimas Filipinas. La elegante y multivariada clientela del “Rincón”, no imagina —cuando abre la historiadada carta donde se anuncian incontables exquisitices que dan gusto al cuerpo y al espíritu— que los comienzos fueron tan humildes y difíciles como los que más.

Eran los tiempos en que Pepe —don José Sánchez Gómez— dependiente de una tienda de ultramarinos, decidió independizarse en las horas libres, para soñar glorias que parecían inalcanzables. Frente a “La Cocinilla” de la calle de Eulogio Soriano, en un local pequeño y sombrío —mientras su madre procuraba, confeccionando alpargatas, engordar en lo posible la anemia de los ingresos— el inquieto muchacho puso sobre una banqueta —¡ay!— nada más y nada menos que una garrafa de vino de Jumilla. Y junto a la garrafa, un bote de hojalata —de los del tomate en conserva— y, junto al bote, un par de vasos de culo gordo. Y pensó Pepe que ese tingladillo podría

convertirse, alguna vez, en algo importante. ¡Hay que tener imaginación, para atreverse a pensar una cosa así!

Como casi todo, en esta perra vida, tiene su explicación, digamos que al chico se le ocurrió la cosa, al ver que su madre, insistiendo en su afán de mejorar olla y vestido, despachaba añís revuelto con limón a los vecinos de "La Cocinilla", lo cual proporcionaba algún que otro alivio a la economía familiar. Estimó Pepe que la idea era buena, pero centrándola en el vino. Y todo esto acontecía, señoras y señores, en el año de 1928.

Iba bien el asunto, dentro de lo que era posible en aquellas fechas (sin Plan de Desarrollo, ni nada), y Pepe se sintió inclinado al riesgo. He aquí que se quedó con un local de la calle de Cánovas del Castillo, sobre cuya puerta, en un alarde de lujo publicitario, colocó un cartel, que decía: "Vinos". Y al resultar, en 1931, que el jovenzuelo contrajo nupcias formales con doña Aurelia Frutos Muñera, hija y nieta de cocineros, el negocio empezó a tomar un cariz claramente gastronómico, que habría de desembocar —¿cómo iba a ser de otro modo?— en el restaurante, cuyo rótulo luce ahora en modernísimo neón.

Doña Aurelia empezó, casi en broma, a preparar cabezas de cordero en pebre, o el resto del cordero en salsa, o ricos callos... Y aquello se lió y se lió y se lió, hasta que llegó la guerra, que se encargó de embarullarlo todo. Y cuando la paz volvió —porque la paz vuelve siempre, tarde o temprano— el animoso matrimonio se estableció en un bajo de la calle de Sancho (donde ahora están), y empezó a obsequiar a la clientela con tazas de caldo de gallina, de tal manera que, en época de tantísima escasez, las gentes se volvían locas de gratitud. En el 1942, unas perrillas bien ahorradas permitieron ampliar la superficie del local, hasta llegar a la esquina. Y ya tenemos, siquiera en el plano, el nacimiento del "Rincón" de ahora mismo.

Por entonces, o quizás un poco antes, hizo su aparición el tercer hombre: el sobrínico Raimundo, que iba a ocupar en lo afectivo el lugar destinado al hijo que no nació. Raimundo, sobrino de doña Aurelia, es hoy —cuando Pepe pide un poco de sosiego después de

tantos años de lucha— el primogénito que aporta al negocio su experiencia (no adquirida sólo en los libros, sino en el trabajo de cada día), su conocimiento de la cocina y su grande —incontenible— entusiasmo por la profesión.

No reniega el "Rincón" de su cuna. Siempre, cuando tasca, cuan-



do taberna, cuando fonda, cuando restaurante, se ha mantenido, contra el viento y la marea de las costumbres nuevas, al arrullo de las más nobles y auténticas tradiciones. Hay en el "Rincón" —¿no ha de haberlos, madre?— torraos y avellanas, fritura de pimiento y tomate y calabaza y berenjena, cornetitas picantes, olivas negras, sangrecica de cordero, patatas con ajo, michirones... Todo el repertorio



gastronómico, en fin, de la Murcia popular. Y, eso sí, buen vino de Jumilla, que se exhibe —para muestra— en un gigantesco porrón o redoma. El "Rincón" es fiel a los gustos del pueblo y proclama ante los extraños, con vocación apostólica, las bondades de la gastronomía local.

Recita Pepe, con orgullo, su condición de tabernero. Y su "hobby" sería, ahora que ha conseguido lo más, volver a lo menos, a saber,

abrir una tabernita pequeña y oscura, en una callejuela estrecha, para poder sentarse con sus clientes, como uno más, a la vera del barril.

El "Rincón" es una taberna que ha hecho estudios universitarios. El "Rincón" es la única taberna galardonada con el "Laurel de Murcia" que concede la Asociación de la Prensa. El "Rincón" es una taberna.



EL TRUQUE,

**JUEGO HERMOSO Y MARRULLERO,
PERO MUY SERIO, ¿ESTAMOS?**

En todas las tabernas



“PERIN” y “El Gallo” son dos buenos jugadores de truke. Nadie lo discute. Casi nadie, vamos. Si decimos, en cambio, que son los mejores —o sea: **LOS MEJORES JUGADORES DE TRUQUE DEL MUNDO** (¡échale hilo a la bilocha!)— es muy posible que algunos pongan en duda tan pretenciosa proclama. Y ya surge la discusión y, entonces, esto es el cuento de nunca acabar. Hasta podría ser que tiraran piedras.

—¡Hombre, claro! Es que, usted, es un pijotero. Usted no ha visto jugar “arsolutamente” a cualquiera de los que juegan. Y puede que haya uno, o más, que les ganen a esos dos.

Pero lo que no podrán negarme es que “Perín”, de la Era Alta, es el tío más farolero. ¿Estamos? El más farolero, entre todos.

—Eso lo dice él. Para dicho, bien está. Yo también puedo decir que soy el hijo de la polla roja.

—¿Y lo es?

—A nadie le importa.

Como se comprueba por lo anterior, es tontería discutir. Vamos, pues, a dejar la cosa en un término medio. A saber: "Perín" y "El Gallo" son dos buenos jugadores de truke.

"Perín", ya lo he dicho, es de la Era Alta. Y, por ende, de la huerta. "El Gallo", en cambio, pertenece al barrio de San Antolín. Vende pan en un quiosco de Verónicas. Representan, el uno y el otro, respectivamente, a los truquistas o truqueros de las afueras del casco y del propio casco.



A nadie se le oculta que el truke es juego de tabernas. Desde hace siglos, murcianos de calzón blanco —los antiguos— y murcianos de calzón de pana —los modernos— dedican al truke lo mejor de su tiempo. En la penumbra de las tabernas o en la claridad de los corrales con parra, en torno a una pequeña mesa cubierta con un trapo —tela de saco, por lo común— dan lustre a su inteligencia, pensando jugadas inverosímiles, inconfesables, audaces...

Es el truke un complicadísimo juego —de cartas, entiéndase— lleno de posibilidades, para cuyo ejercicio algunos catedráticos (en

propiedad, por más señas) se han declarado incompetentes. Es, digo, un juego barroco, como la Catedral —en lo que de barroca tiene— o como el paisaje de la huerta. Y hacen falta dedicación y empeño, entusiasmo y ganas, buena cabeza y finas manos, para convertirse, al igual que "Perín", al igual que "El Gallo", en verdadero maestro.

Tiene "Perín", y lo guarda como oro en paño, un viejo manual del truke —quizás el único que queda en Murcia— escrito, allá por el 1931, por don C. García Martínez, que regentaba una imprenta en la calle de la Gloria. Y lo dedica a "Emilio, el de los Muebles", en los siguientes cordialísimos términos:

"A mi querido amigo, el popular escritor y panochista, don Emilio Martínez López, "Perráneo de la Arboleja", en prueba del afecto que le profesa EL AUTOR". Se titula el librico, que costaba veinte céntimos, "Nociones del juego del truke" y, naturalmente, según debe ser, no hay cristiano que lo entienda, salvo los ya experimentados.





Me he pasado yo varias noches, con santa paciencia, leyendo y releiendo las sabias normas, y esta es la hora en que, si no llega a ser por las explicaciones en "live" con las que me obsequió "Perín", quien, por cierto —y voy a contarlo antes de que se me vaya el santo al cielo— atrapó en una acequia, a base de buen pulso, una anguila de kilo y medio, aún se encontraría un servidor, lo que se dice, a la luna de Valencia. (Lola, la mujer de "Perín", cortó la anguila en rodajas y le puso limón.)

Pero acontece que yo no puedo aquí extenderme demasiado, sino que debo ir a lo directo, contando sólo algunas de las características del truke, no vaya a ser que meta al lector en un lío del que luego no sepa salir. El truke es un juego muy serio —vamos a no engañarnos— tanto, que hasta el mismísimo señor obispo podría practicarlo sin sonrojo, porque el truke tiene un mucho de litúrgico y solemne. La tal seriedad no es obstáculo —¿estamos?— para que, siguiendo sus mismas normas, los jugadores tengan licencia para hacerse señas, con objeto de darse a conocer mutuamente —entre compañeros— la calidad de las cartas que llevan. Y estas señas, enumeradas en el manual y representadas por "Perín", son las que le dan al

juego categoría de espectáculo, de tal manera que los encimarios lo pasan casi mejor que en el circo.

Las señas son: siete de espadas, alzar las cejas; siete de oros, guiñar un ojo (lo mismo uno que otro y se da esta facilidad pensando en los posibles jugadores tuertos); as de espadas, mover, por la derecha, la comisura de los labios; as de bastos, mover por la izquierda la antedicha comisura; cinco de espadas, alzar el hombro derecho; y cinco de oros, alzar el hombro izquierdo. El "perro" —caballo de bastos— y la "perra" —sota de oros— no tienen señas.



Hay cartas que merecen usía, mientras que las restantes, hasta veintidós —de las que “duermen” cuatro— se conocen con el nombre de “matujas”, o sea, “ná”. Como las tales señas universales son conocidas por todos los jugadores, hay quienes se las ingenian para practicar una clave inventada por ellos, con lo cual, quieras que no, despistan al contrario.

¿Es el truke un juego de evasión? —se preguntan, preocupados, los filósofos. La respuesta es afirmativa. No hay nada tan absorbente como el truke. Cuando un individuo se enzarza en las peri-



pecias de las cartas, olvídate hasta de sí mismo. Cuánto más, señoras y señores, de las letras que vencen al otro día. Ocurre también que el truke estimula el trabajo en equipo. El jugador no es sólo él, sino, además, su o sus compañeros. Ganar es, en la mayoría de los casos, el resultado de un esfuerzo en común, de una reunión de aportaciones, aunque, a veces, un único jugador —que lleva cartas excepcionales— se convierte en figura. Sin ayuda de nadie, el líder arriesga lo suyo y lo de sus compañeros. Como se aprecia por este último detalle, la idea comunitaria es, en el truke, óptima, ideal, puesto que, en algunas ocasiones, se permite que uno de los jugadores reciba la inyección de necesario estímulo que proporciona la iniciativa indivi-

dual. El truke es, llevado a lo socio-laboral, una superación del colectivismo hasta ahora conocido.

Lo que digo en este último párrafo, lo mismo podría no haberlo dicho, pero es que hay lectores que si no le ven al tema un tratamiento pseudo serio y pedantuelo, resulta que lo desprecian por frívolo. Convencidos, pues, de que el truke tiene categoría de programa sociopolítico —lo que no deja de ser una tontería y un camelo— si-gamos considerando el asunto en su justa medida, esto es, a base de cachondeo, habida cuenta de que el cachondeo es la sal de la vida.



Me toca ahora, aun a sabiéndas de que es misión delicada —pero que un honrado cronista no puede eludir— centrar la curiosidad del lector, si es que la tuviere, en ciertas alusiones calumniosas que se hacen a los practicantes del truke. Algunos observadores novatos e inexpertos dan en decir que los truquistas son afeminados, porque otorgan un gran valor a lo que, en el juego, se llaman "flores", o sea, ciertas combinaciones de cartas —de las que luego hablaremos— argumentando que hombres generalmente admitidos como buenos machos, no deben entusiasmarse cuando les llega a las manos una "flor", pues las flores —dicen— son objetos propios de mariposones. Grave error, el de estos bastísimos cizañeros, quienes ignoran que, en todo



ser humano, sólo por serlo, conviven la bestia y el ángel. Y por eso mismo, entusiasmarse con una flor, no es síntoma de marica, sino confirmación de la auténtica categoría del macho, que no cojea de su atributo angelical. "That is the question", como dijo el otro.

Metidos como estamos en harina floral, vaya la oportuna explicación, no sin advertir, para mejor entender la cosa, que doce cartas de la baraja son "piezas" —quiere decirse que valen más— a saber: los siete de espadas y de oros, los ases y los cinco de los cuatro palos, el "perro" y la "perra".

Y serán "flores": una pieza con dos cartas ligadas; tres cartas ligadas, sean o no piezas; y dos piezas ligadas con cualquier carta. Las dos "flores" más apreciadas son: siete de espadas, siete de oros y as de espadas; y siete de oros, as de espadas y as de bastos.

El tanteo se hace con palicos y cañicas. Y llego y digo: dos cañicas de a quince tantos cada una (y tienen quince centímetros); ocho

cañicas de a tres tantos cada una (y tienen ocho centímetros); y cuatro cañicas de a un tanto cada una (y tienen tres centímetros).

Y lo que se ha contado aquí no es sino una levisima referencia de lo que es el juego. ¿Y sabe usted qué es el juego? Un auténtico y hermoso follón, lleno de mil complicaciones, al que hay que echarle lo que hay que echarle, ¿estamos?. Pues, eso.

—Pero, si me permite, aquí no se explica bien al detalle la cosa...

—Toma, claro.

—¿Y eso?

—Porque para algo está el librico aquel, del que hablaba. Y, además, el que quiera aprender que vaya a la escuela... o a la taberna que, en el fondo, viene a ser lo mismo.

—Y el que venga detrás...

—...que arree.





JUMILLA,

DONDE EL VINO NACE

Quando llega septiembre, tiempo de vendimia, en Jumilla, gran zona vitícola, los aldeanos se vuelven viticultores, los estudiantes se dedican a la vendimia. Es como si que se fuera de la vendimia de la vida. "Cuando llegamos a Jumilla" — entonces es la vendimia de la vida — y los campos de nuestra vida, los campos que están sembrados en los campos de Jumilla. Los campos de Jumilla son campos de vida, y entre los campos de Jumilla se levanta en los campos de la vida.

Quando llega septiembre, tiempo de vendimia, en Jumilla, gran zona vitícola, los aldeanos se vuelven viticultores, los estudiantes se dedican a la vendimia. Es como si que se fuera de la vendimia de la vida. "Cuando llegamos a Jumilla" — entonces es la vendimia de la vida — y los campos de nuestra vida, los campos que están sembrados en los campos de Jumilla. Los campos de Jumilla son campos de vida, y entre los campos de Jumilla se levanta en los campos de la vida.



E cabe a Jumilla el honor —creo que en exclusiva— de amamantar, con el caldo tibio de sus cepas “monastrell”, a las tabernas que han sido, son y, a lo mejor, serán. La Meca de las tabernas es Jumilla, adonde, periódicamente, peregrinan los cachazudos hombres que comercian con el vino, los cuales, por costumbre y necesidad, paran en ventas y ventorrillos, en busca del buen arroz que les amenice las incomodidades del viaje.

Cuando llega septiembre, cuando el verano —a toda prisa— hace sus maletas, los pámpanos se vuelven viejos y los sarmientos se tornan quebradizos. Es señal de que la hora de la vendimia ha llegado. Cuelgan los negros racimos —lustrosos en la umbría, arrugados en la solana— y un ejército de mozas ocupa las viñas, que medio verdean en las tierras blancas. Las uvas llenan los capazos de pleita y, antes del traslado, el fruto se agrupa en las orillas de los bancales.

Chorrea el mosto en el trujal. El otoño se hace, en horas, más frío y pegajoso. Huele en Jumilla a uvas rotas. El vino nuevo “hierve” en las grandes vasijas, la “brisa” es aplastada por las prensas y los corrales de las bodegas se visten con una alfombra de orujo y granillo.

No cesa la faena en los bancales. El temor al pedrisco de última hora produce apresuramientos. Junto al lagar, un puñado de racimos suelta su jugo meloso en la probeta del laboratorio. El pesamostos proclama riqueza en dulzor. La mirada del agricultor se concentra en la numeración del mástil de cristal. Es buen año de grado.

El vaivén de la báscula eriza las crines de las caballerías. La mirada del agricultor, otra vez, comprueba la exactitud del peso. Sabe que no hay posibilidad de error, pero no puede callar su desconfianza:

—Yo creí que traía más kilos.

No es fácil hacer que la mula ceje, asustada como está, para que el carro encule. Hay que desenganchar, a veces, si es que el animal se pone tozudo.

Parece que el pisaor —que ya no pisa— lleva la negra boina pegada al cogote. Remangados los pantalones, con tres o cuatro dobleces. Media pantorrilla queda a la vista. Calza albornos de esparto. Suela gruesa. Desescala el montículo de racimos. En las manos, largo tenedor demoníaco.

Se han terminado las uvas tempranas, que vienen de la Cañada del Judío. La anohecida es fresca. Brillan casi demasiado las estrellas en el cielo limpio. Ahora llegan las uvas de los alrededores del pueblo. Y, finalmente, las del Término Arriba. Ya es octubre. Por la calle, unos niños disfrazados de indios piden para las misiones.

Con el mosto, las mujeres hacen arrope. Caliente —dicen— el arrope hace sudar por las noches y cura los resfriados.

Los viejos corredores de uva —gorra y blusa negras, alpargatas de suela de cáñamo (conviene humedecerla con orines de burra, para que dure más)— hacen la guardia a la puerta de las bodegas. A la media mañana, de la servilleta —cuadros azules y blancos— anudadas las cuatro puntas, sacan el pedazo de pan. Y del recipiente de aluminio, la fritura de pimiento, tomate y bacalao. Riegan el almuerzo con vino del año anterior. Comen uvas para el postre.

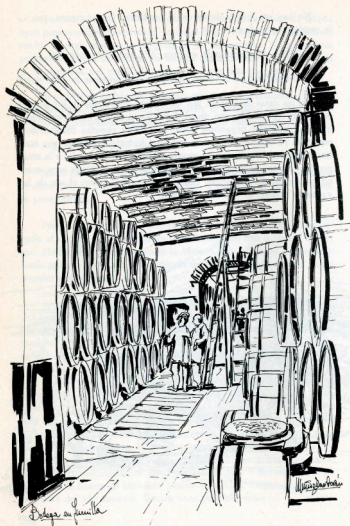
No hay en Jumilla fiesta de la vendimia. Por sí misma, ¿no es la vendimia una fiesta?

—Escasa de grado anda esa uva. ¿Es que es de majuelo?

—De majuelo es. ¿No ves que tuve que arrancar la viña vieja?

En las casas de campo, por las noches, a la orilla de los troncos de olivera que arden, con un algo de olor a cuadra en el ambiente, los vendimiadores organizan bulla. Los viejos cuentan chascarrillos, repetidos ya cientos de veces y, también, historias de zorras que asaltaron corrales de gallinas. La escena más trágica es cuando, a la amanecida, sólo las plumas quedan, esparcidas sobre la tierra seca, entre las cagarrutas de las cabras. Los jóvenes bailan. Antes, al son de las guitarras. Ahora, al son del transistor.





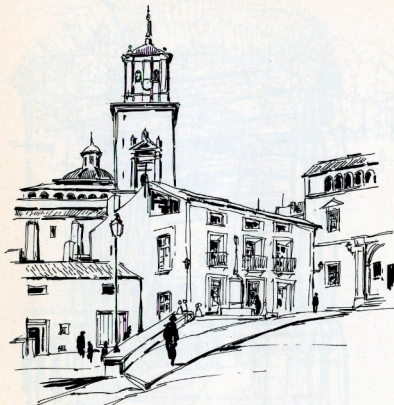
Deleg. au fin. la



Entre los mozos y las mozas —tiene que ser así— suelen ocurrir cosas. La vendimia produce dineros. El bolsillo lleno mueve a hombres y mujeres. Los ruidos de alcoba se confunden con los ruidos del campo. Bien puede tomarse un quejido por canto de lechuzas. O lo contrario.

Puede ser que alguien se arranque a cantar:

*"El viejo que se casa
con mujer niña,
él mantiene la cepa
y otro vendimia".*



Si empiezan a embromarse :

*"Por el monte de Santa Ana
va una gallina,
con el huevo en el culo,
¡la muy gorrina!"*

De cuando en cuando, una vez que la llama oscila, alguien debe echar aceite en los candiles. El carburador da buena luz, pero huele a mina. El "petromán" luce bien, pero hay que cambiarle con frecuencia la "camisa".

El juego de las prendas es propicio al amor. Si a una moza le descubren la prenda, el "castigo" es que bese a uno de los mozos.

—Dámelo despacio —dice él.

—¿Despacio? ¡Menudo mindango estás tú hecho!

—Es que, tonta, si me lo das despacio, me entra una cosa, que unos cerros se me van y otros se me vienen.

La mayorala está pendiente de todo. Vigila con el rabillo del ojo. Pero consiente las bromas, siempre que la cosa no pase de castaño a oscuro.

Algunos agricultores, con más aguante, esperan a que el sol sobremadure las uvas. Aunque pierda algo de caldo, gana mucho grado, que es lo que se paga mejor.

En tiempo de vendimia, un kilómetro antes de llegar a Jumilla, ya huele a mosto. Los carros y los tractores van y vienen, casi a la misma velocidad, pero con diferente ruido.

El vino de Jumilla se ha hecho señorito. Los bodegueros lo cuidan más, lo miman y hasta le dan pasaporte para que viaje al extranjero, donde es bien mirado. Algunos listillos dicen que ya no es el vino de antes. Y se equivocan. Lo que pasa es que el "jumilla", por

fin, se ha civilizado. Se mete en las botellas y luce etiquetas vistosas y atractivas. Se elabora con la mayor higiene y, además de ir a las tabernas —que de esa misión no renegará nunca— sube a las mesas de ricos manteles. Y lo sirven en copa.

Un buen vino, lo mismo viste de harapos que de uniforme. Sabe estar aquí y allá. Y como no es nada verdadero aquello de que “el buen género, en el arca se vende”, lo dan a degustar incluso a los escandinavos. Y, mire usted por dónde, lo aprecian y estiman en lo que vale.

Eso es, ni más ni menos, lo que le está pasando al vino de Jumilla. Y como dijo el otro: “Gracias a Dios”.



CONTENIDO

Obra de 200 años, la obra y la de 200 años, obra de 200 años.

Página 10

LA DE "EL TIO GONZALO"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL TIO GONZALO"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "LA POESIA DE LA POESIA"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL MUNDO DE LA POESIA"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL MUNDO DE LA POESIA"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL MUNDO"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL MUNDO"

En la obra de la obra

Página 10

LA DE "EL MUNDO"

En la obra de la obra

Página 10

INDICE

INTRODUCCION.

(Donde se dice esto, lo otro y lo de más allá,
sobre las tabernas).

Página 11

LA DE "EL TIO SENTAO".

En la calle de la Manga.

Página 15

LA DE "EL YERBERO".

En la calle de Manfredi.

Página 27

LA DE "LA POSADA DE LA PAJA"

En la plaza de Paja.

Página 37

LA DE "EL PEQUERO DE PACO TEODORO"

En la plaza de San Agustín.

Página 47

LA DE "PEPICO EL DEL TIO GINES".

En la calle de las Mulas.

Página 59

LA DE "LUIS".

En la calle de la Lealtad.

Página 69

LA DE "EL SECRETARIO".

En la calle de San Antón.

Página 79

LA DE "EL JESUSO".

En la calle de Mariano Vergara.

Página 89

LA DE "BARCHILLA".

En la calle de la Sal.

Página 99

LA DE "LOS ZAGALES".

En la calle de Polo de Medina.

Página 109

LA DE "JUANICO RHIN".

En la calle de la Princesa.

Página 119

LA DE "EL GARRAMPON".

En la calle de Santa Quiteria.

Página 127

LA DE "RICARDO EL PIRULI".

En la carretera de Espinardo.

Página 137

**CASO EXCEPCIONAL DE TABERNA VENIDA
A MAS, COMO ES LA DE "EL RINCON DE
PEPE".**

En la calle de Sancho.

Página 145

**EL TRUQUE, JUEGO HERMOSO Y MARRU-
LLERO, PERO MUY SERIO, ¿ESTAMOS?**

En todas las tabernas.

Página 153

JUMILLA: DONDE EL VINO NACE.

Página 165

TERMINÓSE DE IMPRIMIR ESTE LIBRO EL DÍA
20 DE OCTUBRE DEL AÑO 1970, FESTIVIDAD
DE SANTA IRENE, FECHA INAUGURAL
DE LA IX EDICIÓN DE LA FERIA IN-
TERNACIONAL DE LA CONSERVA Y
ALIMENTACIÓN, DE MURCIA,
MIENTRAS QUE EN LAS CORTES
ESPAÑOLAS SE DISCUTÍA UNA
NUEVA LEY DEL VINO, LO
QUE SI BIEN SE MIRA,
TAMBIÉN ES COIN-
CIDENCIA.

LAUS

DEO.







Wm. Barber





Nimin Barberan