

Sevilla,
siempre un bar
DE LA TIZA AL ORDENADOR

Sevilla,
siempre un bar

DE LA TIZA AL ORDENADOR

J O A Q U Í N A R B I D E

Sevilla, siempre un bar

De la tiza al ordenador

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

Derechos reservados © 2019, respecto a la primera edición en español, por:

© Joaquín Arbide

© Editorial Samarcanda

ISBN: 9788417904630

ISBN e-book: 9788417904128

Producción editorial: Lantia Publishing S.L.

Plaza de la Magdalena, 9, 3 (41001-Sevilla)

www.lantia.com

IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN

De tapita

Así era en tiempos de la tiza:

—¿De tapita qué les pongo?

—¿Una tapita de algo, familia?

—¿De tapita...?

—Tenemos el pavía, el caballito, la lengua en salsa, el cazón en amarillo, la sangre encebollada

Y así va siendo con el ordenador:

—Tomen la carta.

—Aparte de lo que dice la carta, tenemos las croquetas del puchero y el cachopo. Los huevos rotos, el rollito de primavera, el sanjacobo...

Este libro se puede leer de un trago.

Los libros no pueden juzgarse por sus tapas. Los bares, sí.

Toda Sevilla es un bar.

En algunos casos, el bar llega a ser la prolongación del salón de tu casa.

Ponga un bar en su vida.

Sobre los bares no se puede pasar ni con prisa, ni con recelo, ni con desconfianza. A los bares hay que entenderlos y escudriñarlos como a esos compañeros nuevos de trabajo, como a esos vecinos que se han mudado al portal de al lado o como a ese nuevo alcalde que ha salido elegido en las últimas elecciones.

El bar tiene su psicología. Porque tiene alma, aunque parezca una tontería. Porque en el bar se habla de todo. De lo temporal y de lo eterno. Cualquiera da lecciones a cualquier ministro, ni falta estudiante de Derecho que no se las vea con el de Gracia y Justicia, y el más torpón se erige en entrenador de la Selección Nacional... Y las noticias vuelan más rápidas que por las redes y los móviles. La barra puede pregonar un éxito o ser rápida sepultura para el que se atrevió a hablar.

La cerveza, el tinto, el Alfonso, cualquier ladrón de manzanas y, sobre todo, el volumen de las voces, pueden desatar los nervios, sobre todo si estamos al final de una jornada de duro trabajo en la oficina, la empresa, la tienda o el taller... Una expresión definitiva: Si la fantasía es la señora, la razón puede ser la esclava.

Todo se cuestiona, todo se discute, se alterca, cada uno quiere estar en posesión de su verdad, siguiendo los esquemas de los debates estúpidos de las no menos estúpidas televisiones.

En los bares antiguos, el betunero te miraba los zapatos; un chiquillo venía a venderte el periódico; un pobre de verdad o un golfo te pedían limosna o te cantaban desaforadamente. Al final, se creaba un ambiente asfixiante al que te ibas acostumbrando, tal cual ocurre hoy. Si es invierno se cierran las puertas a duras penas. Si es verano se abren y las aspas de los ventiladores colgados del techo te duchan con un poco de fresquito.

Existe un deleite sin nombre del que puedes gozar sin gastos extras. Comunicación franca y sin cortapisas. Aproximación sin confusión. Un intercambio rápido e incesante de la imagen y de la palabra. Un sacar fuerzas de la voz y del ingenio para intentar

vencer al que está enfrente con la cerveza. Explosión de vida que alegre y conforta al débil que nos atrae e incluso nos fascina.

El bar, el café, como dijo un maestro, «me subyugan. Me hallo en un bar tan solo y tan acompañado... Y siempre tan soñador, poniéndole alas a todas las cosas para que, por lo menos, remonten sobre el suelo...».

Es mi tiempo. Es mi descanso.

Y en esta Sevilla nuestra de cada día, los que empezamos a vivir el mundo allá por los 50 y 60, hemos vivido poco a poco y sin darnos cuenta, una dura y cruel transformación en el planteamiento de muchos bares, no digo de todos, en lo referente a modos, usos, trato, costumbres nuestras y tradición.

Los más viejos del lugar recordamos aquellas bodegas, tascas, bares, en los que el camarero llevaba la tiza en la oreja y con ella te apuntaba la cuenta de lo que ibas tomando en la carcomida madera de la barra. Donde te cantaban la lista de tapas:

—¿Qué tenéis ustedes de tapita? —preguntaba el cliente.

Y el camarero respondía raudo, sosteniéndote la mirada:

—Pues tenemos... El pavía de bacalao y la pavía de merluza. La carne en salsa, la sangre encebollada, el cazón en amarillo, el caballito de jamón, las espinacas con garbanzos, el menudo, el queso, el chorizo, el salchichón, la caña de lomo, el jamón, la ensaladilla, las papas *aliñás*...

Y cuando el cliente barruntaba que aquella lista no iba a terminar nunca, se decidía por la última citada o por la que pedía siempre. Otros minimizaban el valor de su opción diciendo con tono simplón:

—Jamón mismo.

Existía por los años citados un bar famoso y entrañable que se llamaba El Pasaje. Recibía este nombre porque tenía una puerta que daba a la calle Sierpes y otra que daba a General Polavieja.

Con un sobrenombre: De los Niños. Porque en la barra atendían niños que te cantaban las tapas y aquello, en algunos momentos del mediodía, se convertía en un entrecruzado coro de ruiseñores diciendo la lista de tapas. Muchos clientes iban allí, más que por las cervezas y las tapas, por escuchar a los niños.

En Triana existió otro profesional con mucha gracia apodado El Noly, que también manejaba su particular técnica para decirte las tapas. Este, más que cantarlas, te las narraba e introducía algo equivalente a las «morcillas» en el teatro, es decir, improvisaciones según el tipo de cliente que tuviese delante. Utilizaba el término «queréis» que repetía hasta el cansancio. Y cuando el cliente o clientes estaban sobrecargados de ofertas, el Noly soltaba la suya:

—¿Queréis decirme de una vez lo que queréis?

Otra.

—¿Queréis el «cote» de mariscos? Al que encuentre la gamba le regalamos un viaje a Canarias...

También, como en El Pasaje de los Niños, aquí venía le gente a escuchar al Noly, más que a tomarse la cerveza.

Noly nos dejó en 1997. Alguien dijo «que se paró su carrusel del paladar, tapero y salmista, de la retahíla, el canto, el rosario, el romance... Se apagó su chispa genial y única. Nadie exaltó el condumio como él, ni nadie expuso en su pregón tan generosa vitrina gastronómica».

Las tapas las elaboraba su mujer, como en el caso de aquel otro amigo del Bar Guillena de la calle Marqués de Paradas.

Noly cantaba, abría el apetito y hacía reír. Nos dejó y la calle San Jacinto, esquina a Pagés del Corro, perdió un bar y mucha alegría.

Aquella gracia y aquel arte desgraciadamente han desaparecido, lo mismo que han desaparecido las tizas de las orejas de los camareros y el serrín del suelo. Ahora, cuando preguntas por las tapas, te entregan una lista plastificada. A veces de una sola hoja,

a veces de dos y a veces un equivalente a la antigua guía de teléfonos. Y te encuentras:

Tapas frías. Tapas calientes. Raciones. Medias raciones. De la sierra. De la costa. Montaditos. Serranitos. Y alguna cosa suelta con un nombre raro: *Tortifuéa wek and striking*, suban estrujen bajen...

Y el cliente, tímido, a sabiendas de que puede meter la pata o que lo tomen por cateto, aunque no lleve boina, se atreve a preguntar en voz baja.

—Oiga. ¿Y esto qué es lo que lleva?

—Pues eso lleva —le contesta el camarero mirando hacia otro lado— una loncha de mortadela, con berenjena, unas aceitunitas, orégano y unas rodajitas de tomate.

—¡Ah! Muy bien. ¿Tienen ensaladilla?

—Sí.

—Pues póngame una tapita de ensaladilla...

Y entonces el camarero, que lleva una especie de *tablet* toma nota sobre la pantalla con un punzón. En ese instante ya se ha recibido la orden en la cocina. Este camarero se libra de gritar aquello de:

—¡¡Oído cocina!!

Y hubo una época en la que se puso de moda una pantalla con letras punteadas en rojo, como los carteles de los autobuses urbanos, que en una banda pasante podías leer las tapas del día... Era, sencillamente mareante.

Ahora lo mejor que te puedes encontrar es el sonido de una campanilla monacal que, desde la cocina, anuncia al camarero que la tapa ya está lista. A las horas de la bulla, hay que volver a los métodos antiguos. Ni campanillitas, ni *tablet*.

—¡Quillo! A ver esta paella, que se enfría...

A finales del siglo XIX y principios del XX nuestra calle principal, nuestra calle Sierpes, fue la que mayor número de bares

reunió en toda la ciudad. Al recordar la lista de nombres, algunos todavía resuenan en nuestras memorias:

Nuevo Mundo, Central, Suizo, Pasaje de Oriente, Emperadores, Nacional, Royal, Suizo Chico, Calvillo, Madrid, que tuvo tres nombres con anterioridad, Cabeza del Turco, Iberia, Europeo y Universal, terminando la calle con el único nombre que permanece vivo: Bar Laredo. (Más adelante hablaremos de un Catunmbú).

Y algunos apuntes. En El Nacional se fraguó la revista *Mediodía*, presencia de Sevilla en la generación del 27. En el Iberia, tertulia de liberales y de librepensadores, como se decía entonces. Allí, Isauro Ochoa escribió su libro *Los curas en camisa*.

A estos y otros cafés está ligada la historia de las inquietudes políticas de los sevillanos desde mediados del siglo XIX hasta el año 1936, cuando muere todo a golpe de pistola y fusil, sin olvidar el concepto «botín de guerra» con el que habían sido «contratadas» las huestes morunas traídas de Marruecos por el general sublevado.

Hubo casinos como aquel de la Juventud Conservadora o el Círculo Mercantil, que fue fundado por liberales tras la revolución del 68 y que hoy subsiste ya sin una significación clara y que anda entre el Labradores y el Militar...

El Café Central, esquina Sierpes, Pedro Caravaca y Tetuán, reunía a una tertulia que se suponía literaria, pero que pasaban la tarde con los veinte céntimos que costaba el café viendo pasar a la gente, chismosos de tres al cuarto.

El Café de la Perla estuvo en la esquina de Tetuán con la calle Granada, donde luego estuvo el Banco de Bilbao. Una Sevilla del XIX, con orquestas en los bares. Con pasacalles de Barbieri y donde un escritor llegaba y te leía, de golpe y porrazo, la última comedia que había escrito. Un limpiabotas, sin limpiar nada y una mesa de billar. Y un joven recitaba su último poema a voz en

grito. «¡A mí me oyen! —se decía». Los había que, mientras se tomaban el café, se tapaban la cara con el periódico del día.

Y también resuenan otros nombres que estuvieron repartidos por lo que ahora conocemos como casco histórico:

El Sótano, Casa Alejandro, Casa Castizo, Bodeguita San José, El Colmaito de Pedro, Las Cuatro Puertas, Casa Caliche o La Aduana.

Sevilla nunca fue ciudad de restaurantes. Tardaron mucho en imponerse, llegando a la sobresaturación del momento actual, en el que los restaurantes superan a los bares-restaurantes y, por supuesto, a los bares. Los que citamos pertenecen todos al pasado siglo. Algunos, muy pocos, aún permanecen en funcionamiento:

El Barril, Casa de la Viuda, Pasaje del Duque, Pasaje de Oriente, El 9, El 8, Los Gabrieles, Pasaje Andaluz, Pasaje de las Delicias.

Incluso nos podemos remontar al siglo XVIII cuando encontramos nombres históricos, cargados de leyenda:

Los Gallegos, Las Flores, La Vinícola, Las cuatro esquinas de San José, Málaga, La Marina, El Colmao, La Española, La Unión, Gándara, Dora, Los Tres Reyes...

Los casinos tenían bar, pero los socios se sentaban en los sillones que daban a Sierpes. Y le pedían una copa al botones que se las traían del bar de la esquina.

—Y dile que te pongan algo de tapa, niño.

Ahí el origen del término «tapa». Una lonchita de jamón para «tapar» la copa de fino o manzanilla...

Dicen que en el Bar del Turco, (S. XIX), Zorrilla situó escenas del Ciutti de su Tenorio. En cualquier caso, pasado el tiempo, allí se reunieron los partidarios de la nueva Constitución, es decir, los conspiradores.

De aquel café, la noche del 13 de diciembre de 1812, sacaron en procesión un retrato de D. Rafael Riego y lo pasearon en

triunfo por las calles engalanadas. Y vino su San Martín. Un 13 de junio de 1823 la plebe destruyó el bar. El vino de las barricas corrió por el suelo...

El bar siempre ha sido un lugar para vivir y convivir. En los barrios, antes de la llegada de los nuevos medios de comunicación e incluso ahora, el bar es un poco el ágora, el lugar donde corren las noticias, donde se cuelgan carteles con propaganda de cualquier tipo: toros, circos, teatros, flamenco, fiestas, veladas, procesiones, fútbol... Los hay de otro tipo: Se dan clases de recuperación, peluquero, manicura a domicilio, se busca trabajo, habitación para estudiantes, modista...

Es fácil ver en algunos bares a grupos de jubilados, tomando algo, jugando al dominó o, simplemente charlando. No basta con los bares o los salones de las peñas o los centros de la tercera edad, los que llamaríamos bares «de dentro». Los hay de fuera, con puertas a la calle, donde se reúnen esta gente mayor que toman su copita, su café, juegan su partida, leen el periódico o simplemente charlan mientras ven pasar a la gente y el tiempo.

Después de una larga vida cargada de trabajo, quizás de sacrificios, ahora cubren su tiempo haciendo recados a las tiendas más próximas o al súper de la esquina, van a por los nietos al colegio y antes de comer toman su copita o después de la siesta juegan la partida. Crearon una familia y se afincaron en el barrio. Hablan de recuerdos y ríen con la vida, con las anécdotas, critican cosas del día a día. A veces son conocidos y queridos por los vecinos. Padres de un futbolista, de un torero, cantautor retirado, funcionario, un bético, un sevillista. También los hay solitarios y silenciosos. Por encima de todo están el cariño y el afecto que a ellos les profesan los camareros de ese bar al que acuden, puntuales, todos los días. Y si alguna vez falta alguno, ya están llamando a su casa para ver qué es lo que le ocurre...

—¡Ah! Bueno. Entonces, no es nada. Pues ala. El catarro con el jarro...

Sevilla en los años 40, 50 e incluso principios de los 60, no fue ciudad de restaurantes. Cuando había que celebrar una comida de tipo familiar o de negocios, se acudía a los comedores de los hoteles. Eso sí. Hoteles los había. Repasamos.

Alfonso XIII, Cristina, Inglaterra, Royal, Cecil Oriente, en Plaza Nueva. Bristol en Jesús del Gran Poder. Simón en García de Vinuesa. Venecia en Plaza del Duque. Mejestic, que luego sería Colón. Eritaña, luego casa cuartel de Guardia Civil. América Palace, junto al Prado. Biarritz en Martín Villa. Madrid en la Magdalena... Hubo un hotel que se llamó Garaje, en la Expo del 29, porque fue el primero que tuvo plazas de aparcamientos para los clientes.

Poquito a poco fueron surgiendo los restaurantes exentos de hoteles.

Pasaje de Oriente en Sierpes, Albareda, Mantero y Jovellanos. Calvillo. La Española. Suiza. Pasaje del Duque o Pasaje Andaluz en Sierpes.

El Bodegón de la Torre del Oro estaba en la calle Santander, junto a lo que fue el Postigo del Carbón y la Torre de la Plata. Este histórico local, que puso en marcha mi amigo Juanito Sánchez Ramade, ha sido escenario de innumerables momentos de esplendor. Tertulias artísticas, tertulias deportivas con radios en directo, actuaciones flamencas, comidas de empresa, grupos turísticos. Lo absorbía todo. Y allí, todo cabía.

Pero el mejor rato que yo he pasado en aquella larga barra fue un mediodía interminable cuando por la puerta, una de las tres puertas enormes que tenía el Bodegón, apareció Clemente, el papa del Palmar de Troya. Por lo visto este hombre, antes de

vestir las ropas talares, había trabajado en una oficina bancaria de las intermediaciones y le tiraban los recuerdos: El del local y el de la Manzanilla de Sanlúcar.

Ya había perdido la visión en aquel accidente de automóvil y venía acompañado por dos curas o frailes de la orden, nunca sé exactamente cómo se les trata, como dos tímidos, rubios y bellos angelotes salidos de cualquier obra de Murillo. El sumo pontífice (de «sumo» nada. Manzanilla pura y dura) se dirigió hacia la barra sin la menor vacilación. Los camareros se apresuraron a saludarlo como a todo cliente distinguido y asiduo. Sin mediar palabra, ya tenía ante él su media botella y sus catavinos. Los acólitos le acompañaban, con algo de más timidez, pero con la misma sed sanluqueña. No recuerdo cuanto duró la tarde, tampoco las medias botellas de las que dieron cuenta aquellos religiosos. Creo recordar que, entre risas y chácharas, abandoné el local y mis tres amigos seguían allí celebrando no sé qué cosa.

Y una barra para los Guinness. ¿Recuerdan? A la orilla del río. No sé cuantos metros de barra. Muchos. Pero de barra metálica como en algunas casetas de Feria, con la marca de la cerveza. Y grifos, muchos grifos. Cada trecho de barra correspondía a un bar. Mientras más metros, mejor. Y Sevilla fabricó, de cara a la ciudad y al mundo, su peor caricatura. ¿Cuántos metros de barra saldrían en Sevilla si sumáramos las de todos los bares uno detrás de otro? ¿Y cuántos grifos de cerveza? Pero el problema no está en la suma de metros, sino en la suma de historias y tradiciones.

Recuerdo que, en aquella ocasión, el público podía acceder a esta súper barra, haciendo cola en las entradas del Paseo de Colón, recogiendo unos vales para la consumición de una cerveza y unas tapas en vasos, platos y cubiertos de plástico y proceder a su consumición paseando a la vera del río.

Aquel espectáculo, por un momento, me recordó las colas que se formaban en los años 50, en algunos mercados, para comprar y consumir carne de ballena. En la actualidad, ¿era curiosidad, hambre o el mero disfrute de todo aquello que te regalan? Puede ser. Nuestro pueblo siempre ha sido proclive a disfrutar de lo que te regalan, aunque luego no te guste o lo tires...

Dicen que en España hay trescientos mil bares más que en todo Estados Unidos.

Sabina dijo que en la calle Antón Martín de Madrid hay más bares que en toda Noruega. Y es lógico. Los noruegos no deben ser de bares. El clima mediterráneo y del sur nos tira a vivir en la calle.

El paso del tiempo, los modos y las modas, donde más se nota es en la hostelería. En tu barrio estaba la Bodega Pepe, la Tasca Pepe. Con el paso del tiempo devino en ser Casa Pepe y los nietos, si se da esa suerte, estarán ya pensando en el Gastrobar Pepe. Bueno. Quitarán seguro lo de Pepe.

Aquel hombre divertido trajo a colación la posibilidad de que terminaran existiendo los camareros robots. Alguien de la reunión dijo que aquello iba a ser un buen invento para japoneses y chinos porque, aparte de ser muchos, y estos últimos estar luchando por llevarse al agua la llave de la economía mundial, les vendrá muy bien un camarero robot para pedirle el plato «Chin-chin-«»-A-P-Q-4~6», porque tienen cinco minutos para comérselo.

—¿Te imaginas un camarero robot en Triana o en la Macarena? Mira, «titi»: El chipirón poco hecho, ¿te enteras? Y la salsa muy picantita. Y los caracoles muy «lavaitos, mi arma, sin tierra...». Seguro que el robot dimite a los diez minutos.

—Imagínatelo trabajando con Gonzalo Molina...

