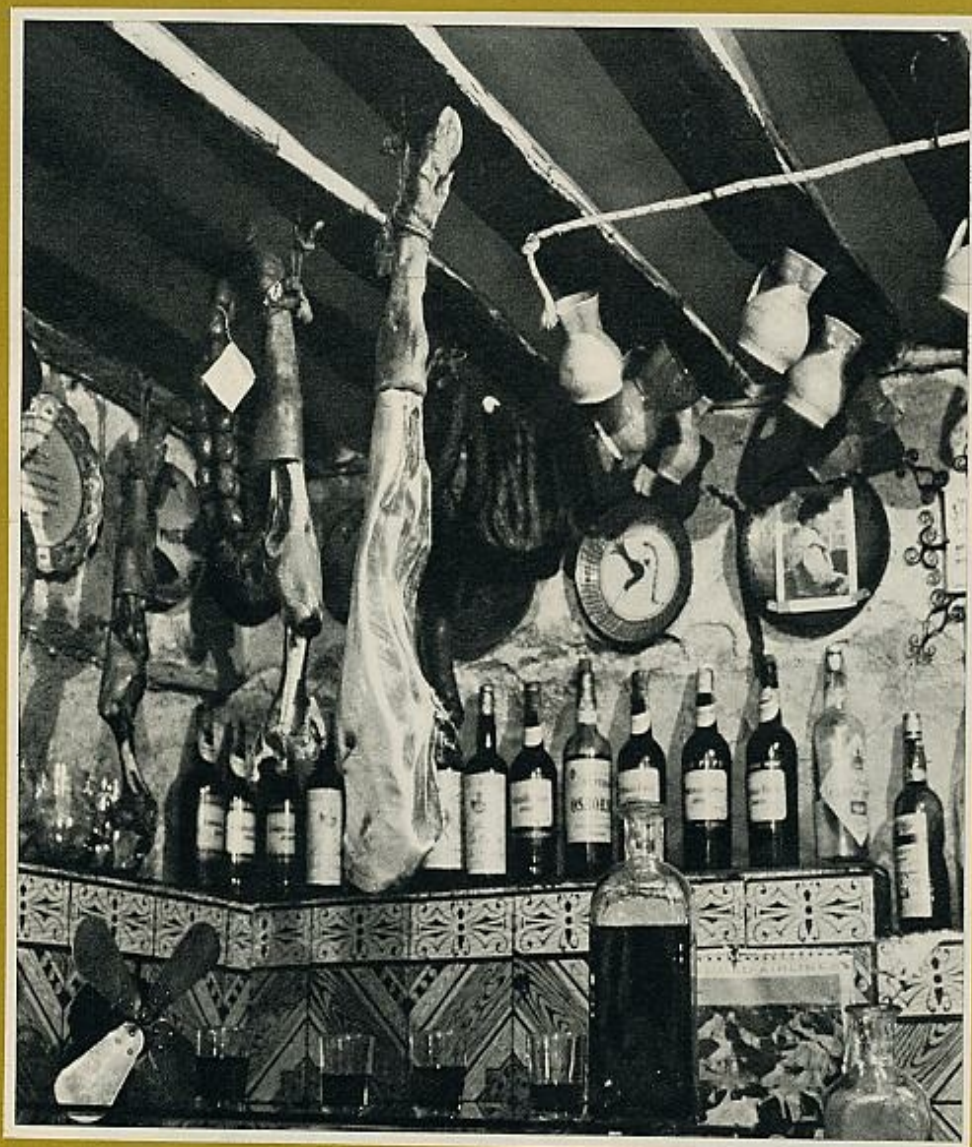


LAS TASCAS DE MADRID

Por PABLO CORBALAN

Las tabernas han tenido siempre mala leyenda y se ha calificado a un tipo de tabernario como si se le llamara escapado de presidio. Frecuentar una taberna significaba algo así como merodear por la antesala de la depravación, y en una húmeda frasca de tintorro se quería ver la redoma verde en la que evolucionaba el diablajo del vicio haciéndole guiños a la perversión y a la muerte. Las gentes de las tabernas, según esto, eran la hez, el montón vulgar y plebeyo, gentes salidas de las páginas —por otra parte inmortales— del «Guzmán de Alfarache» **SIGUE**



En toda buena taberna que se estime debe hallarse el «bodegón». Es un término pictórico que todos entienden. Basta con mirar: jamón, chorizo, lomo y vino. Un verdadero banquete a cualquier hora, pero sobre todo a media tarde.

Las
Rejas

MESON
del
CHUPETE

Restaurante
Corregidor

RESTAURANTE
PULPITO



FESTIVAL DE
MUSICA 1980

MESON





En la taberna, como dicen los cabales, «se le levanta a uno la pajarita». El vino crea la alegría y si al vino se le añade el pescado frito o los callos, muchísimo mejor. Las tapas son imprescindibles al buen bebedor. Se trata de una cuestión de equilibrio interno. Lo que el vino hace tambalearse, las tapas lo enderezan.





Hay tabernas que se adulteran y se convierten en «caves», como se ve arriba. Abajo, una muestra de la inspiración poética tabernaria: advertencias para los bebedores.

de «La pícara Justina» y del «Marcos de Obregón»: turbamulta de lisiados del buen gusto. La mala leyenda de la taberna no ha desaparecido todavía a pesar de que los esnobes acaban de descubrir el casticismo tasquero y ya resulta casi elegante ir a beber tinto de Valdepeñas mientras se habla de música de yazz. La élite, en su incesante búsqueda de novedades, ha concluido descubriendo lo tradicional, pero, con alto dolor de su corazón, ha encontrado la taberna —como ha hallado también el tablao flamenco— ya desmedulada y desbravada, preparada para paladares finos. Todo cuanto toca la élite se pervierte y se enseñorites y lo que es natural y sano, elemental y simple, se hace artificioso y tan complicado como era, por ejemplo, escogerle las corbatas o la ropa interior al difunto Rubirosa. Entre la tropa turística forastera, desgarrada y harta de tanto apoyar los codos en las barras de los clubs, y la élite indígena —siempre, la pobre, tan a medios pelos—, ansiosa de sensaciones populares, la taberna ha experimentado un renacer finolis, en el que los callos a la madrileña rivalizan con el salmón ahumado y el áspero vino de Arganda juega a pares y nones con el güisquil escocés. Las minorías selectas del bebereo han salido a hacer su cura democrática y lo que han conseguido ha sido, como siempre, **SIGUE** adulterar las esencias.



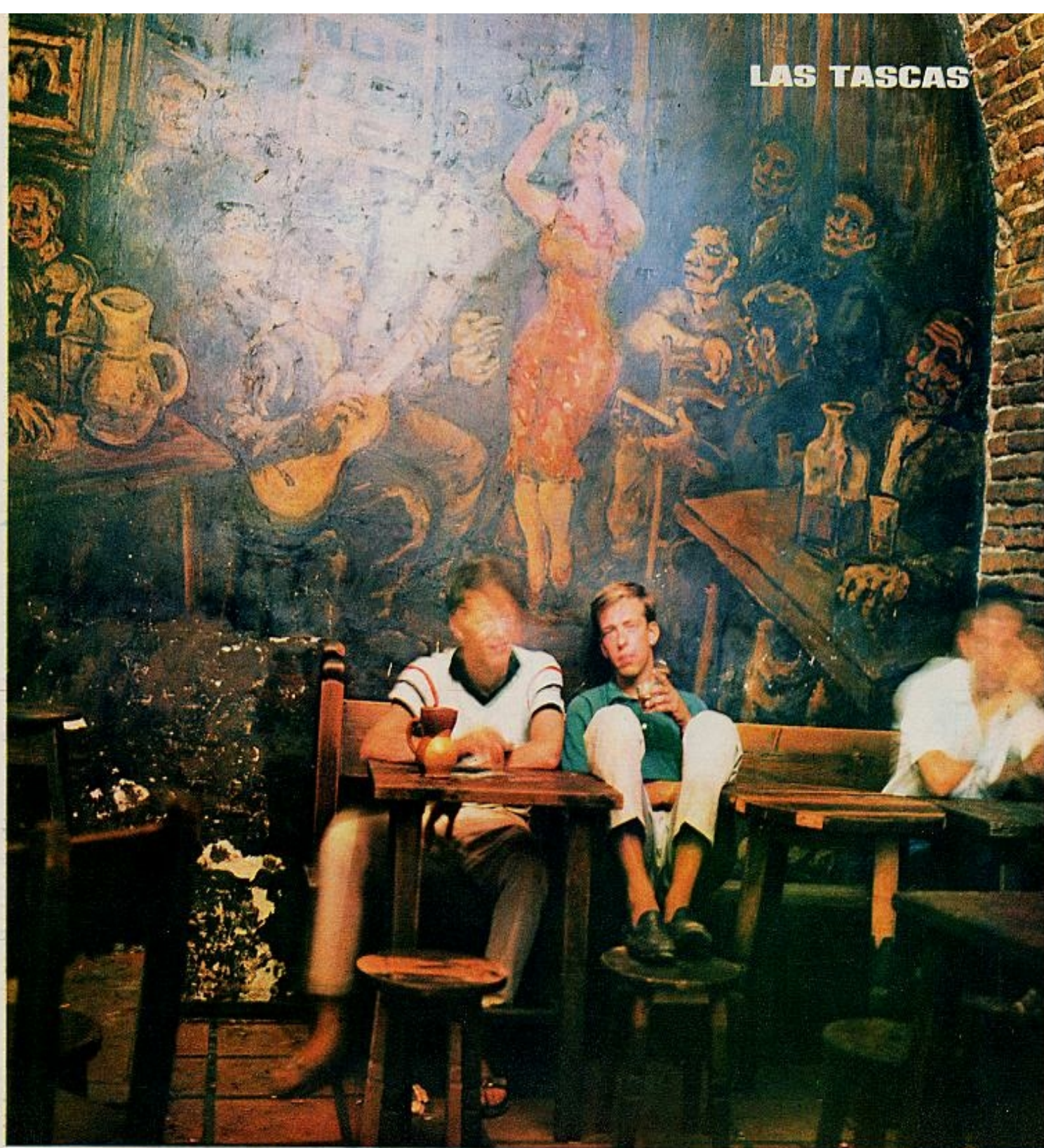
nueve mil tabernas

Si Madrid es, como decía Dámaso Alonso, «una ciudad de más de un millón de cadáveres», también es una ciudad con más de nueve mil tabernas (son datos estadísticos). Así, de pronto, parecen muchas, pero no hay que dejarse llevar por las apariencias. De esa cifra sólo unas cuantas merecen llamarse así. Las demás son bodegas, figones, semibares, mediocafeterías, pseudocafeterías. Una taberna-taberna es algo muy específico y diferenciado. Una taberna-taberna es algo que, en principio, no soporta la élite. Su atmósfera le impide la entrada. Con una taberna-taberna no se puede jugar al populismo, porque el populismo viene a ser la enfermedad inconfesable de lo popular, que allí se expresa en sencillas materias. Un mostrador de cinc, unas frascas de vidrio, unos azulejos azules, maderamen de artesonado, el calendario con la guapa del clavel y el cartel de toros, amarillo de tantas nostalgias. Y la vitrina con el chorizo sudoroso y brillante; las sardinas como de latón y un poco combas, envueltas en frescas hojas de lechuga; los polvorones y las tortas de aceite; el plato de los huevos duros; la lata de las anchoas cubierta con celosía, etc. Y sobre el mostrador hileras de vasos abocados, de recio culo transparente, bañándose en la lengua del agua que fluye siempre. Todo es allí gustoso y amable y se encuentra en su sitio

como colocado por una superior burocracia, que es la misma que ordena la vida no contaminada, la vida natural a la que aspiraba Lucrecio. Allí, la única metafísica posible es la de los aloques y los rueda, la de los valdepeñas y pardillos y la de los vendimiadores de Velázquez, descendidos de las nubes para coronarse de pámpanos. Esta metafísica al revés posee un rostro gozoso y advertido ante toda posible prestidigitación dialéctica, y sabe distinguir muy bien el gato de la liebre. Pero cuando la taberna adquiere su distinción específica es, claro está, en su rueda de parroquianos, que no es una concurrencia de los de abajo, sino de los distintos. Allí sí que hay gente distinguida, gente que se distingue no porque le pasen la mano por el lomo al diablito del vicio, sino porque son los únicos que saben retorcerle el cuello a tiempo. Y ese saber matar el vicio es lo que les libera y hace imposible la contaminación de la élite. La taberna y sus amigos coexisten sin compromiso y una y otros conocen los límites de la influencia lícita. La taberna no es un pretexto jamás, salvo para los arrastrados por los vendavales del desengaño o el fracaso, sino una necesidad; no es una evasión, sino una coincidencia a la que nada ni nadie obliga. La taberna no ofrece más que lo que tiene y los que la frecuentan no piden otra cosa. Ella está clasificada en tercera categoría y ya se sabe lo que buscan

Los pollos asados se han introducido en las tascas. Han sido huéspedes bien recibidos. Al caer la tarde, el cuerpo, si bien pide bebercio, no desdeña la gastronomía por sumaria que sea. Y al olor del pollo acude la clientela femenina, que sabe alternar bebercio y condumio, aunque peligre la esbeltez de la línea.





El turismo y un cierto sector del esnobismo nacional son atraídos por esa variedad de la taberna que se llama el mesón, en el que se exagera el casticismo.

los viajeros de tercera: un servicio. Lo otro, las quintaesencias y las ínfulas quedan para los de la búsqueda del populismo. En la taberna de Antonio Sánchez hay un letrero para aviso de navegantes extraviados. Su propósito es muy corto, pero en la teoría de la taberna auténtica adquiere una dimensión superior. Dice así: «Aquí sólo se da buen vino y buena conversación». Es una de las pocas tabernas que quedan en Madrid.

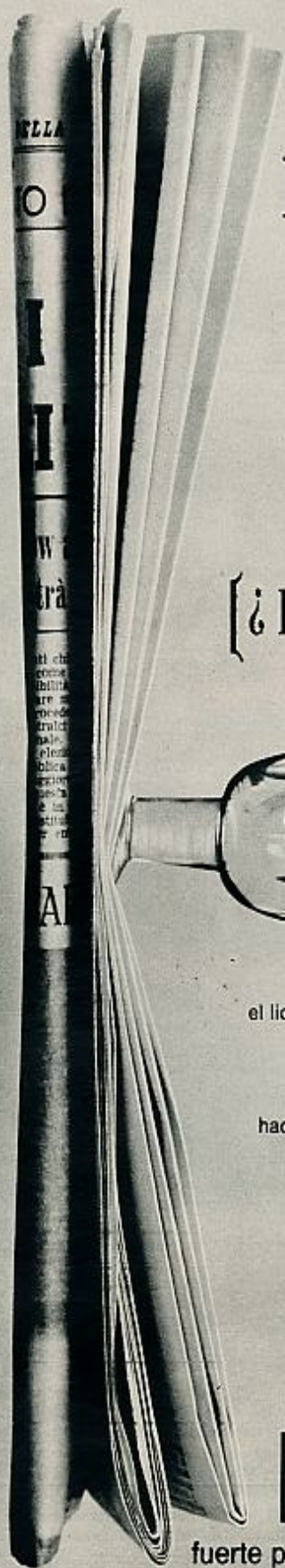
escenografía

No se trata de hacer aquí una mitificación de la taberna, concepto completamente extraño a la institución. Lo que se pretende es, precisamente, todo lo contrario: restituirla a su propia valor-

ción, a sus justas proporciones. ¡Menuda risa iba a provocar entre los parroquianos, por ejemplo, de «La Cruzada» o de «Casa Paco» una apología trascendental del taberneio! «A nosotros —dirían— déjenos usted de monserges, y que pongan otra». Y en la frase quedaría sobreentendido todo su desprecio por ese frenético afán de entabernizar cualquier establecimiento de bebidas, de inventar tabernas como se crean decorados teatrales y hacer mesones como se monta un castillo medieval en el escenario del Español, al que obliga la necesidad de dar gato por liebre al turismo extranjero o indígena. La taberna rechaza cualquier intento de mitificación, pero hay que ayudarla a que no se deje vencer, a que no logren convencerla de lo contrario.

Las tabernas auténticas nacían por un proceso

natural, como cada ser vivo, y se iban haciendo al curso de los años hasta alcanzar la madurez. Cuando una taberna había llegado a la plenitud ya se daba, claro está, por adulta y en su estado de mayor o menor perfección se estabilizaba y ya nada se modificaba en ella. Así permanecía —¡Niño, una de tinto!— cumpliendo su misión, a lo mejor hasta más de un siglo, hasta que desaparecía. Hasta que el dueño moría y los sucesores la cerraban para siempre. Hoy, las tabernas, como decía, son cosa de escenógrafos y cada día nacen cinco, como hongos. Se crea en ellas el falso tipismo, se las literaturiza, pero siempre se ve que carecen de edad y que les falta la clientela asidua. Una cosa es la pátina de la asiduidad y otra, muy distinta, el barniz comercial. **SIGUE**
A este paso, las tabernas concluirán por



Después de la comida
se hace
imprescindible...

(¿ lo bebe sólo* o en el café?)



FERNET-BRANCA es siempre
el licor que hace terminar bien su comida:
hace desaparecer la pesadez y
soñolencia de la digestión:
su gusto fuerte y « amaro » estimula y conforta;
hace más fácil, después de la siesta,
volver a sus ocupaciones mejor dispuesto.



FERNET-BRANCA

fuerte por su clase, tradicionalmente sano.

* Se bebe también como ponche, con agua caliente azucarada.



En la clásica taberna lo que priva es el valdepeñas, el rueda, el pardillo, pero también la clara con limón. Y sobre ellos, el toma y daca de la amena charla.

desaparecer y todo lo que quedará de ellas serán embriones híbridos, retocados y pulidos locales para jovencitos y turistas veleidosos que equivocan adrede lo falso, lo clásico y lo exótico. ¡El exotismo, Dios mío, de la taberna!

historia y definición

En Pompeya ya había tabernas. Y en Roma. Pero la taberna nuestra viene, más o menos, del brazo de Lázaro de Tormes, de Rinconete y de Cortadillo y alcanzó, digamos, su esplendor hacia el siglo XVII. Después de una crisis, volvió a resurgir, más perfilada, y ya casi con las características con que ahora la conocemos, en el XIX. Hay tabernas en toda la gran novela picaresca española, pero estas tabernas tienen un no sé qué de amargura, de resentimiento, de acusación. El pícaro —que es el español estafado de entonces— le presta su greña arisca y denunciadora y puede que de ella proceda la mala leyenda, aunque hay que contar también con lo que las tabernas poseían de refugio evasivo para los que si no llenaban el estómago de vino tenían que llenarlo de telarañas. En aquellas tabernas oscuras, de aceite de candil del pasado áureo, se cocía casi toda la mala uva popular, mala uva que todavía se acidaba más con la promiscuidad que imponía la miseria y que obligaba a alternar —como diríamos ahora— al honrado villano con el hampón, el sopista y el escapado de galeras. El tiempo, sin embargo, perfeccionó la institución, y de lo pícaro —«¡Aquí me las den todas!»—, la taberna pasó a ser esa especie de égora con tintorero para artesanos y menestrales. Esto sobrevino a mediados del siglo pasado y, sin renunciar a lo esencial, así sigue siendo. La taberna que hoy conocemos deriva de que la frecuentaba Juan José el albañil —la taberna del drama social y del sainete—, pero ya no es aquella, porque se ha desclasificado, ha perdido su carácter de recinto obrero el enriquecer su parroquia con otras capas sociales afines, como el empleado, el burócrata y hasta las profesiones liberales. Hoy por hoy, la clientela tasquera se detiene ahí. En esa baraja

social se encuentran los parroquianos cabeles y si se va más allá, hacia arriba o hacia abajo, se cae en la adulteración. En la taberna actual coinciden y se invitan el estudiante y el proletario, el burócrata y el profesor de instituto, o sea, todos los que desconfían del esnob y del golfo irredimible.

La taberna fetén es recatada y pulcra. En ella no es necesario colocar el letrero de «Se prohíbe cantar», porque lo que priva es la charla y la confidencia. En la taberna fetén, en cuestión de bebidas, después del vino, a lo más que se llega es al vermú con anchoas. A menudo, el tabernero tiene tras de sí una dinastía y rige el establecimiento sin más ayudantes —o todo lo más uno— que su mujer y su hijo. Su responsabilidad en el negocio es absoluta y se vanagloria de la limpieza que impera en él y de la pureza del género, ya sea de beber o comestible. Todo allí es auténtico, hasta la seriedad del trato, que por eso no excluye la familiaridad risueña y embromada.

poca variedad

Si abre uno la rueda de las tabernas comprobará lo que sospecha: que no es tanta su variedad como parece. Además de la taberna clásica —en Madrid más clásica que en otras partes—, sólo se encuentra la que llaman andaluza, en la que la seriedad no excluye el cachondeo, y que puede desdoblarse en otras dos más: la taurina y la flamenca. Hay otras muchas especies, pero todas ellas huelen a mentira. La andaluza —sin llegar a ser colmao, que es otra cosa— se distingue por los arabescos de su decoración y su venencia colgada y porque lo que prevalece en las copas es oloroso dorado. Las tapas, pescaito frito y jamón. En la taberna flamenca lo que priva es todo eso más el cantaor y el guitarrista y alguna mujer de la vía que otra, pero guardando las formas. Su diferencia con el colmao consiste en que todo se hace por lo bajo, sin juega decidida y sin espectáculo. La tasca taurina viene a ser como una lonja y tiene algo de casinillo. Se habla, se comenta —picadores, mozos de estoque, banderilleros, peones y

de cuando en cuando, un matador, pero muy a lo largo— y se contrata. Sigue privando el vino dorado; ahora bien, con prudencia soberana. Aquí, la compostura es mandamiento. ¿Y qué más? Pues, en cuanto a tabernas, nada más. No hay más cera que la que arde. Al margen quedan figones y bodegas, y todos esos híbridos sin catalogación posible.

final poético

Las tabernas vienen a ser, además, un género literario. De las tabernas se ha escrito tanto como sobre gustos. Ha tentado a novelistas y ensayistas, y los poetas las han dedicado versos. De este florero literario-poético han quedado cubiertas las muras tabernarias y no hay un establecimiento del género que no cante en rima. Canta en manuscritos sobre la cal y la pintura y en azulejos grabados y cocidos. El folklorismo actual ha puesto de moda estas losetas poéticas que advierten y aconsejan. Por ejemplo: «No te vayas sin pagar, — que el amo viene detrás». O este otro texto: «Vamos entrando, — vamos bebiendo, — vamos pagando, — vamos saliendo». A veces son aforismos y máximas: «Beber, hasta caerse; lo demás es vicio» y «El camello pasa cuarenta días sin beber: no seas camello».

El gran cantor de la taberna ha sido, sin ninguna duda, Baltasar del Alcázar, y todos conocemos sus elogios. Pero no ha sido el único. Podrían extraerse otros nombres y, sin ir más lejos, el del gran Diego de Torres Villarroel. No es cosa de hilvanar aquí una antología de la tasca, que ya se hará, pero sí de terminar con la aborrecida voz de Miguel Hernández en su «Oda de sangre y vino»: «Para cantar, ¡qué rama terminante, — qué espejo aparte de escogida selva, — qué nido de botellas, pez y mimbres, — qué sensibles ecos, la taberna!». Y ya está bien.

P. C.

(Fotos SANCHEZ MARTINEZ)