

# ALFARNATE TRAS DE UN MOSTRADOR (articulario)



Juan Alberto Vivas Pérez

## **PREMISA**

El “realismo soñado” es el recuerdo de los ambientes oscurecidos por el tiempo, tal como la memoria los reproduce. Es la descripción de la realidad sin miedo a desfigurarla por que la memoria borre los detalles o añada otros que nunca fueron, sin cuidado de que una tercera persona con mejor memoria pueda decirte que eso no era exactamente así. El “realismo soñado” simplemente es porque así se recuerda. Valga aquí el proverbio que decía la tele de los sesenta: Saber es útil. Soñar es necesario. Imaginar es indispensable.

Si algún descendiente de las personalidades aquí descritas se siente ofendido por aludirlas o motejarlas, le ruego acepte mis disculpas y sepa que mi única intención ha sido unir psicología, costumbrismo y placer.

## **SUMARIO, EN ORDEN DE PASEO**

- I La carpintería del Carpin**
- II Carmita y Rosito**
- III La tienda de Varico Habichuela**
- IV La farmacia de Juanito Alúa**
- V La Florencia Comestibles**
- VI El bar del Lolo**
- VII El bar de Caribe**
- VIII La barbería de Cecilio**
- IX La taberna de Naco**
- X Antigua Casa Pepito**
- XI El estanco de la Oceona**
- XII La posadilla**
- XIII La tienda de Emilico**
- XIV La tienda de la Felicidad**
- XV El quiosco de Camunda**
- XVI Café Bar Pérez**
- XVII Café Bar Leo**
- XVIII La Mercedes**
- XIX La tienda de Manolito**
- XX La tienda de Juandalba**
- XXI La tienda de Pepe Calatrava**
- XXII La tienda de Juanantonio**
- XXIII Bar Mediodía**
- XXIV La taberna de Veneno**
- XXV La tienda de Amelia Llamas**



Entrada a Alfarnate por la vía tradicional.

# I

## LA CARPINTERÍA DEL CARPIN

Si se entra a Alfarnate por la vía tradicional, que empalma en el cruce de la venta del mismo nombre con la antigua nacional Granada-Málaga, se va dejando el río a la derecha y, pasada la primera curva también a la derecha, ya en el pueblo, se deja a la izquierda el callejón Aljófár, pendiente y estrecho con pastiches en ojiva. Al pie del callejón, en una albarrada que media entre éste y la travesía, estaba la carpintería del Carpin, que sin grandes entendederas se supone apócope de carpintero.

Juan Fernández era hijo de carpintero, a cuyo padre se atribuye la talla del púlpito que guarnecía la iglesia, hoy sin púlpito. Pues Juan heredó las artes y oficio de su padre y se echó a hacer mobiliario, del cual atestiguan los vecinos que si se hubiera dedicado a cualquier otro oficio que requiriera imaginación y manos, hubiera sido tan magistral como con las maderas, con las cuales componía obras de perfección.

No es sólo por decir que su genio se salía de la carpintería hasta motores, desde la relojería y armería hasta los pesados diesel, como el Cadillac longevo y larguísimo que usó de taxi, en el que demostró también ser el mejor chófer del orbe, metiéndolo por pasajes en donde más de un ciclista se pensaría si cabría la esquelética bicicleta que llevaba entre las piernas. Así que decir carpintero es decir sólo su profesión de presentación, que de mecánico, relojero o ingeniero tenía buen ramalazo, la mayoría de las veces usando de herramientas un puñado de palillos de dientes. Sin exagerar, medía a ojo un mueble con la garantía de un margen de error inferior a un centímetro. Y ustedes no me van a creer si les cuento que él mismo se fabricó su propia dentadura postiza a partir de una quijada de vaca, pero esto me atrevo a certificarlo porque me lo contó su propio dentista. A su casa, pues, entraban encargos de mesas o sillas, arreglos de percheros y puertas, solicitudes de ataúdes, relojes de pared o de bolsillo, algún gramófono, escopetas... además de pasajeros de alquiler para su excelso Cadillac, negro y gigante y famoso en toda la Alameda Principal de Málaga.

Juan era de perfil grueso y bonachón, con una calvicie típicamente hispana y un bigote eterno, muchas historietas en su haber histórico, rico en sentido común y un humor tranquilo, dosificado de una pachorra que lo hacía aún más humor. Se cuentan a montones las anécdotas que protagonizó el Carpin. Padre de varios hijos, que parece heredaron sus artes pero no su oficio. Casi todos los niños tenían un amigo hijo o hija de Juan. Yo, que lo era del mayor, conocí bien su casa y su carpintería. Casa con dos puertas, juntas, para acceso a hogar y a taller según venías del callejón abajo.

El taller estaba en primera estancia, no muy espacioso desde mi perspectiva actual, que para entonces me parecía de medidas enormes. Lo primero con que chocabas era el aroma a virutas, pero el encanto estaba también en cada rincón, así como en la mesa atornillada al suelo, larga, de esquinas romas, lamida y enlucida más por el sobeo que por ningún barniz. El suelo se me antojaba bajo el polvo y los rizos de la madera como unas lajas de roca blancuzca relamida. Las idas y venidas del serrucho y los martillazos eran un constante latir, muy lejos de los zumbidos eléctricos que suenan más actuales. Arte sano más que artesanía es el trabajo de la madera virgen, en cuyos retales tomaban forma las armas que Juan nos cedía para luego jugar a policías y ladrones.

Al cuarto de los ataúdes era al que más respeto teníamos y creo que no fui yo el único que al paso por su puerta aceleraba, que, aunque a sabiendas de que estaban vacíos y sin estrenar, siempre quedaba cierta sospecha. Con todo, esta casa era ciertamente inhóspita para juegos porque entre hijos de la misma y amiguitos no cabíamos, así que recogíamos el armamento y nos dedicábamos al juego callejero, que es lo que nos ha curtido, mejor o peor, a los niños de pueblo antes de ser hombres.

No era la del Carpin la única carpintería del lugar, recordando así a Pepe el Rubio, más en neblina de mi memoria, y sobre todo por unos bartolillos –acróbatas de madera- que fabricaba a los niños y que obedecían como marionetas. Y es que los carpinteros tenían en su poder la principal materia prima del juguete rural: la madera. Sirva esto como reconocimiento por habernos dedicado un día su atención y sus sobrantes, antes de haberlos tirado.

## II

### CARMITA Y ROSITO

A un paso de la carpintería de Juan estaba la casa de la Carmita, hermana de aquél, casada con Braulio, hermano de Leo, de quien se dará cuenta más adelante. La casa de la Carmita y Braulio no era tienda de convención, pues no tenía mostrador porque, yéndose a la lógica, a una zapatería no le hace falta el mostrador como a otras, más bien y en el mejor de los casos es un estorbo. Dicen algunos pensadores del comercio que si todo comerciante se debe en cuerpo y alma al cliente, a quien cuidará con mimo, de todos es el zapatero el más siervo, porque además de simpatizarle y adularlo, lo sentará cómodo y se arrodillará ante él.

La zapatería de la Carmita estaba en los intestinos de la casa, allá adentro, fuera de la vista del transeúnte, sin anuncios ni escaparates, pero todo el mundo sabía que estaba, que es donde reside la grandeza de la pequeñez de los pueblos.

Era, desde mi altura, como una biblioteca decimonónica de varios estantes hacia la techumbre, oscura y fresca, pero en lugar de libros, cajas de zapatos. Recuerdo alguna banqueta o diván y una mesa central. Las cajas más altas exigían de escalera de tijera, por donde se ascendía como cuando el bibliotecario buscaba un volumen, descifrando con las lentes las inscripciones doradas de los lomos de cuero, libro a libro, hasta henchirse del placer de encontrar lo buscado, que se traducía en un tembleque de la escalera, como si ese placer bajara por las piernas y se transmitiera hasta el suelo. Braulio abría la caja y te mostraba unos preciosos zapatitos de charol para los domingos, aunque a uno le hacían más ilusión los famosos “gorilas”, que traían consigo una pelotita verde de goma dura, que al tiempo pasaba a charol de tanto sobarla.

La Carmita y Braulio no sólo se movieron en la rama del calzado y, que yo recuerde, vendían pan por suministro del *mastrén*, que así llamamos en el pueblo a lo que en Castilla se conoce por “tahona” y a partir de la era del plástico “panificadora”. Más dulce era aún la venta de martillos de

caramelo, pero caramelo casero, fundido en olla de cinc, que la propia Carmita preparaba en su cocina y lo vertía en moldes donde previamente había colocado el mango, un listón de madera cruda. Cuando esta arropía se enfriaba, se endurecía y se vendía. A fe que podía servir como un martillo de verdad antes de ensalivarlo y ablandarlo. Riquísimo. Y el palo no se tiraba, que en otros haceres se adaptaba divinamente.

El concentrar a la Carmita y Rosito en la misma tacada no es por juego de diminutivos, sino porque Juan, de sobrenombre Rosito, también tenía ministerio de zapatería.

Juan Bueno era un hombre como su propio apellido da a entender, pero además servicial, solícito y paciente con la gente dentro y fuera de negocio. Juan era entendido en disciplina y técnica zapatera, no en vano y aparte venta de calzado, disponía de taller para remiendos y arreglos a diferencia con Braulio. Juan distinguía calidades y precios en calzado con el simple seguimiento de las huellas de su dueño. Si cada uno es maestro en su oficio, éste lo era como pocos.

Juan y Cristina tenían la zapatería en su propia casa, situada en lo hondo de la calle del Mediodía, con fachada lateral a la *Brascura*, contracción de “obra del cura”. Dicen –de ahí la expresión- que esta casa fue convento allende el tiempo y que quedaba a las afueras del pueblo pese a su céntrica situación actual. De esta edificación conservaría el umbral de la puerta de sillería blanca y roja y una cruz en la fachada lateral. El interior contenía un vasar que, dada la tradición oral, sospecho tal vez un día albergara la imagen de un santo.

A la “biblioteca” de Juan no había habitual acceso de clientes, que era él quien entraba y salía con el género, idas y venidas sin ninguna pereza, como buen profesional y consiguiente genuflexión a la hora de la prueba. Juan tenía buen surtido y te rodeaba de un muestrario lo más cercano posible a la pieza que ibas buscando, te asesoraba, te oprimía con su pulgar la punta del zapato, te hacía desfilas de punta a punta de la estancia como en pasarela, y si no quedabas satisfecho, se metía otra vez en las entrañas del convento y volvía con otro par en las manos.

La casa de Juan Bueno era de las de antes, de paredes obesas de cal, de cuadros turbios, de puertas en arco de maderas cantudas, todo con un aliño de humildad e higiene de elogio.

Al taller remendón se accedía a la derecha del interior o por la calle, con puerta pareja a la principal. Si bien el aroma del cuero se esparcía por toda la casa, allí, destripado, se hacía más intenso. El habitáculo era pequeño y poblado de recortes y herramentería. Banqueta y mesilla al fondo. Fondo que daba sensación de confesionario sin cortina ni rejilla.

En un segundo cuerpo del convento, Juan Bueno también vendía vino, blanco, de aquel conocido como vino de sierra. En las cercanías del barril, único en la sala, asentado sobre las losas rojas de heridas negras, el cuero de ambiente se hacía más vinatero, como una mezcla más fuerte, más tirando a odres que a zapatos.

El vino se dispensaba con medidas de cuarto o medio litro y a embudo, metido en el cuello de la botella que tú mismo llevabas. Juan te lo hacía igual de ameno que siempre. Una vez en la calle, fue como un sueño.

### III

#### LA TIENDA DE VARICO HABICHUELA

En Alfarnate los que se llaman Salvador son Varos por decir de la gente, y en cuanto se descuidan pasan a Varicos sin pedirles permiso. Lo de Habichuela se ve ya con mayor mordiente.

Varico tuvo una tienda frente al puente del Barriche con puerta de cristalera que cerraba automáticamente merced a un ligamento de goma sacado de una cámara de neumático, ingenio que por otro lado tuvo ecos y éxitos en otros establecimientos. Varico era alto y delgado, de discurso convincente y ojo diestramente comercial.

La tienda de Varico se perdía larga y estrecha conforme entrabas hacia la izquierda hasta el punto que mi memoria no alcanza a ver el final del mostrador ni la distribución del género. Esto se explica por la lógica razón de que al entrar chocabas de frente con una vitrina donde guardaba las *chucherías* y las baratijas que nos engolosinaban a los niños y, en tal estado de hipnosis, el resto del recorrido, con guarnición de ultramarinos, ya nos importaba un pimiento.

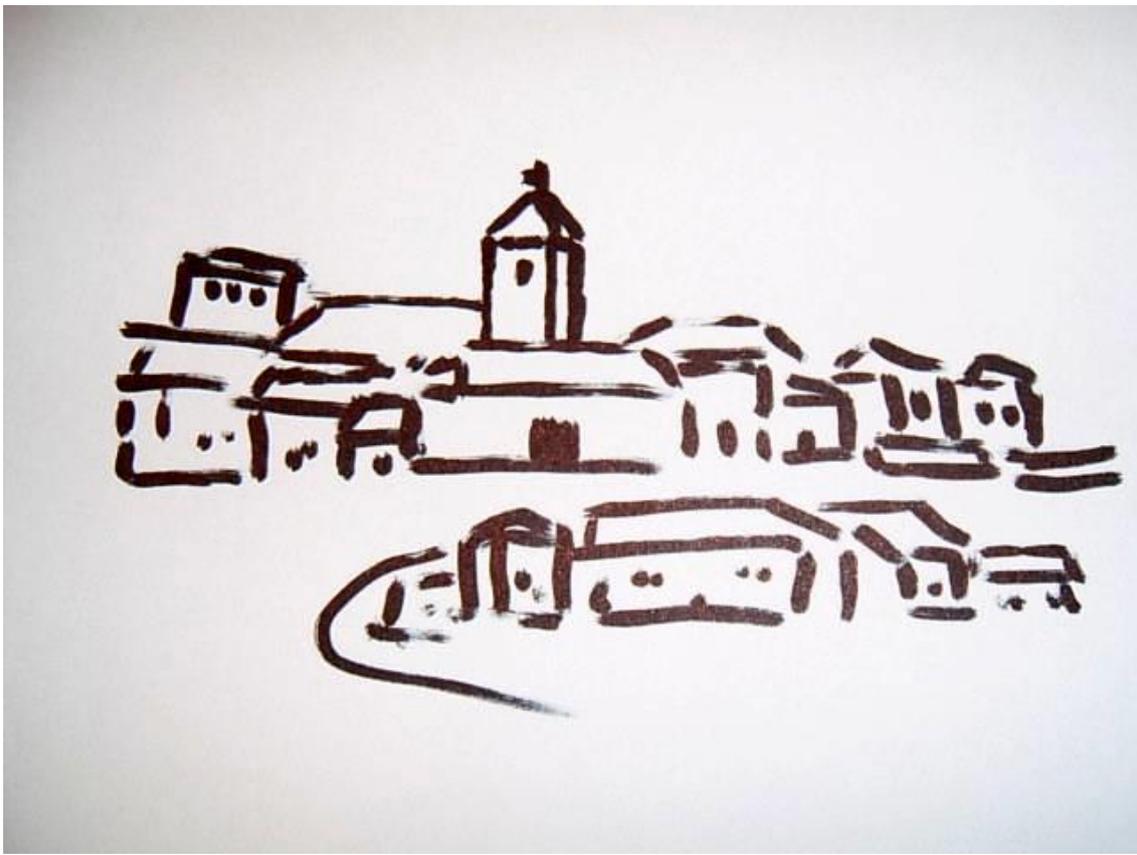
La tienda de Varico, como buena tienda que se preciaba de serlo y de sentirlo, vendía de todo y variado, con una nómina que iba desde bacalao hasta melocotón en almíbar, pero ¡ay de aquél que entraba y chocaba con la vitrina!

Varico era amigo de los niños, paciente y placentero, tan buen consejero que si ibas a comprar una barrita de *turrolate* y, por un casual, se había agotado, salías con un cochecito de plástico. Allí había que comprar. Pero es que si no había cochecito de plástico, pues sin problemas, te llevabas una postal souvenir de la Costa Brava, que no en vano en ella se podía ver coches, barcos o playas a brillo y color como en ninguna otra. Dicho de otra forma, si entrabas y el sistema automático de la puerta –creo que a propósito- se cerraba, tú de allí salías con la inversión hecha.

Pero no, nadie crea que Varico intimidaba o coaccionaba; todo lo contrario. Era cariñoso, blando, sabio, como Papá Noel sin barba y sin kilos. Y de allí salías plenamente agradecido. Hubiera sido un excelente maestro escuela.

Por todo lo cual, aún con restos de hipnosis en mi memoria, no logro ir mucho más allá de la vitrina, alta y ancha, transparente como el agua, reflectando el abrir y cerrar de la cristalera al son del chirrido y el portazo automático.

Varico cerró la tienda y, como destino de otros tantos, emigró a Cataluña. El puente del Barriche perdió mucho, al menos la luz que de la cristalera iluminaba el paso en la noche cuando todavía el alumbrado público dejaba bastante que desear.



## IV

### LA FARMACIA DE JUANITO ALÚA

Aunque en toda publicidad la farmacia siempre iba rubricada por los herederos de Encarnación Polo Gamarra, en el pueblo no se sabía bien quién era esta Encarna ni quiénes sus herederos. La farmacia se asociaba directamente a su único mancebo, Juan Verdugo, que vivió y murió soltero, más conocido entre las gentes como Juanito Alúa.

La farmacia estaba frente a la casa de Juan Bueno, y aún está, pero lujosamente rehecha de pies a cabeza. Era entonces una casita como para jugar, con entrada, botica y rebotica. La entrada era un cuadrado perfecto, con mostrador al fondo de madera y losa de mármol, de paredes cargadas con cajitas multicolores y olor a alcohol yodado. En el rincón a la derecha siempre una silla cómoda donde leía el periódico el por entonces alcalde, calvo y de torso erecto, y al que había que saludar con un “buenas tardes, don Juan Luis”. Más pequeña era la botica, separada por estante, científicamente decorada, que daba paso a través de un portillo a la rebotica, otro perfecto cuadrado donde se apiñaban los medicamentos casi empotrados unos contra otros, ya sin ánimo de exposición. No era esta sala de claustro de autoridades como se debe a la tradición porque apenas sí cabía Juanito, por esto los más célebres parlamentos acontecían en barberías y cafés.

La farmacia de Juanito era sólo para Juanito, a excepción del rincón de lectura para el alcalde. Siempre me pregunté cómo era posible que cupieran allí tantas pastillas y frascos, porque había de lo que pidieras, incluyendo leches para fletes y jabones. Con todo, el piso alto, al que se accedía por unas escaleras desde la botica, debía de ser más romántico, del que me contaba Juanito que se guardaban las retortas, matraces y morteros de cristal y una balanza de latón mate bajo vitrina. En síntesis, toda la guarnición de la anterior usanza para hacer ungüentos, brebajes y herbajes. Nunca subí arriba y el gusanillo de la curiosidad se me quedó vivo dentro.

Juan Verdugo dominaba la formulación y las proporciones de los fármacos porque, aunque empezó vendiendo telas, su

currículo en botica vino desde joven a jubilado. Juanito era autodidacta, instruido por vicio de lecturas, pero lo más ilustre de su compleja personalidad fue la pintura. Desde muy pronto dominó el óleo, la acuarela, el carbón y la plumilla con una maestría asombrosa. Fui testigo de gran parte de su colección de arte y, sin que me tenga por docto en esto, puedo jurar que sus obras fueron de genio, y en este caso como en ninguno, de genio perdido para el mundo. Series de paisajes, retratos, dibujos de opulenta temática, miniaturas de damas, todo en un estilo serio, sublime.

Este autodidacta era Juanito, que lastimosamente dejó el arte siendo aún joven y, sin hembra que lo amarrara, se dio a la bebida más de lo debido. De manera que así llegaron a surgir dos juanitos: el de la farmacia, de seria presencia casi científica, y el de la noche, dicharachero y espectacular, y aunque siempre bien maqueado e indumentado, inequívocamente ebrio.

Ya , con la juventud hirviendo, yo y el grupo de amigotes que éramos, buscábamos alianza en Juanito, que era un noctámbulo empedernido, para pasar ratos de francachelas que luego quedan lastimosamente en el recuerdo. Este caballero estaba dotado de agudas ocurrencias, atractivo parlamento, tercio de celebraciones y en amigable sintonía acabábamos en su domicilio a altas horas, con algún brindis de más. Juan fue para nosotros auxilio en las noches estivales. Quede nuestro agradecimiento.

Al día, si llegabas a la farmacia, te encontrabas con un Juan que apenas sí te conocía, sobrio, bigotillo y gafas y proporción en las formas. Como un milagro. Claro que el horario de farmacia era según su capricho, a tenor y en relación con el horario de noche. Los alfarnateños se acomodaban a este régimen sin más reproches.

Cuenta la gente sin temor a equivocarse que Juanito llegó a este estilo de vida a raíz de un amor frustrado en plena juventud, por obra y desgracia de las influencias de la gente cercana. Un lazo que se vio roto sin que él quisiera ni ella tampoco. Ella casó y él no. Así clausuró la pintura y la vida digna.

Juan era amigo de los gatos, por los que mostraba una deferencia paternal. Tenía una buena colección, pero –como él mismo decía- amén de los domiciliarios, tenía mayor grupo de

mediopensionistas, constituido por los que acudían a su casa sólo a comer procedentes de otras familias, siempre a la misma hora, a los que servía con el mismo cariño que a los suyos. La veleta de su tejado lucía un gatito al que llamaba Corchea:

- Juan, ¿por qué lo de Corchea? –le pregunté-.

- Es negro y pequeño –contestó-.

También dominaba el lenguaje de las ranas, que imitaba su sonido con un escape de aire muy conseguido. A esto él lo llamaba “concierto en rana menor”. Ellas, las ranas, como no son animales domiciliarios, no acudían como los gatos, pero si en las noches estivales pasaba cerca del río y dejaba caer un sonido de aquéllos, créanme que algunas le contestaban.

Juanito era una autoridad intelectual en Alfarnate y no había señora que le negara un baile en las fiestas patronales. Él mismo se autocalificaba, entre veras y bromas, como “rey del chotis” o “conde Alúa”.

Murió a poco de jubilarse, como cabía esperar, solo en casa. Hoy la farmacia no tiene la misma indumentaria que antes, pero cuando entras allí parece que todo se vuelve más pequeño, que cambia el mostrador, que las cajitas se espesan y que el alcalde vuelve a leer el periódico. Entonces sale Juanito Alúa desde los adentros y te pregunta:

- ¿Qué quieres, niño?

## V

### LA FLORENCIA COMESTIBLES

Su nombre era Florencia Baho. Deformó por hábito en “la Bahíta”. Por cierto gusto a la sintaxis inglesa, hizo coronar su tienda con el título “La Florencia Comestibles.” Presidió la plazuela del puente durante muchos años, cara al sur y al sol, el cual se colaba en la tienda hasta el más recóndito plátano y aplatanaba la más escondida breva.

La Florencia era mayor, siempre fue mayor, supongo que hasta de niña, arrugada pero blanca, de ojos claros, simpática y entrañable, gruesa y baja, envuelta en negro, de pañuelo al pelo, en dos palabras: blanca y negra, como en las primeras teles, por su piel, canas y atuendo. La abuela ideal. Pero nunca envejeció más de aquello. No sé si nació y falleció igual que siempre

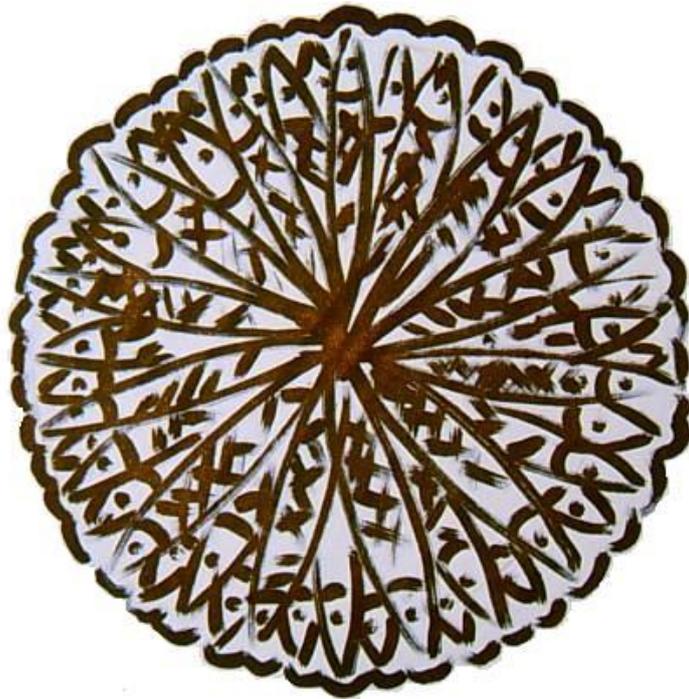
La Florencia se auxiliaba despachando de su hijo soltero, más enjuto y nervioso, con quien compartía como mucho sangre y ojos y nada más. Ella dirigía el peso del género y el peso de la tienda. Vendía por encima de todo fruta, pero la paz y parsimonia las regalaba, gentileza que desde aquí se le agradece.

La tienda era cúbica, con mostrador corto y ancho, lleno de cosas como el resto de estantes hasta el suelo, con un rellano libre entre puerta y mostrador, justo para permitir la media vuelta al cliente después de entrar y antes de salir. Allí se exponía los racimos de uvas y plátanos, las pellas de vitualla, jamones al corte, latas cantábricas, quesos blandos, duros, ocres y de bola o mieles en tarros alcarreños. La sensación de estrechez la simbolizaba una sempiterna barrica repleta de arencas dispuestas de forma radial que la Florencia dispensaba por unidades y en estraza.

Detrás del mostrador estaba siempre ella, y detrás de ella un mueble alacena sencillo con ventanas de vidrio y tela metálica, donde preservaba higiénicamente los panes, entreverados por cortinillas de pico y de lunares. Como una casita de muñecas llena de bollos.

Nosotros, los niños, a los que la Florencia nos cogía de paso a la escuela, le comprábamos unos sobres de cacao con dibujillos de

palmeras y negritos con los que enriquecíamos el jarrito de leche en polvo que se nos daba durante el recreo, últimos coletazos del Marshall allá por los sesenta. No sé por dónde me viene a la memoria un tic-tac de un reloj que nunca conseguí ver, quizá porque estuviera sólo en mi cabeza o muy lejos de mi estatura. Hace mucho paró.



## VI

### EL BAR DEL LOLO

Hasta hace poco no nos dimos cuenta de que Pepe el Lolo era el mejor cortador de jamón del mundo. Fue criticado por el público por su corte de tapas cual papel de fumar, acusándolo de falta de generosidad en la oferta. Pero he aquí que la gente bien ha elevado la gastronomía y la enología casi al nivel de astronomía, de donde salen unos catedráticos hosteleros que nos dicen que el jamón se ha de cortar finísimo y nosotros nos lo creemos y consagramos su dialéctica. Es como cuando pagamos un dineral por un plato enorme con una pizquita de comida en el centro, con nombre francés y cinco estrellas. Nos comemos la pizquita y tenemos que devolver el plato, que debería haber entrado en el precio. Y hay quien llega a decir: ¡*chapeau!*

Pues ahora la maledicencia debiera pedir póstumo perdón a Pepe el Lolo y elevarle una efigie en la plaza del puente, al menos por precursor.

El bar del Lolo, antes de su ampliación, tenía el mostrador según entrabas a la izquierda, muy pequeño, y al fondo había una especie de túnel que llevaba a los retretes, no sin antes pasar por el cuarto del futbolín, de oscura bocana y estrecho pasaje, de manera que si ibas a orinar y había partido, no cabías; así que pedías con excusas la suspensión temporal de la competición o más educadamente esperabas el gol y después pasabas. A la vuelta, igual. Los futbolistas del futbolín de Pepe el Lolo eran veteranos, viejos zorros y cómplices de sí mismos, mutilados unos por la cabeza, otros por el brazo y otros por la pierna, pero diestros en el juego que ríase usted de los míticos Pelé y Di Stéfano.

Pepe, que siempre llevó bien “Lolo” por sobrenombre, era del vecino Alfarnatejo y casó con la alfarnateña Carmen, que recibió, como pasa en el extranjero a partir del matrimonio, el nombre de “Lola” por asimilación de su marido, hasta el punto que algún que otro joven pensaba que se llamaba Dolores.

La cocina de Carmen quedaba detrás del mostrador, que a su vez daba por una hornacina a la calle Oriente, por donde se vendía

pipas de girasol para la clientela infantil, a granel, vertidas con una paleta de hojalata en capirotes de papel de estraza, industriosamente torneados y plegados por la punta.

Pepe el Lolo no tenía mesas ni sillas en la estancia por no estrechar la desenvoltura de los que a pie de mostrador deglutían del vaso acampanado y engullían de los platillos ovales de loza. A estos placeres se unía el placer por lo recoleto, sobre todo a la noche, cuando la oscura calle Oriente se alegraba con la cálida luz gualda de la bombilla del Lolo, en la entrada y en la hornacina. La cabecera de la calle así se ilustraba con un vaho de luz que hacía relucir el barro en noches de *chiriviri*, porque ésta no estaba asfaltada ni empedrada, sino terriza. Esta escena se acompañaba del martilleo desigual del fútbol y del murmullo de gente, que en el fondo siempre traía fútbol, toros o alguna fechoría de los vecinos del pueblo.

Cuentan las malas lenguas que el día en que el bar no se ambientaba de clientes, Pepe esparcía palillos de dientes en el suelo a pie de mostrador para que diera la impresión de que acababa de despachar a un numeroso grupo de gente. Pero este tipo de leyendas que circulan por el mundo rural nunca acaban de dar fe de la realidad.

Pepe el Lolo era delgado y activo, moviéndose siempre como por impulsos eléctricos, agradable al público, celoso de su hacer y curtido en el ir y venir, descorchar y servir. Al tiempo compró la casa que lindaba con el establecimiento, y lo reformó, dotándolo de un salón anejo con entrada por la plaza del puente, además de transfigurar la vieja estancia con mostrador largo y paramentos de lustre. El salón tuvo gran éxito por la masiva clientela juvenil, amén de sede para las parejas de novios. Como el salón, lejos de ser parejo a lo que entendemos por los actuales cuévanos oscuros que guarecen el amor de los jóvenes, era muy al contrario, amplio y luminoso; las parejas, para defensa de su intimidad, las más veces se sentaban cara a la pared y no estaba lejos de parecer que Pepe las castigaba como antes el maestro a los niños vagos o maleantes.

Había allí mesas de formica redondas o cuadradas, de aquellas enmarcadas por un borde de cinc, y sillas de culero y respaldo de cartón piedra hermosamente pintadas. Pero el atractivo del salón

era su máquina de música, en la que por introducir en la ranura un duro, te ponía a girar un disco u otro según los botones que pulsabas. Hoy, muchas parejas con varios nietos en su haber, recuerdan cómo forjaron su amor en el salón del Lolo y se prometieron fidelidad a toque de música de máquina.

Pepe cerró el bar porque su hijo casó con una vecina del también vecino pueblo de Colmenar y allí abrió otro, donde me consta lo mantiene con gran éxito y con la profesionalidad y buen talante que le fue propio de siempre, y con quien guardo entrañable amistad. Y como yo, casi todo el mundo.



El pilar del puente.

## VII

### EL BAR DE CARIBE

Aquellos vasos de vidrio de culo gordo, en forma de campana invertida, recibían el nombre de “calibres”. Francisco Zorrilla, titular de un bar que estaba en la plaza del puente, bromeaba con el nombre cambiándolo a “caribe”. Pues fue así como le cayó encima este apodo sin que se lo pudiera sacudir ya nunca.

El bar de Francisco Zorrilla no fue el primero en traer la tele al lugar, pero es posible que fuera el segundo. La tele era entonces muy socorrida por los toros, cuando había franca afición, porque actualmente la fiesta nacional ha quedado más que en el espectáculo de los capotazos, en el hecho de si el diestro fulano de tal se une en santa cópula con alguna putilla que quiere saltar a la fama.

El bar de Francisco se me encuentra tan sumergido en el tiempo que falta hace buena dosis de trabajo para emergerlo. La puerta, de cristalera, daba acceso a las inmediaciones del mostrador que se extendía de izquierda a derecha, largo y recto, sin más rinconeras que los dos extremos, de madera suavizada por el uso. Tras él, todo un panorama de botellas en estantes al gusto de la época, que por entonces corría el vino de sierra y el aguardiente.

La vecindad con el bar de Pepe el Lolo hacía que el cliente, en nombre de la ética, no pasara por uno sin pasar por el otro y así mezclaba ética con “etílica”, justificando ésta con aquélla.

El bar de Francisco no se prestaba a las mesas por exceso de longitud y escasez de anchura, aunque disponía de ellas en el piso alto, en un salón del que tengo perdidas las proporciones y como esfuminado. Los bares de peso disponían de salón superior en los años en que al cliente se le otorgaban todas las ventajas. La familia hacía noche en lo que buenamente quedaba, aunque la casa de Francisco era grande y dejaba para vida domiciliaria patio amplio con cría de palomas y sala con puerta a la calle Oriente, por donde la familia vendía helados al público. La Dolores, mujer de Francisco, fue la pionera del helado industrial en el pueblo.

A la muerte de Francisco, la Dolores puso tienda en lo que había sido el bar. La tienda de la Dolores, que siguió las mismas hechuras del bar, incluido mostrador, se fue por la rama del ultramarino, con surtido de fideos, cafés, conservas, especias y algo de chacinas. La reconversión dejó libre de competencia al Lolo, pero le cayó a la Florencia, también vecina de la plaza del puente. Ahora la clientela ética tenía que comprar azúcar en una casa y sal en la otra.

La tienda de la Dolores era larga, igual que fue el bar e igual que sus amenas tertulias e igual que resultó ser su postrera viudedad. Tal cual otras, fue tienda de horario continuo, cerrando sus puertas más allá del encendido de los faroles. Cierta día las cerró para siempre.

## VIII

### LA BARBERÍA DE CECILIO

Cecilio era un viejo barbero de Alfarnate. De carnes enjutas, vestía al gusto del Madrid de las zarzuelas, incluida gorra de pana o similar. Tenía la barbería en la empedrada calle de la Iglesia, en un marco único. Una casa de portón ancho y ventanuco superior, solería de piedras y paramentos encalados con algunas costras perdidas, techo bajo de vigas ventradas y ambiente oscuro aunque cargado de un desinfectante olor a lociones jabonosas.

El sillón de la barbería era una obra de madera con arte de volutas en los brazos, culero de rejilla y un mecanismo de giro, rematado con penacho para recibir la nuca del cliente. Lo recuerdo negro, pero podía haber sido de otro color. Frente a éste, una mesa con cajoncitos y encimera de marmolina, sobre la que emergía un espejo con alguna que otra mancha negra, flanqueado por estantes de maderas maduras. En ellos, útiles de barbería.

Este escenario, además de para cortar pelo y rasurar barbas, servía para concursos de vecinos ávidos de charla y críticas locales, independientemente de requerir los servicios de Cecilio o no. Porque las barberías se prestan al coloquio tanto o más que las cafeterías o las peluquerías, versión femenina de lo que se venga cocinando. La razón no es fácil de encontrar, pero las gentes se resistían a irse de la barbería, quizá sabedoras de que el que salía era tema consiguiente de los que se quedaban. A lo sumo, el concurso salía sólo a la puerta de la calle en verano y cuando Cecilio movía los dedos de los pies para acomodarlos mejor en sus sandalias, porque dicen esparcía un olor que minimizaba el de las lociones y jabones. Pero al momento entraban todos. Probado es que aquellas tertulias alimentaban el ánimo tanto como el tocino el estómago, que en mayor frecuencia se dirigían hacia la autoridad local o el mal uso de los prejuicios sociales de los lugareños. Con esta práctica parece que los propios trapos sucios de los contertulios se hacían más livianos. Al fin y al cabo, una terapia.

Cecilio, a los niños, nos pelaba sobre un cajón supletorio encima del sillón para darle mejor alcance al espejo. Tenía frías

las yemas de los dedos como hocico de perro o culo de mujer, para no buscar comparaciones que nos saquen del refrán, y te inmovilizaba el cuello apretando su pulgar en cierto punto tras la oreja, de manera que sólo te permitía la respiración y aún ésta, farragosa. Hábil, conseguía con el trino de la tijera una musiquilla tan pegadiza que podías estar tarareando dos horas después. Cecilio remataba su faena con un flete fresco de lo que él mismo llamaba “agua pompeya del ejido”, que ahora desde mi edad traduzco por agua del cántaro, porque entonces todavía no había grifos.

El servicio de Cecilio era hartamente grato; entre fuente de tertulia, musiquilla de tijera, masaje de peine y flete de pompeya, salías de allí más ligero, más higiénico, más hojaldrado, como estrenando cabeza.

Cecilio tenía colgado de la pared un gancho con perifollos de su propia mano para ensartar papelillos con el precio de los servicios a pago aplazado y nombre del titular de la deuda. Dada su utilidad y demostrada efectividad, lo cedió en desinteresada herencia al bar de Leo, una vez cerrada la barbería.

Yo, cuando cumplí algunos años, pasé de las manos de Cecilio a las de Elías el Barbero, porque esto iba como los cursos en la escuela; crecías y te cambiaban de aula y de maestro. Pues allí ya no quedan ni barberías ni barberos. No hay derecho.



La barbería de Cecilio, a la izquierda.

## IX

### LA TABERNA DE NACO

Manuel, de pila, y Naco por sobrenombre, tuvo allá donde a los cincuentones la memoria se nos dispersa, una taberna de las que también hacía ministerio de tienda con surtido de legumbres, azúcar, fideos y latas de anchoas de apertura de llave enroscada.

No puedo sacar mucho de donde los recuerdos no me dan para más, pero veo muy clara la taberna haciendo semiesquina allá en la zona oriental del pueblo, con puerta de doble hoja marrón de cristalera, también de cierre automático a gomilla. Era enclave muy soleado porque no tenía delante obra ninguna que le molestase el sol del mediodía, así que allí la vista se te abría al campo con el fondo de la Sierra de Enmedio. A escasos veinte metros discurría el brazo derecho del río que a poco más allá se unía con el brazo izquierdo, a cuya confluencia iban las mujeres a lavar la ropa, sobándola con el taco de jabón y la laja.

Pues eso, que la taberna de Naco era muy agradecida de guarecer en invierno y aún más en verano, ya que los hombres que venían del campo por aquel lado, hacían escala excelsa y se refrescaban el gáznate con la cerveza o el vino, que el cuerpo del campero necesita siempre antes del almuerzo hacerle justicia al sudor de la barcina, la siega o la trilla o lo que tocara, que tratándose del agosto nada era moco de pavo.

Y es que la taberna de Naco era para el hombre del campo y del mediodía, porque su servicio quedaba mortecino a la noche, quizá por el sitio, algo excéntrico. A esas horas ya era mucho más tienda que taberna. Aunque, como otras, ésta era casa abierta de sol a sol, y Manuel siempre dispuesto a verter vino, y su mujer siempre metiendo el brazo en el saco de las habichuelas, porque cada uno tenía su especialidad en la doble y noble estampa del negocio.

Ya pueden ustedes imaginar el espesor de género que inundaba la estancia porque grande, lo que se dice grande, no era, que a mí me acude más bien estrechez y poco respiro. Lo que pasa que en el pueblo, el invierno invita al cobijo del cuerpo a cuerpo y la *recacha*. La leyenda de Naco se completa con el mostrador de

madera pintada a brocha gorda, las vigas uncidas de cáscaras de cal, el almanaque del café y el espejo del aguardiente, amén de estanterías de ultramarinos y un perro, que dicen era la pasión de todas las perras del lugar, de donde se fraguó el dicho local “más enamorado que el perro de Naco”.

Manuel y su mujer eran matrimonio de piel lustrosa, cabellera canosa, carnes saludables y magras sobrantes, con delantal perpetuo como si de uniforme se tratara.

La taberna de Naco, si mis cortas luces alcanzan sin equivocarme, fue la pionera en las tapas de frutos secos, lo que llamó la atención en la clientela, acostumbrada a la compañía del pan con chanfla de jamón, taco de queso y rueda de salchichón o morcilla. A mí, personalmente, me merecen homenaje de memoria las láminas de lomo mantecoso de matanza propia, que te causaban un espeso placer en el paladar blando y que sólo recordarlas me aguan la boca. Con ellas mi padre me agasajaba cuando yo pasaba por allí correteando y a él le pillaba en casa de Naco. Así que él se bebía la cerveza pelona. ¡Lo que se llega a hacer por los hijos!

## X

### ANTIGUA CASA PEPITO

Antigua Casa Pepito: Así rezaba en la parcela publicitaria de los programas de las fiestas patronales de septiembre. Su dueño, Pepito, le dio este dulce nombre a su establecimiento, aunque por todos era entendido más llanamente como el bar de Pepito. Pues éste era de aquellos bares de copete, dentro de lo que cabe en pueblos chicos. Amplio, con zona de barra, cuarto para tahúres, salón de billar y fútbolín y salón en la planta alta para celebraciones, antes de que bautizos, bodas y comuniones llegaran a ser lo que hoy son.

Como a todo le ha de llegar la reforma en nombre del progreso y puesta al día, Pepito se casó e hizo obra y le cambió la rancia estampa histórica al bar. De allí salió una estancia diáfana con brillos y claridades modernas, borrando todo el lúgubre ambiente burgués disfrutado por generaciones. De la Antigua Casa Pepito sólo quedó antiguo el propio Pepito.

Antes de esto, el bar de Pepito era el café más parisino de todos. Barra de madera oscura, creo recordar con adornos de taracea o cordobán, veladores de forja y mármol y sillas a juego, percha para abrigos y sombreros, paragüero de época y humo de tabaco y cafetera que acababa dando la pincelada impresionista. El bar o café de Pepito fue siempre de clientela más bien fija y también algo así como universidad de juegos, de donde salieron reconocidos maestros de las cartas, dominó o billar. El mismo Pepito jugaba lujosamente al billar, siempre el de carambola, por supuesto, que aún no se conocía ese de los agujeros del que dice él mismo que no tiene la misma ciencia ni por asomo.

La parte más clara era de la barra y del cuarto de tahúres, a la entrada a la izquierda; y al fondo, futbolines y billar quedaban más oscuros o acaso más soñolientos. Todo separado por tabiques dando la intimidad que el cliente, sin saberlo y sin decirlo, reivindica.

El de Pepito era un bar ilustre, y aquel que se emborrachara en el bar de Pepito era un borracho ilustre, de manera que los borrachos impresentables no iban por el bar de Pepito. Ilustre era

también el mueble de botellas ancestrales que presidía la soñolienta sala de billar, colección que le venía a Pepito de herencia, ya que su establecimiento era de fundación remota y heredado de generaciones. “Estomacal seco” se leía en la única botella que recuerdo de entre todos los vidrios artísticos expuestos sobre madera negra.

Pepito o José Santos era y es persona nerviosa, de vivo proceder y tertulia rápida, con un sentido del humor especialmente suyo, afilado por el trato con unos y con otros. Bromista de vocación, heredero del perfil matemáticamente honrado de la saga de los Santos. Sus pasos, cortos y rápidos, se hicieron, por últimas, más espesos de los callos criados tras la barra, de los que se quejaba a menudo. Pepito era gran bebedor de vino sin llegar a enfermizo, equilibrio que saben muy bien llevar los taberneros, que por un lado sufren la tentación de la mercancía con la que trabajan, y por el otro se les impone guardar las formas. Aparte los callos, Pepito sufría a veces del mal de ardores de esófago, calmado siempre con la ingesta de bicarbonato y un buen buche de vino blanco, ceremonia que rubricaba con un beso exageradamente sonoro al culo del vaso y un efecto ventosa igualmente sonoro de la lengua contra el cielo de la boca.

Hasta su boda, Pepito era solterón. En la cocina fue su madre la encargada de las tapas, éstas siempre de gran calidad y variedad. A la muerte de su madre, casó –ya a cierta edad- con María Pascual, que se entregó a la cocina abnegadamente. María Pascual sólo salía de la cocina a la hora de freír las papas, que éstas eran elaboración propia de él. Las papas fritas de Pepito, de la tipología de las de bolsa, eran de una textura y un sabor que adquirieron fama extramuros. No le preguntéis el secreto porque nunca lo dirá, habida cuenta que echaba a su mujer de la cocina a la hora de la preparación para que ni ella misma descubriera y pudiera difundir el misterio. En esto había salido a su tío Ricardito, que se llevó consigo a la tumba la receta de sus tortas. Exquisitas tortas las de Ricardito, de las que cuentan los viejos nunca más se han probado otras en Alfarnate.

El más lejano recuerdo que tengo del café de Pepito lo fue el día de mi Primera comunión, en cuyo salón fuimos convocados todos los comulgantes e invitados a un chocolate con mantecados.

Después del evento, he visitado su parroquia bastantes veces, aunque ya me cogió la reforma, más al gusto del aluminio y el PVC.

Pepito se escribe en la Historia del pueblo con varios hitos, como fue la instalación del primer receptor de televisión, hito que volvió a repetir con el televisor en color. Su personalidad puntual se tradujo en hechos como ser el primero en los pésames, duelos y entierros, llegando las más veces al cementerio incluso antes que el cortejo de dolientes. Católico practicante, muy dado a misa y admirador del canto religioso. Fumador de antigua usanza, se quitó del tabaco antes de que éste fuera oficialmente nocivo, para lo que se ayudó de un palillo como sucedáneo. Nunca pudo quitarse del palillo y, salvo en misa, todavía lo luce entre labios paseándolo de una comisura a la otra.

Pepito clausuró no ha mucho su café-bar. Al no tener descendencia, se jubiló y lo reconvirtió en domicilio familiar. Aún echa de menos alguna partida de billar a tres bolas. Un brindis por Pepito.

## XI

### EL ESTANCO DE LA OCEONA

A pocos pasos del bar de Pepito, dirección a la plaza, se encontraba el estanco de la Encarna, Oceona por alias, muy mal llevado siempre por su titular, que deduzco derivado de Océ, erosión a su vez del magno nombre de José. En la más profunda Andalucía las guturales o se aspiran o se eliminan siempre en busca de la comodidad. También fue conocida como la Encarna del Doctor, por su difunto marido, que sirvió en el frente en enfermería. Tras poner el termómetro a un febril paciente, le diagnosticó 36 kilómetros de fiebre. Se le quedó Doctor por nombre de guerra y de por vida.

Pues del estanco de la Encarna guardo lúgubre recuerdo salpicado de pilas de menceys, goyas y ducados, trenzas anaranjadas para mecheros, cajitas de cerillas de la Fosforera Española, puros en formación y estado de revista, tarros de Varón Dandy y otras cosméticas, incluyendo brochas de afeitado, lociones o barras de jabón blanco. Todo a la vista en estantes y un doble ambiente: del codo a la derecha del mostrador, los tabacos, y del codo a la izquierda, otros, por donde se asomaba a la calle a través de ventana a cortinilla.

El estanco, como corresponde por casticismo y prescripción médica, era pequeñito, con suelo ajedrezado, blanco y negro, aunque el tiempo había clareado las losas negras y oscurecido las blancas, de manera que casi se habían hermanado todas y agrietado las más sufridas. La estancia tiraba de bodeguera a rupestre y el aire sombrío, con una puerta de fondo de donde aparecía y por donde desaparecía la Encarna, a quien yo conocí entumecida por los años.

La Encarna era una anciana mechada de canas siempre bien peinadas, vestida de medio luto, muy al gusto del propio suelo de su estanco, de carnes crudas y colgadizas, más conocida de torso hacia arriba que de torso hacia abajo, pues era una rareza hacerla del mostrador hacia fuera, y milagro verla en la calle, al menos desde mis alcances.

Tal vez la clausura entre los claroscuros del estanco avinagraron su ánimo y, unidos a la longeva viudedad y falta de descendencia, hicieron de su persona una mujer huraña y cascarrabias, de trato difícil y de imprevisible proceder. Cuentan, de lo que no puedo dar testimonio, que si el cliente no le caía en gracia, no le vendía. Simplemente alegaba que no tenía tal o cual marca de tabaco, aunque éste estuviera expuesto delante de las narices del cliente de marras, en este caso *non grato*. Pero la gracia o desgracia de la clientela no le venía a la Encarna por motivos personales, ni recientes ni históricos, que no eran sino producto de manías engendradas en lo más recóndito de su fuero interno. A más de uno que le hizo frente tuvo que expulsarlo a gritos. Y es que la gente no llegaba a veces a enterarse que la Encarna era el fruto de la clausura claroscuro, y ante eso ¡vive Dios! no se discute. Vaya usted, si nunca lo ha hecho, y hable con una ex colegiala de un colegio de monjas, que le hará saber esto mejor que yo. Menos mal que en Alfarnate había dos estancos.

Algunas personas, obstinadas en echarle un pulso a la Encarna, iban y le encargaban la compra a terceros, de mejor sintonía con la propia Encarna, y una vez despachados obtenían el género, dándose por contentos de haberla burlado con finas formas, ya que la señora Encarna no era así con todo el mundo, que con otros simpatizaba o, al menos, cumplía. De algo había que comer.

La influencia de este personaje salió de puertas afuera, dando nombre al callejón que de su primera vivienda subía hacia el monte del Santo Cristo, y son muchos los del pueblo que antes que por callejón de la Sierrezuela lo conocen por callejón de la Oceona, si bien los más jóvenes lo aplican al que subía de la misma esquina del estanco, hoy adornado con un pastiche en ojiva, nombrado de la Fortuna oficiosamente. Los dos llevan al mismo sitio. Sírvase del que guste y arriba disfrutará de una bellísima panorámica de Alfarnate.

## XII

### LA POSADILLA

En la mismísima plaza, posada y posadilla se daban la cara, una mirando a sur y otra mirando a norte. No se conoce que ninguna de las dos acogiera viajeros ni forasteros, pero si el pueblo así las llamaba es que algo hubo de ello en los pretéritos.

La posadilla era una tasca pequeña, como corresponde a toda tasca que se precie de serlo, a la que había que entrar escalón abajo, como en la catedral de Calahorra, valga la comparación. La posadilla abría sus puertas antes del crepúsculo de la mañana y después del de la tarde, que a mediodía no tenía gran oficio, por lo que se recuerda siempre con la luz encendida, una bombilla de color amarillo cálido.

Anisados de Rute, café de máquina y tisanas varias por la mañana antes de la partida del autobús de línea a Málaga, a eso de las siete de la madrugada, que salía de la plaza. En cambio al anochecer su oferta pasaba por tortilla o pimiento frito, además del queso y la chacina.

La posadilla era un encanto de taberna. Su ambiente nocturno, su caída hacia abajo, su luz de farolillo de Navidad... todo adquiriría valor especial cuando se dejaba envolver en la niebla que bajaba a la plaza en invierno y se metía en las carnes de las gentes. Era cuando más se agradecía el interior lleno de vaho del pitorro de la cafetera mezclado con los olorosos destilados, las paredes ocres, panzudas, antiquísimas.

La posadilla venía siendo de antiguo de Elías, a quien no acierto a traer a mi memoria, aunque por últimas la compró otro Elías. Elías el Barbero, el segundo de la posadilla, mantuvo la línea profunda y castiza que marcó el primero, aunque por menos tiempo. El horario de barbería compaginaba perfectamente con el de la posadilla. Elías fue hijo del maestro barbero, que a la postre adquirió doble cátedra –barbero y cafetero-. Pues señor, la posadilla cerró y se obró y hoy no quedan barberos en el pueblo.

### XIII

#### LA TIENDA DE EMILICO

La tienda de Emilico era una casona en la plaza que hubiera merecido ser museo de las tiendas. Yo a Emilico no lo recuerdo, así que sólo soy depositario de testimonios contados, pero sí la tienda, que ha permanecido incorrupta hasta hoy. Emilico vendía de todo: cuéntese chacinas, bacalaos y otros salazones, repostería, galletería, piedras y yesca de mecheros y hasta petróleo a granel para hornillos. Todo esto se dispensaba en un ala del mostrador, que por el otro –el mostrador era en L- se vendía vino, donde algunos clientes se apostaban y se lo llevaban en el buche, después de romper en sesiones de tertulia. Es por lo que muchos del lugar recuerdan la tienda como la taberna de Emilico. Todos tienen razón, porque era tienda y era taberna. Emilico era *ultramarinero* y tabernero. Y como bueno en una y otra disciplina, obsequiaba como tapas, amén de otras de más andar por casa, las raspas del bacalao que quedaban después de ser vendido a troceo, para que antes de tirarlas las chupetearan y descarnaran totalmente sus clientes, unos mejor y otros peor, según grados de dentición.

Si te situabas en el ala de ultramarinos, el fondo consistía en un retablo de estantes surtidos de latas, conservas, envases con marcas recónditas que se dejaban entrever tras género colgadizo pendiente de un cordel sobre el mismo mostrador, entre el que se recuerda pellizas y alpargatería. El colorido de este decorado contrastaba con el fondo del ala del vino. Allí la profundidad y el tenebrismo recordaban el estilo de El Greco o el espesor del aire velazqueño. Un portón y alguna lámina humildemente bucólica decoraban con oscuro placer el escenario. El barril, sudado y negro, no sé si a derecha o a izquierda, presidía con su presencia y olor entre avinagrado y alcoholado. Total, que el ala siniestra no lo era tanto como la diestra. Cada una en su estilo eran dos romances de imágenes.

La tienda de Emilico cayó a la suerte de su hija Mariasantos, y su hijo –también Emilico- puso otra tienda de la misma raza allende el puente. Ahora aquélla pasó a ser la tienda de

Mariasantos –así escrito porque así se pronuncia- y es como mejor la conocemos los que la vivimos, porque fue su dueña la que la mantuvo hasta poco antes de fallecer.

Recuerdo a Mariasantos como una mujer ya mayor, de negro envoltorio y pelo blanco, bajita y blanquita, con un sentido del humor desconcertante, no muy bien separado entre lo que decía de veras o de broma. Hablaba con el tono de voz siempre por encima de su estatura. Quedó soltera y, quizá por eso, sentenciaba antes que opinar. Mariasantos heredó de su padre la honradez hasta extremos matemáticos. Nunca se quedaría con un céntimo de nadie ni nadie consiguió engañarla en el mismo céntimo. Y decir aquí céntimo no es un tópico. Mariasantos mantuvo los céntimos de peseta en sus precios hasta sus últimos latidos. En el cajón de los dineros de la tienda yacieron las gordas y las chicas como en su postrera tumba, con la sola utilidad del merecido descanso del manoseo.

Mariasantos dejó de vender vino porque ya la clientela se le desparramó por los bares, quedando esta ala sin circulación pero idéntica a siempre. Aunque el género de venta fue variando con el tiempo, la estampa interior de la tienda se mantuvo de por vida de su dueña. Fueron viniendo los *colacaos* y las *maritoñis*, si bien nunca se perdieron excedentes de mecha de quinqué y mariposillas de aceite. Mariasantos fue muy estricta con la oferta y la demanda. Si vendía tres salchichones en un día, tres salchichones encargaba a su proveedor para otro día. De modo que si comprabas como extra un bollo de leche, dejabas a alguien sin merienda esa tarde.

Después del cierre del comercio, yo mismo, en una charla con la dueña, a propósito de encontrar una cosilla de éstas que están fuera de circulación y que si no era allí no la habría en el mundo, al observar los estantes vacíos, aunque con el mismo tenebrismo de siempre incluido el molinillo de café de la marca Peugeot atornillado al mostrador, y viendo que ella encendía la luz retorciendo la bombilla en su portalámparas por carencia de interruptor, como años atrás se hizo, le pregunté si no pensaba reformar la vivienda ahora que estaba fuera de comercio. Mariasantos, como quien se confiesa a un cura, me contestó que ni hablar del peluquín ni cosa más lejana, que a ella le gustaba

todo tal cual estaba, que era así la más feliz y aquello le traía el recuerdo de sus padres. Una personalidad arrolladoramente romántica.

-Pues tienes razón, María –le dije-.

No tardó mucho en fallecer.



La tienda de Emilico, incorrupta.

## XIV

### LA TIENDA DE LA FELICIDAD

Es curioso cómo la memoria puede llegar a mantener los colores, pero te va distorsionando las formas hasta provocarte una composición de manchas que se mezclan a modo de pinceladas sin detalle, y cuando en algún museo ves un cuadro de temas oníricos, llegas a creerte que alguna vez has estado allí. Y es que simplemente el pincel ha deformado la realidad igual que la deformó tu memoria.

Pues eso me ocurre con la tienda de la plaza donde vendía María Felicidad, de ahí su apelativo. Era un portón fornido, tipo castillo de Castilla, tras el que se descubría al fondo un negro salpicado de verdes de distinta textura, con puntos rojos, morados, amarillos... La clientela, deshumanizada y emborronada, permanecía fija como en una postal. Pero no es un sueño ni un lienzo colgado ni un cuento medieval. Es la traducción que me hace la memoria de una tienda hermosota y bullida de no sé qué tipo de mercancías, como en la vegetación de parques selváticos, donde existe la felicidad.

## XV

### EL QUIOSCO DE CAMUNDA

Junto a la plaza principal del pueblo, frente al lateral de la posadilla, se instaló un quiosco al más puro estilo de los años sesenta, una obra de cartón piedra y lona con visera que ocultaba la ventanilla de venta cuando se arriaba al cierre del horario. Era el quiosco de un marrón térreo discreto con un interior preñado de golosinas y baratijas, acogedor y calentito, aislado del inclemente invierno del pueblo. Era la época de los sobres-sorpresa, Capitán Trueno, Jabato y Hazañas Bélicas, *turrolates*, *gominolas* azucaradas e indios y vaqueros de plástico de los baratos, sin policromía.

Allí montó el quiosco, con permiso municipal, Emilio, de sobrenombre Camunda que, visto desde los ojos de los niños, era un príncipe y un palacio su quiosco, porque no hay mejor paraíso que un buen quiosco. El sitio era muy bueno, no tanto porque estaba al cobijo de la plaza como porque allí soltaban los maestros a sus niños y las maestras a sus niñas en la hora del recreo, cuando aún las aulas estaban dispersas por el pueblo. Lúgubres y macizas aulas de macizas pizarras y macizos pupitres.

Emilio tenía mucho de héroe. Cuando se imponía la emigración a Suiza o Alemania, y en el mejor de los casos, a Cataluña, para poder mantener mujer e hijos, Emilio, con mujer y tres hijos, consiguió quedarse en casa y en su pueblo y darles a los suyos comida y estudios. La empresa de Emilio se sustentaba sólo sobre las artes comerciales heredadas de su madre y el trabajo. Al lado del quiosco montaba un tenderete y se ponía al amanecer a hacer tejerings crujientes de los que se ensartaban con juncos a manera de rosario. Otro producto estelar de Emilio era la horchata de almendra. En las siestas de estío, hora de poca afluencia en el quiosco, salía a la calle con una bicicleta, que no montaba y sólo se servía de ella como herramienta de apoyo de una heladera de corcho y madera, y pregonaba el grito que toda la vecindad asociaba a su fondo de siesta: ¡Hay helado helado, vaya rico de almendra! Y a la voz cascada de Emilio, las fauces se

engolosinaban. Emilio hundía un cacito en la heladera y no sin cierta ceremonia te derramaba el cazo dentro de un vasito de plástico, chico pero colmado. Aquella horchata era de una textura y sabor sublimes y siempre te quedaban las ganas de repetir. ¡Quién hubiera podido coger la heladera a dos manos y empinarla hasta la saciedad!

Emilio no perdía puntada, y en grandes eventos sociales como eran las ferias del pueblo, sacaba armería del quiosco y se ponía a freír papas laminadas, con tanto tino en la madrugada que al ventear el humo de la sartén, ya pensabas en las papas más que en la cerveza u otras pócimas *bareteras*. Papas fritas calentitas y ricas.

Cuando Emilio cerró el quiosco, antes que rendirse, montaba en el puente del pilar una especie de choza de pastor y contra frío y aguanieves, a punto de amanecer, se metía la jeringa de los churros debajo del sobaco y empezaba a producir. Y después dejó el puente del pilar y se fue al puente del Barriche. De puente a puente...Emilio terminó montando un horno para mantecados, *carreros*, roscos de vino y, quedándosele corto el pueblo, los exportaba con la furgoneta a toda la provincia.

Emilio, como todo mortal, falleció y, de seguro que allá donde le haya tocado estar, está produciendo... tejerings, helado, papas, dulces... o quizá tenga un quiosco. Gracias, Emilio.

## XVI

### CAFÉ BAR PÉREZ

El bar de Pérez se encontraba justo en la mitad del camino entre Pepito y Leo, y con ellos dos formaba el eje de los reales sitios en festejos o francachela cotidiana. Era un gran bar, amplio, todo salón, sin cuévanos ni escondrijos. El mostrador hacía ángulo recto, muestra de espacio, y era alto, con un entarimado por el suelo de dentro desde donde el camarero dominaba al cliente, como atrincherado, y éste parecía dejarse dominar con agradecimiento. Esparcidas por aquí y por allá estaban las mesas, que en tardes llovedizas de invierno se dedicaban a juegos de cartas y dominó, despidiendo el clásico clamor del golpe en la mesa y el fichazo y las arengas de tahúres revueltas con el humo. Manolo Pérez cuidaba su clientela y guarnecía cada mesa con un brasero y enaguas, de manera que el cliente se sentía como en casa.

Aunque la casa de Pérez era una gran casona, no disponía, como en otros casos de magnos cafés, de salón superior, pero era de entender que su familia –matrimonio, tres hijos machos y cinco hijas hembras- necesitaba estas estancias para vivir. Abajo, todo trabajo: Pérez y sus hijos en el mostrador y Clotilde y sus hijas en cocina. Cocina, por cierto y por contrario al salón, muy pequeña, de azulejos y cortinilla a cuadritos bajo el fregadero. Algo así como el patio, que apenas sí te permitía entrar, girar sobre ti mismo y salir. Con esta organización, el cliente no se orinaba fuera y al salón volvía dichoso a disfrutar esparcido.

En un extremo del mostrador, arrinconada contra el muro, estaba la máquina del café, eterna y de aquellas de palanca de subida lenta y solemne, dejando escapar un vapor en potentes chorros ruidosos que iban declinando en un humilde gota a gota. Era un bar vivo, activo, de ir y venir, de entrar y salir, de camareros viajeros con bandejas a brazo alzado, unas de aluminio y otras de baquelita granate con adornos aguados.

Los hijos de Pérez eran curtidos en su menester y te recitaban la lista de tapas con mecánica disciplina, siempre caracterizada por la carencia de partitivos:

- Una papa, un pescado, una carne, un jamón, una albóndiga, una croqueta, un salchichón...

Y el caso admirable es que los Pérez, siendo tan larga casa, eran un equipo unido social y laboralmente, un ejemplo de familia con efectos contagiosos, ya que tuvo Pérez yernos que hicieron plácidamente de camareros con la misma confianza y maestría que sus propios hijos. Desde aquí mis elogios.

Como toda parroquia histórica, el bar de Pérez tenía su clientela fija, y eran los menos los que circulaban eventualmente. Más que en otros sitios, a esta clientela se sumaban los emigrantes que por verano o navidad se dejaban caer procedentes de allende los Pirineos cargados de divisas. Que a Pérez le llegaran tradicionalmente los españoles de fuera más que a otros es un fenómeno que necesitaría un análisis más hondo.

A falta de un gran patio, las tertulias universales tenían lugar en la terraza que la casa Pérez instalaba en la calle. La calle Sacristía, por su anchura y llanura, se prestaba idílicamente en tardes y veladas de verano como en ningún caso. Las mesas de calle eran cuadradas y plateadas y era tal la familiaridad de la vecindad que muchas veces los tertulianos se terciaban opiniones de una mesa a otra, y en horas de madrugada los mismos camareros se sentaban y abrían plática con los clientes.

En ciertas ocasiones, como la plácida temperatura estival de Alfarnate invitaba, era el mismo Manolo Pérez quien se sentaba a la mesa con su parroquia, y me crean si les digo que Pérez era un maestro que hacía escuela, porque a Pérez se le escuchaba y se le imitaba; Pérez sentenciaba y amenizaba como buen y viejo cafetero. Experto en gentes, sabía decir las cosas sin dolor y con gracia. Era alto y delgado, con una calvicie a la antigua, paciente de cierto mal de huesos que le hacía la silueta algo vencida hacia delante. Tenía un bigote ni corto ni exagerado, muy aprovechado para gesticular, porque Pérez, cuando aconsejaba o aseguraba, lo hacía con voz sonora y movimiento de cejas y bigote, ilustrando gradualmente su tertulia. Dicen los que lo conocieron bien que tenía algo de poeta y parece que se le conocen ciertos versillos, siempre satíricos y simpáticos.

En ocasiones esta sátira la usaba contra sí mismo y así contaba, por ejemplo, aludiendo a su espesor de articulaciones,

que la mano derecha se le había quedado en forma de pinza de tanto bregar en el mostrador girando la muñeca y vertiendo vino en los vasos.

Una de las profecías –y es que es posible que tuviera algo de profeta- que le oí a Pérez fue acerca del renacimiento del vino y los toros. El caso es que allá por los setenta, se quejaba él de que estas dos aficiones sólo hacían las delicias de cuatro viejos arrinconados en las españas profundas, que casi nadie bebía ya vino y casi nadie veía los toros. Pero vaticinó que, lejos de acabarse totalmente, resucitarían y alcanzarían dignidad de ciencia. Y, oiga, ya en el siglo XXI estamos viendo que es verdad.

Manolo Pérez era festivo y feriante, porque hombre, es de comprender que cuando todos disfrutábamos de las fiestas patronales, los taberneros trabajaban para hacernos disfrutar. Y sólo en las ferias de los pueblos vecinos ellos podían desquitarse y obtener el disfrute que nos dejaron caer a los demás. Dígase aquí que las patronales de San Miguel o Santo Cristo de Cabrillas de Alfarnatejo eran inconcebibles sin la presencia de un Manolo Pérez o un Pepito o un Manolo Leo o alguno más que merecidamente se escapara a la ocasión. A veces también pasaban la barrera de Alfarnatejo y probaban otros destinos que les brindaba la rosa de los vientos.

Los Pérez, un ejemplo, un trabajo, un sabor y un aroma de café.

## XVII

### CAFÉ BAR LEO

Leopoldo Jaime fue el fundador de esta casa, que pasó a su hijo Manuel Jaime, en cuyas manos la recuerdo, porque de su padre, que dio nombre al bar, sólo sé de anécdotas contadas. Leo, tradicionalmente comparable a la Casa Pepito, sufrió no sólo reforma sino también contrarreforma. Es por lo que hubo al menos tres Leos, del más legendario al más marmóreo y cristalino.

Fue también café de señorío, con estancias de barra, tahúres, salón superior y patio. Este último, de marcado acento andaluz, disponía de parra y televisor para el plácido pardeo de verano, con mesas y sillas de madera plegables de un rojo y azul de vistosa estampa.

Después de la reforma se perdió el cuarto de tahúres, si bien se albergaron en un segundo cuerpo y un segundo nivel bajando un escalón con ventana y puerta al patio. El correr de las fichas de dominó sobre formica y puñetazo sobre tapete al vaciarse de una carta eran soniquetes habituales, que muy a pesar de Manolo se los tenía que aguantar porque eran sus parroquianos. La clientela de Leo era fija, a veces con fidelidad para apoyarse en el mismo sitio del mostrador que cada uno venía ocupando de antiguo.

Manolo Leo era personaje grueso, pero antes que flácido o rechoncho, se mostraba erguido y firme, cafetero de delantal, de movimientos ceremoniosos y mirada estatuaria, tanto porque era fija y porque dejaba fijo al que miraba. El humor de Manolo sólo era comprendido por los que lo conocimos bien, y puedo jurar que era un humor personalísimo y finísimo, al alcance de pocos, el mejor humor del mundo. Manolo era de un humor filosófico. Una mirada podía arrancar una carcajada, y a veces una palabra te podía revolcar de risa, pero había que conocerlo. Un hombre que se reía de su sombra, que su sombra se reía de él, que en su discurso se averiguaba la psicología adquirida de su padre y del bregar con la gente y el método para usarla con su público, desde una aparente seriedad innata. Quizá fuera esta sabiduría la que lo llevaba a anotar a lápiz todos los pedidos de cafés, cervezas, vinos

y licores que cada cliente le hacía para tacharlos una vez abonados, porque ya se sabe que si bien se reía de su sombra tampoco se fiaba ni de ella, que ya se ha dicho ella misma podía reírse de él. Si el cliente se iba sin pagar, por despiste o convenio, su papeleta terminaba en el gancho de Cecilio hasta su amortización. Y es que Cecilio, el barbero, le dejó en herencia un artilugio ganchudo que él usaba para el mismo oficio.

En el bar de Leo, igual que en Casa Pepito, se organizaron bailes que hoy recuerdan con nostalgia los bien casados después de lustros. A este efecto, compró Manolo una gramola color guinda de aquellas de bocina cara al cielo y cuerda para más de un disco. La música sonaba metálica, como el parte de guerra en las radios de galena. Este artilugio tenía el problema que a mitad de canción podía perder fuelle y la melodía se hacía mustia, lenta y ronca hasta morir, pasando de pasodoble a son de ultratumba.

Cuentan los viejos que Manolo hacía el mejor café del lugar y que aprendió su fundamento antes de las máquinas exprés, cuando se preparaba al fuego en cafeteras con pitorro. El misterio, según nos cuenta él, estaba simplemente en echarle café a la cafetera.

Manolo no era amigo de los niños, que al cabo es lo que les pasa a muchos padres con sus hijos, motivo por el que los mandan a la escuela a poco del destete. Pues así eran dos los requisitos a cumplir para que un niño pudiera ver la tele en el patio, porque entonces en casa sólo había radio: ser amigo de sus hijos e hijo de cliente a un tiempo. Yo, que cumplía ambas premisas, pude ver allí las series de la época entre las que recuerdo por encima a Daniel Boom y Bonanza. Cumplida la edad de poder beber y chatarra en el bolsillo, apunté a su parroquia por herencia de mi padre, aunque ya después de la contrarreforma.

Manolo cerró al jubilarse, muy cansado según sus propias confesiones y al darse el caso que su descendencia buscó la vida por otros derroteros. En la memoria de todos quedaron los golpes en las mesas, el clamor de los vivos, el silbido de la exprés y los pajaritos cantando en la parra del patio.

## XVIII

### LA MERCEDES

La Mercedes estaba instalada en el recoleto callejón de Aljófár, sobre la mitad del mismo, en una casita también recoleta, como huida del mundo social y, aunque céntrica, se antojaba como en lontananza.

El callejón Aljófár era estrecho y de suave bajada, que gozaba del beneficio de estar guarecido por un *mastrén*, y eso perfumaba su luz con fragancias de pan caliente, tortas de azúcar y repostería de mantecas. En verano, blanqueado y con sus balcones floreados, podía ser estampa dignísima de una postal souvenir de Andalucía. En invierno quedaba más húmedo y umbrío, con el verdín que caracterizaba las calles del pueblo cuando todavía estaban empedradas, y que en algunos casos alcanzaba a escalar algunas fachadas volviéndose ocre.

La tienda de la Mercedes, en este romántico enclave, no era una tienda como las demás tiendas. Era una tienda de *chucherías* espontánea y provisional, aunque tuvo larga vida. Allí la Mercedes no puso mostrador, sino una mesa de camilla con enaguas en el flanco interior de la puertecita que daba a la calle. Sobre esta mesa colocaba las golosinas escrupulosamente clasificadas en caramelos, chokolatinas, chicles Bazooka y algunos sobres de cromos con futbolistas.

Normalmente, la Mercedes hacía guardia sentada al brasero de su mesa de camilla, voluminosa ella, como una abuela tierna que, con sus gafas a media caída de nariz, dejaba por el momento su labor de costura para hacerte entrega y cobrar la delicia de turno. Tenía especialidad en martillos de caramelo casero, fraguados en moldes de cinc y sostenidos con un palo de madera blanca y virginal. Estos martillos eran primos hermanos de los de la Carmita, que no muy lejos de aquí los producía con la misma industria. Puro azúcar quemado.

Éramos tantos los adictos a la Mercedes que yo creo le dábamos para vivir con soltura. Y es que ir con una peseta a la Mercedes era volver con los bolsillos vacíos, porque tanto

atractivo te hacía si no decidirte por un color hacerlo por otro. Así caías en sus redes.

La tienda no era como cualquiera; era como un quiosquillo dentro de una casita, y una casita dentro de un rincón de un belén navideño.



Callejón Aljófaro y carpintería del Carpin.

## XIX

### LA TIENDA DE MANOLITO

Manuel Pérez y Carmen Palma tenían la tienda en la calle Codo, esquina a Mediodía, al más puro ambiente castizo. La tienda de Manolito era de mostrador pesado, ancho y largo, densa en artículos, comestibles casi exclusivamente, a la que le vendría muy bien el apelativo de “colmado”, bien entendido en participio. Yo recuerdo como productos estelares el chocolate en onzas y libras y los tacos de atún en aceite que extraía de unas latas gordinflonas con litografías marineras. Como corresponde a estas tiendas, su dueño era ancho en el ecuador y agudo por arriba y abajo, parsimonioso, de paseo a pasos cortitos y muy raras veces fuera de su mostrador. Bueno en el buen sentido de la palabra, que dijo el poeta, y dan fe sus palabras cuando regalaba o rebajaba alguna cosilla a quien él sabía que no podía estirar sus gastos:

-Que no se entere Carmen –le aconsejaba-.

Y no es que Carmen fuera mala, simplemente más dura que él para regalías. Por eso la gente lo prefería a él a la hora del despacho. Su sentido del humor, como corresponde a la saga de los Pérez, le afloraba siempre como quien no quería la cosa, y cuando veía los combates de boxeo de aquel célebre Urtain, que por entonces se televisaban, comentaba entre dientes:

-¡Qué buen marido hubiese sido para Carmen!

Y consta que él a Carmen la quería. Manolito era un hombre de tirantes y cubría su calva con una gorra negra, perfilando una silueta inconfundible. Llegó la tienda a parecerse a él y él a la tienda, y esta comunión se cantaba en las vigas, las cúbicas latas de galletas María, el saco de harina y otras geometrías que quedaban allá en la umbría.

La tienda de Manolito fue reconvertida en bar, y hasta poco mantuvo la misma arquitectura y la misma pureza de antes, incluido un vasar al fondo a la izquierda que fue vitrina de paquetes sensibles a la humedad con Manolito y botellero después. Mucha gente fue contraria a la reforma integral del bar, pero al final se produjo. Ni Manolito lo reconocería.

LA TIENDA DE JUANDALBA

Juandalba es la contracción de Juan de Alba, que por bello que pueda parecer, era apodo, pues su dueño se llamaba Salvador. Mis alcances no me llegan a saber si el tal Juan de Alba fue su padre o asimismo heredero del mote de otro ancestro. Yo creo que, como a mí, a todos los lugareños la tienda de Juandalba les sugiere el olor como esencia del recuerdo. Allí se mezclaba la repostería rural –mantecados, *carreros* y roscos de vino- con la cosmética y perfumería. Resultaba así un híbrido encantador como la mejor bienvenida al pasar la puerta de varillaje y cristalera.

Salvador era hombre alto y vestido a lo urbano, de piel clara y de modales tan llenos de urbanidad como su atuendo. El mostrador se antojaba de la nueva ola, en madera rojiza pulida y barnizada con ventanas en vitrina.

Yo, que aparecía por allí poco antes de la merienda, solía comprar unas galletas en forma de patitos que, o mucho me equivoco o era el único sitio donde se surtían. Salvador las vertía con una paleta de hojalata limpia sobre el platillo del peso, protegido de papel de estraza que al final servía de envase, debidamente doblado. Al salir de allí, como desabrigado de la calidez y el olor de la tienda, recibía como una cuchillada el frío de montaña inclemente calle abajo. Pero fue un placer. Gracias.

## XXI

### LA TIENDA DE PEPE CALATRAVA

Me cuentan que en no sé qué taberna de Alfarnate, allá por Maricastaña, tenían al fondo una alacena con portezuelas de rejilla metálica, y que tenía la función de conservar por las noches los remanentes de las tapas sobradas del día que, antes bien de tirarlas, se hacían aguantar para el día siguiente o más allá, aprovechando el frío polar del invierno del pueblo, con la seguridad de que no se desfiguraban mucho y acababan consumiéndose como succulencias. Pues cierto día quedó allí en retén un manojo de boquerones fritos. Llegó un forastero, ignorante de estas costumbres, y pidió su vino y su boquerón. Le fue puesto el pescado en un platillo de loza, que cogió con las dos manos soprándolo con esmero. El tabernero, entendiendo la ignorancia del forastero, le avisó que no tenía que soplarlo porque ya no quemaba. Y el forastero le contestó, no sin cierta guasa, que no se trataba de enfriarlo, sino de quitarle el polvo, que podía ser indigesto.

Este tipo de tienda-taberna era la de Pepe Calatrava, rústica, primitiva, de pura casta, haciendo centro entre Rafalito, Manolito y Juandalba.

A decir verdad, yo la tengo envuelta en una capa de tiempo tan gruesa que la recuerdo como amarillenta, como brumosa, pero una bruma que me pone mi propia memoria, como sobada con difumino.

Se entraba por doble o triple escalón y la estancia, muy cuadrada, era diáfana, con un suelo de losas de dibujos desdibujados, con mostrador frontal de fondo con rombos de palillería, la antedicha alacena y cosas para vender. No sé por qué me da poner a la derecha una mesita macizota con hule a cuadros, no sé si estaba, pero yo sigo viéndola allí. Era también de estas casas que fueron tabernas para hombres y tiendas para mujeres y niños. Sé que Pepe se movía por allí, pero no recuerdo nada de él. Muy pocos eran mis años.

## XXII

### LA TIENDA DE JUANANTONIO

Juan Antonio Pérez García era el abuelo de un servidor, a quien no tuve honor ni placer de conocer y me pesa. De manera que lo que aquí cuento no es más que producto de oídas, pero tanto relato me han contado y tantas veces me lo he dejado contar que lo tengo en mis entendederas como más vivido que imaginado.

La tienda de Juanantonio, en el corazón del pueblo, era amplia, más ancha que profunda, rica en rinconeras, nutrida y aprovechada, de mostrador largo repleto de género. Una señora tienda. Su magnitud pasaba por ultramarinos, ferretería, librería, mercería, armería e incluso farmacia, y de seguro que algo se me queda en tintero. El olor mestizo de la tienda debía de ser intenso pero bondadoso y, dada la longitud del mostrador, de cambiante aroma de punta a punta. Con tan magno surtido, Juanantonio puso simplemente en su sello de caucho: “Juan Antonio Pérez García. Comercio.” Porque él sellaba todo ejemplar sellable que allí se dispensaba, sobre todo libros.

Juanantonio era hombre meticulado, dado a apuntar y registrar detalles, amigo del saber, de caligrafía suelta y ortografía ortodoxa. Enemigo acérrimo de los niños que dejaban la escuela antes de la edad con ánimo de recoger la aceituna o ganar otro dinerillo. Autodidacta, decía él que los alumnos no debieran dejar la escuela hasta que supieran más que el maestro. Hacedor de refranes y soberbios proverbios, todos virtuosos. Juanantonio era bromista, como procede en quien se debe a un público, y una de sus bromas más célebres era hacerse el *longuis* a la hora de devolver el cambio del pago de un producto. Entonces, el cliente joven, más propenso a caer en estas emboscadas, decía:

-Juanantonio, no me has dado todavía la vuelta.

Y Juanantonio, con toda la paciencia del mundo, salía de detrás del mostrador, y con sus propias manos sobre los hombros del cliente, lo hacía girar sobre sí mismo y lo ponía mirando a la salida. Y entonces le decía:

-Ya.

Pero con estas cosas el cliente disfrutaba en el fondo, no se crea que Juanantonio no sabía al hijo de quién se le podía bromear.

Los comercios de dedicación intensiva van haciendo con el tiempo que sus regentes pierdan la costumbre de salir a la calle e incluso, salvo en contadas y obligadas excepciones, fuera del mostrador, que termina sirviéndoles de trinchera o con el mismo efecto que su propia ropa. Tal es así, que a pocos metros, Manolito –hermano de Juanantonio- tenía otra tienda a usanza pareja de la que tratamos, pero podían pasar los años sin que los hermanos se vieran las caras. Y contaron los que lo vivieron que quiso un día el sino que Juanantonio y Manolito se encontraran en la esquina –coincidencia remota a pesar de la cercanía- y fue tal la emoción que se fundieron en un largo abrazo como lo merece a dos hermanos que no se ven en años. Saltaron las lágrimas de los protagonistas y de los testigos de la escena. Ambos se dieron merecido homenaje y no sé si alguna vez más tuvieron ocasión de admirarse.

Pues a pesar de no pasar más del escalón de la tienda, Juanantonio enviudó y casó por segunda vez, y un servidor está aquí por sus segundas nupcias, y se le conoce haberse movido entre faldas a hurtadillas. Cosas de la vida, que decía él.

Padecía Juanantonio de quebraría, y andaba siempre con fajas y otros trapos, añadidos a que era un buen comedor y de chichas sobradas, por lo que lo tengo imaginado como un muñeco de nieve, pero de carne.

A la postre, aquella tienda que nunca conocí y que sólo me viene de referencias familiares, se le vendió a Rafalito Reyes, que la transformó en tienda de telas, sin perder el encanto ancestral que tenía, reconvirtió los olores en los de finos lienzos y jabones, de los que sí puedo dar fe por vivirlos muy de cerca, y de los que vivió durante mucho tiempo toda una familia, a la que aprovecho para saludar. La evolución ha hecho que ya todo sea recuerdos.

## XXIII

### BAR MEDIODÍA

Alberto, hijo de Juanantonio, abrió bar en la calle Mediodía – de ahí su nombre anunciado en los más viejos programas de fiestas patronales-, pero a poco lo trasladó a calle Secretaría, por la otra puerta de la casa, donde permaneció hasta su cierre. Son pocos los que recuerdan con detalle el negocio, aunque yo lo viví de cerca, entré y salí como Pedro por su casa por aquello de la familia.

El bar de Alberto, según entrabas, tenía un mostrador de izquierda a derecha, tras el cual te esperaban cuatro fornidos camareros, hijos todos de la casa, una nevera antigua también fornida con otros cuatro portones de mangos cromados y una humilde ventanita con cortinilla que comunicaba con la cocina, por donde se hacían pasar las tapas para su inmediato consumo. Entre el paramento que daba a la calle y el fondo, no había mucho donde moverse, por lo que el eje largo era el del mismo mostrador, quedando un hueco a derecha para asentar un par de mesitas que venturoso era quien a tiempo las cogía.

Alberto era orondo y redondo, pero no por un casual genético, sino porque adoraba la buena mesa y a ella le dedicó sus festejos más celebrados. Sus hijos, aunque lo heredaron en el buen apetito, se mantenían más proteicos que grasos. Formaban un equipo con ganas de hacer y difícil era que allí algún cliente se sintiera desatendido. Innovadores, su surtido de tapas no se quedaba en el tradicionalismo, sino que sorprendían con cigalas, arroces marineros o conchas finas, que la escasa mundología de la parroquia las hizo llamar *almejones*.

Alberto, sabedor de que la calle Secretaría se prestaba por su amplitud y llanura, ponía una terraza en las fiestas grandes y la cubría con un cañizo lleno de gallardetes y globos de papel, sobre una población de mesas de madera de cierre de tijera y superficie de listones sin otro color que el de la madera. Aquel sitio se poblaba de multitud y el bar se multiplicaba. Pero esta dilatación ocurría en veranos, porque en los inviernos, el bar se contraía como huyendo de las heladas y, tras una puerta pequeña, pasaba

casi inadvertido. Y allí volvían los mismos de siempre, los fieles infalibles, cada uno a su puesto.

Por navidad, Alberto, aun sin sacar ambiente a la calle, revivía otra época dorada, dado que la típica vacación de los emigrantes, que llegaban bien pagados de divisas, eran muy del gusto de su bar por su famosa innovación y abundancia.

Dese por equivocado aquel que piense que por entonces las tapas servían para calmar el apetito. Pues no, eso es sólo ahora. Las tapas antes servían para levantarlo y a calmarlo se iba uno a su casa o a la fonda en caso de forasteros. Por eso ningunas pecaban de abundancia, pero las de Alberto hacían juego en variedad y volumen, y es que su primer adicto era él mismo.

Gozaban Alberto y Aurora de un humor fresco y continuo, hasta el punto que la cocina inspiraba en ella ganas de vivir en vez de martirio. Aprovechaba la mínima ocasión para disfrazarse y salir por esas calles libre de todo sentido del ridículo. Disfraces inspirados sobre la marcha y con corte tal que ni sus propios hijos la reconocían. Ambos se daban muy bien a las celebraciones, y este espíritu bromista y festivo se tradujo en diferentes estilos en sus hijos.

Sus hijos fueron casándose y buscándose otra vida, lo que dio con la clausura del bar, que pasó a formar hogar. La singladura de otro bar vecino, hoy, vuelve a poblar con mesas la zona de Secretaría en los veranos, con una fisonomía más actual. Y somos los hijos de los que allí se sentaron los que nos sentamos.

## XXIV

### LA TABERNA DE VENENO

En la esquina de arriba de la calle Puente, donde ésta anuda con la calle Secretaría y plaza de la iglesia, se ubicaba la taberna de Salvador, Veneno por sobrenombre, de rancio encanto y estampa de costumbres. Decir taberna es por decir, porque allí se dispensaba desde salazones de pescado hasta calmante vitaminado, todo en un habitáculo pequeño, pero de tal provecho que aun quedaba un rincón para zapatería con mesilla para remiendos y retales de cuero, donde Salvador fabricaba albarcas de calidad suprema.

Para acceder había que montar sobre un escalón o dos de gran corpulencia, que a ojos de niño más se trataba de escalar la tienda que de entrar en ella. Dentro, el olor era un híbrido de ultramarinos, calzados y vino, pero esta mezcla, antes de ser desagradable, resultaba románticamente exquisita. El mostrador, de lustre histórico, se llenaba de cosas, entre otras el peso de platillos dorados, donde el cliente buscaba el claro para dejar el sello del culo de los vasitos acampanados. Sobre este mismo recuerdo un cordel expuesto con albarcas y almocafres, de donde pendían eternamente. Y allá sobre todas las cosas, una bombilla con tulipa daba el toque de luz a la tienda que se podría calificar de oro viejo. Toda esta espesura de encantos, pienso yo, daba un sabor al vino distinto al mismo bebido en otro sitio, porque allí, supongo, al tiempo de beber se alimentaban misteriosamente los cinco sentidos.

Salvador falleció sin dar el menor ruido, también misteriosamente en una butaca del autobús de línea el mismo día en que éste se estrenó, antes de arrancar motores, cuando se disponía a hacer un viaje a Málaga.

## XXV

### LA TIENDA DE AMELIA LLAMAS

En una de las esquinas de la plaza de la iglesia quedaba la tienda de Amelia Llamas. Tienda de blanco y negro y grises, con una atmósfera umbría que rozaba lo lóbrego. Esto es simplemente los posos que me quedan en el filtro del tiempo. Aquí el color se pierde y quedan claroscuros, incluida Amelia Llamas.

Una pared de fondo cuadriculada contenía los rollos apelmazados de telas en estratos, y un mostrador oscuro se extendía largo, con esquina al extremo más lejano. Daba la tienda sensación de abrigo o de cobijo para jugar al escondite, de suelo ajedrezado, de no acertar si era un sueño de olores textiles.

Yo entiendo que en las tiendas de telas debe de haber diseños lisos, estampados y coloridos, pero de allí no acierto a recordar más que los pardos que quedan al despertar de un sueño. De Amelia me viene tan sólo una sombra.

Esta frialdad no era incómoda, no obstante, sino tierna y serena, paradójicamente tirando a cálida. Puede que el olor de la tela sin estrenar provoque en nuestras internas galerías una sensación de mansedumbre. Y no hay mejor sentimiento que éste para acabar una historia o un paseo, parecido a cuando se cierra lentamente un telón, que también es de tela, aterciopelada, suave, grisácea, como aquellas que vendía Amelia Llamas. Y cae el telón.

Enero-2010