

Tabernero

No todos los barrios de la ciudad despiertan al mismo tiempo. Hay barrios madrugadores y barrios remolones, barrios que trabajan mientras otros barrios duermen, barrios que despiertan a otros barrios, barrios-operarios y barrios-dormitorio... En los periféricos, aledaños a la Huerta, el primer canto del quiquirico sirve de aviso; en otros, el santo y seña es el amaneciente rayo que se cuele de rondón por los cuarterones de las ventanas; en otros, hace de recordador, —recordador poco lírico— el ruido de los carros, de las motos, de los coches, de los camiones; en otros, el pregón de la vendedora de higos de pala o la murga del chambilero mareando la garrapiñera... En los barrios nuevos, anchos, populosos, de amplias calzadas, la claridad se hace pronto absoluta. En los barrios viejos, umbríos, poco habitados, de angostas y sinuosas calles, la oscuridad se queda colgando en los aleros y tarda su revés: la claridad, en descender hasta el empedrado.

En lo tocante a la diana, las cafeterías son las primeras en descabezar el sueño, seguidas muy de cerca por los bares. Servir café caliente, carajillos, truenos y revueltos es materia de su competencia. Excepciones aparte, las tabernas son menos madrugadoras que los bares. Sencillamente porque el público de taberna no es carne de ocio, sino carne de labor; carne productora que, tras la jornada (literariamente queda bien decir que de agotador trabajo), acude al báquico cornijal a enjugar las penas con, y no sólo por, el vino, o a discutir de toros, o de fútbol, o de política —que ahora se puede— o de milenta sucedidos o temas que domina por igual; es decir, seguramente, mal.

La taberna abre tarde (las diez o las once son su alba) y la luz difícilmente entra en ella. Tanto mejor. Porque lo que pretende el dueño es que entren los parroquianos y no el sol. Quizá por esta antañona razón los taberneros locales son poco amigos de abrir boquetes en las fachadas. No quieren abrirse al exterior. No quieren despachar vinos a los que están en la calle. "Quien algo quiere algo le cuesta". He aquí el lema. Quien quiera beber vino salve, pues, el mínimo valladar que separa la calle de la oscura sala (por lo general, color ala de murciélagos si no de cuervo) donde los viejos y renegridos barriles erupcan de, cuando en cuando, a causa de los jumillanos caldos que en sus panzas brincan y retozan por bravos y por despiertos.

Me sé yo de una taberna que raramente abre hasta las diez pasadas. Su dueño se levanta tarde, —gusto que no se le reprocha—, baja a la calle con ojos enlagañados y, con andar parsimonioso y arrastrado, va quitando los hierros y los candados e izando las persianas ayudándose de un palo engarfiado en uno de los cabos. El hombre ha ganado muchos, muchísimos, duros en los últimos tiempos. Pero, fiel al pasado, vive pobre de solemnidad. ¡Qué le va a hacer! No sabe vivir de otro modo. Y cree, además, que ya es tarde para cambiar. Vive en una casa antigua, claro, demasiado grande para él, de las de antes de los mil dólares per cápita, negra y sucia, umbría y poco ventilada, apenas dos números más un accesorio a contar desde su taberna; lo cual le permite atender el negocio con facilidad, con facilidad rutinaria.

Al tabernero no le preocupa la imparable proliferación de bares en su entorno, un verdadero pulpo de anuncios de neón que va cercando, empequeñeciendo, su umbrío establecimiento. Lo suyo es distinto. Es otra cosa. Sabe él, sobradamente, que con unos cuantos litros que venda para fuera, para la calle, y otros cuantos en chateo, saca lo

suficiente par "ir tirando". Frase cara a aquéllos que precisamente no pueden tirar nada. Pero ahí está el tabernero repitiéndola a cada instante. Si alguien le pregunta: "¿Cómo vamos?" "Tirando" responde él inevitablemente. Porque, ha de decirse, que los taberneros murcianos son muy formularios, muy amigos de frases acuñadas en lejanos atardeceres de juvenil inspiración.

Cuando el dicho tabernero (¡Quién sabe si buen o mal prototipo!) enciende las luces de su taberna, salen a la calle en penumbra dos largos tirabuzones de luz muy enturbiados por el plomo y el polvo de los cristales del ventanal. En uno de ellos, el que utiliza para colocar carteles de circos y de toros, tiene, desde tiempo inmemorial, encastrado un cartón por el cual se introducen, de noche, a buscar cobijo de los rigores invernales, los gatos callejeros. Tan pronto enciende el tabernero la luz, se hace, desde la calle, visible su sombra, su sombra de hombre cansado, una sombra que se arrastra desde una punta a la otra de la taberna barriendo el suelo, limpiando las mesas, colocando en orden las sillas y vertiendo en los barriles —por favor que no se entere nadie— el poso que el goteo de los grifos ha ido depositando a lo largo de la noche en las cubetas de duelas asalmonadas.

Las pipas son grandes, ventradas, descomunales para el astemio, y están colocadas sobre unas bancadas de madera que el tabernero bien adquirió, a causa de un embargo a un negocio del ramo, allá por los años treinta y tantos. Sobre las grandes pipas, las piponas de roble, tiene otros barriles menores y dos más pequeños aún encima de éstos, como cúspide del todo. En uno de ellos guarda el vermut, un género del que se ufana, que deja pacientemente reposar durante meses y meses hasta que considera llegado el momento de hacer el trasiego al que tiene más a mano tras el mostrador, precisamente donde chorrea un pernil cortado al sesgo. Cuando se incorporan al trabajo el dependiente y el muchacho de los recados, ya tiene el tabernero toda la vajilla puesta en la cubeta de cinc, inmersa en detergente para que vaya perdiendo el mugre, la grasa, los ojos. Luego el dependiente se ocupa de ir limpiándola, en tanto que el muchacho, —dos orejas como marguales y unos ojos de corneja— va y viene con la bicicleta llevando arrobas de vino a domicilio. Pero el tabernero, hombre por demás meticuloso, nunca está contento, ni por asomo, de cómo el dependiente lava los vasos. Desde el rincón de las tapas, donde da instrucciones al recadero, le ve y se crispa, le mira de soslayo, y de frente, y nunca puede, aunque lo pretende, reprimir la tentación de reprimirle.

—Así no, coño, dale más fuerte al estropajo, con gracia, que no se rompe, gira hasta que entre dentro esa mano, hasta el fondo, que si no se quedan los culos sucios, con dos dedos de luto...

El dependiente se irrita, a veces se encona, silba irrespetuosamente o zapatea la tarima antihumedad, remediabajuras.

Al tabernero le gana el amor propio, se embute en su propio mandil blanco, se lo anuda al cuello, coge con la diestra el estropajo, lo empapa en detergente y gira con la izquierda el vaso bajo el caño del agua, aprieta, insiste, hasta que el cristal refulge. Luego con varias pasadas adicionales lo restriega con la mano desnuda, ya sin estropajo, lo escurre, lo levanta al chorro de luz que entra por la puerta, lo muestra al dependiente.

— ¡Qué! ¿igual?

Desde luego que no. La mano del tabernero es ancha y desproporcionada al cuerpo. Tiene la piel amoratada y rojiza, la uñas comidas y los dedos deformados por la acumulación de los sabañones que ceba en los inviernos a fuer de tanto mojarse las manos con el agua fría del caño del lavadero.

Hacia las once y media la parroquia ya hace bulto. Una fauna muy variada. Hay parroquianos que van de pasada, que sólo toman un chato con algún ligero pincho, un tentempié que les mantenga en forma hasta la hora de la comida. Pero los parroquianos más característicos de esta hora son los ordenanzas, los botones, los cobradores: de alquileres, de recibos de fútbol, de cuotas funerarias, de seguros de riesgos diversos, de bancos, sobre todo éstos; llegan a la taberna con sus carteras de letras, con sus cartas por repartir, forman grupos, concilian rutas, intercambian —aunque parezca mentira— sobres, avisos, volantes; sacan de la abultada cartera el bocadillo, amorosamente —se supone— preparado por la parienta los más modestos, encargan uno los más pudientes, lo engullen limpiamente con medio litrejo de vino o dos o más cañas de cerveza.

—Es que estimula la circulación.

Puede que no pase de ser un pretexto. Pero ¿por qué poner en duda "su" verdad! Lo que nunca explican los del ramo de San Carlos de Borromeo es si se refieren a la circulación sanguínea o a la cambial, aunque se presume que más bien ha de tratarse de un compendio de las dos.

El tabernero es un tiovivo en día de feria, no para un instante, va del mostrador a la cocina, cuida de que se hagan bien las tapas; que suelen ser pocas, es decir, menos de ciento: empanadillas, habas fritas, tortilla de ajos o de patatas, acelgas con sardina salada...; y corno complemento: latas de bonito, anchoas, aceitunas rellenas, berberechos, navajas, mejillones...

El recadero, su sino es la bicicleta, nada más volver de los repartos se acerca a la panadería a recoger los pequeños panecillos motejados "blayas", las trenzas, las rosquillas, las barras, los chuscos y el pan de carrasca.

Rayante con el mediodía acuden los del ramo de la construcción: albañiles, fontaneros, electricistas: Comen unos, los que trabajan en obras próximas, en el propio establecimiento, en las grandes mesas de mármol del rincón donde se apilan los barriles; otros, simplemente se llevan tres cuartillos de vino mitad embocado mitad dulce para beberlo a pie de obra. También a esta hora comienzan a llegar los estudiantes, las chicas liberadas, los sindicalistas buscadores de prosélitos y los vendedores de lotería y de iguales cuya murga pejigona es como una chicharra a la que un crío travieso estuviese quitándole las alas.

Cuando el recadero —aún las pinzas de montar en los pantalones— entra a cuestras con el saco de las habas recién cogidas, el tabernero pregona la bondad del género, lo muestra, lo deja caer desde muy alto, lo expone en el capazo que tiene en la repisa trasera del mostrador. Es un reclamo irresistible. La voz se corre. La gente vibra. (¡Es tan sugestivo su aspecto, tan fresca su corteza, tan delicioso el bocado que se adivina...!) La gente necesariamente pide.

—Dame una sopa de ensaladilla con unas habicas. ¡De toas maneras!

“¡De toas maneras!” “¡Nos vamos a morir igual!” “¡No vamos a salir de pobres!” He aquí el rosario filosófico con que el parroquiano de taberna murciana absuelve su palmaria golosina, perdón, su indisimulada gula.

En el establecimiento, el recadero nunca come rosquillas porque hacen ruido. Si algo come allí el recadero son cachos de pan. Pero lo que más hace en la taberna es recolectar, aprendiz de hormiguita, para cuando sale a hacer los recados. De vez en vez, el recadero hace una escapada y en la bolsa que nunca falta en el cepo de su bicicleta va almacenando habas y recortes de la tabla de embutidos del mostrador para devorarlos luego mientras pedalea. Otra cosa es el dependiente. El dependiente no tiene más salida que picotear aprovechando los descuidos del tabernero (una especie de de transigencia bien entendida). De ponerse en su sitio, severo, el tabernero, el dependiente no podría comer nada. Pero... ¿Y si se marchara? ¿Y si lo dejara colgado? ¿Qué haría mientras encontraba otro que fuese...? ¿Más o menos honrado? Dicho queda: entre ellos rige una especie de tolerada tregua: el tabernero nace la vista goma, pero a condición de que el dependiente se eche algo a la boca con disimulo, nunca con descaro, y que lo mastique con la boca prieta como en trance de limpiarse las encías con la lengua o de hacer buches con bicarbonato.

Vencido el mediodía, sobre tres y media o cuatro, la taberna se vacía. La parroquia, por llamarla de algún modo, se reduce entonces a una o dos personas que aguardan el momento de volver a la calle a hacer cualquier labor no perentoria y a un par de vendedores de iguales que, repantigados en una silla, duermen la siesta con los ojos turbios, como los de las gallinas cuando mascan lombrices o beben agua en un bote.

Es el momento de reparar fuerzas. El tabernero —a lo mejor solterón— se sienta a la mesa con su familia: el dependiente y el recadero. Comen muy democráticamente. El jefe reparte con paternalidad, aplicando el viejo consejo de "Reparte Manuel y deja para él". A veces se quejan los empleados de que siempre su plato sea el más lleno. Pero él dice que es cuestión de apreciaciones. En el rincón de los barriles, esquina al del vermut, colocan la mesa de suerte que les sea fácil controlar las posibles entradas y salidas. Si alguien entra, el tabernero, como si espantara moscas, agita la servilleta cuadriculada para hacer ver que no es hora de despacho, que también ellos comen, qué caray, como es preceptivo.

La jornada de tarde comienza rayando las seis. La parroquia es otra, muy distinta. La gente que ahora la frecuenta lo hace para jugar una partida a las cartas o al dominó, para beber y charlar y, posiblemente, también para olvidar. Hay quien abusa de los caldos, quien se pasa bebiendo, y hay que llamarle al orden para que no cante, grite o blasfeme. Echar a alguien del establecimiento requiere tacto, firmeza, perseverancia, virtudes peculiares al buen tabernero quien ha de saber poner al bebido farruco en el buen camino precisamente aquel que lo aleja de la taberna, del morapio. El acto suele ser pacífico y requiere de mucho tiempo y mejores palabras para que el "despedido" no se enfurruñe y acaben las palabras en trifulca. El tabernero sabe que en esto último le va una multa, el cierre del local o, cuando menos, una declaración en comisaría; por ello, y por ser de condición pacífica, contemporiza con el borracho, le sigue la corriente, le echa poco a poco, con indesmayable firmeza, cuidando no se arme gresca.

— ¿Es que mis filletes no valen?

—Por eso mismo, porque valen, te los guardas para mañana, que falta le harán a tus zagales.

Si estas razones no le sirven para convencer al obtuso, el tabernero seguirá con paciencia de santo Job buscando, entre las que se le ocurran, aquellas que pueda consolar al inconsolable, o cuando menos, hacerle razonar que es mejor cambiar de proveduría. Uno, que por ser carne de tabernero, no de taberna, ha conocido a no pocos profesionales del ramo, sabe de su comprensión y tolerancia, rozante a veces con pachorra calificable de benedictina. Cada tabernero, maestrillo al fin, tiene su sistema. Pero es norma y no excepción que se muestren expeditivos para alejar al mal bebedor, aunque en ocasiones, que ellos no son de piedra, les falle el sistema y la cachaza templada se torne en ira y se vea el tabernero precisado de dar algún que otro achuchón a fin de despedir al pegajoso calamocano.

Las siete, las ocho, las nueve son horas michironeras. Horas en que se sirven platos y más platos con grandísimo ritmo y acompasamiento. Uno tras otro.

- ¡Oído al parche!
- ¡Sin achuchar, Oiga!
- ¡Ojo, que quema!
- ¡Nene, otro para la siete!
- ¡Hay para todos...!

Los platos son hondos, blancos, de loza, desconchados

y negros en los bordes, pero limpios, sin mácula. Cada peña tiene delante el suyo, y también un barrilito palillero para ir pinchando. En las tabernas más finas, habría que decir las prostituídas, ya ponen tenedores. Pero no es bueno, ni mucho menos, el metal para el haba. El haba, como la angula, pide madera, el haba parece más rica cuando se pincha con palillo (parecido a lo que ocurre con el tomate que resulta mejor a morrazo limpio con frecuentes rociaduras de sal). Algunos aprovechan el menor descuido del tabernero para ponerse palillos en la cinta del chapeo, es decir, del sombrero, sobre la oreja, en el bolsillo encimero de la chaqueta o en el del chaleco; en suma: donde estén a mano para cuando haya que urgar con ellos las muelas sarrosas y cariadas.

No es norma común (aunque sí lo era) que todo frecuentador de taberna sea pobre; pero, snobs aparte, sí puede afirmarse que hoy como ayer el grueso de la parroquia está formado por "desperrillados". Gente pobre y gente de labor, gente de paz y farruquera, gente desoficiada y de trabajo duro, gente que, a veces, las más, se arranca con un fandango o una malagueña, una cartagenera o un blandengue popurrí de esos que ha popularizado el que perdió el carro. Gente que por Navidad, todas las noches de Dios, canta el aguinaldo intercambiando "puntaícas" con el grupo vecino. Gente, en fin, que, entre trago y trago, plato de michirones y ensalada tomatara alegran con luz de nacimiento, la de por sí triste, umbrosa, penumbra de la taberna.

La taberna, cómo no, huele a vino y a habas cocidas, a suelo húmedo y a parroquia sudorosa, a roble añejo y a vaso recién bañado en la cubeta. La taberna gasta suelo colmado de desperdicios: cortezas de habas, servilletas arrolladas, palillos, puntas de pan, rosquillas, cabezas de sardinas saladas... ¡Tantas cosas hay, en suma, en el suelo de la taberna que es como si se pisara un felpudo mullido y silbante!

De noche, las manos del tabernero y del dependiente rojean más que de mañana. A ratos, más por tic instintivo que por otra cosa, se las secan en el blanco mandil. Pero inútilmente porque siempre les quedan húmedas, rezumantes de líquido por las abultadas redondeces de los sabañones. Con admirable facilidad, cogen tres o cuatro vasos a la vez, agarrándolos por abajo o por arriba, los depositan sobre el tablón del mostrador y con un simple, ligero empujón los envían hasta el lugar donde son esperados. Cuando han de dar un blaya con una mollica bacaladera dentro, se secan las manos en la servilleta o en el mandil. Pero es igual. Dicho queda: sus manos siempre están húmedas aunque, bien pensado, igual es simple efecto óptico, mera apariencia, porque, la verdad sea dicha, la molla del pan no parece mojada (¿será que la sangre detenida brilla con tal intensidad que adquiere destellos acuosos?).

El tabernero cuida muy mucho la caja del dinero, cuyo producto recoge sistemáticamente para llevarlo al interior de la taberna, a una cajita fuerte que tiene empotrada en la cocina ribereña al fogón. Luego apoya un brazo en el mostrador o pone el pie sobre un barril de cerveza o se sienta en un cajón de botellas de casera que tiene al efecto bajo el mostrador. Así descansa, colgando las piernas y los hombros, que el hombre no cumple ya los sesenta y tiene plomizos los cimientos a causa de alguna que otra rebelde variz.

Son muchas las horas que pasa a pie, de pie, el tabernero. De pie, sí. Más no estático. Porque son maratónicas las distancias que cubre en el corto trayecto de los diez o doce metros de mostrador que atiende. Para reponer fuerzas, si el agobio no es mucho, se llena un vaso el hombre y bebe con satisfacción; y si algún cliente hace algún reparo, que de todo hay, le cuenta el chascarrillo: "El tabernero viendo que no vendía, el pobre también bebía". Y, posiblemente, le contará más, porque los taberneros son muy amigos de sentencias. Cuando alguien dice haber comido o bebido cosa que a él le parece insulsa, amonesta con otro comodín: "El que bebe ricino, come melsa y besa a una vieja, ni sabe lo que bebe, ni lo que come ni lo que besa".

Pero todo tiene su fin. También el aguante del tabernero. Llega un momento en que dice que no sirve más. Y la gente comienza a irse, bien que mal de su grado.

- Yo por hoy doy de mano. Iros, si queréis donde os aguanten hasta las tantas.
- Se nota que te sobran los billetes, jefe.
- Por lo menos no me faltan, aquí lo importante es el combustible, pero a sus horas, todo a sus horas.

Hace tiempo que el tabernero ha renunciado a ganar más. Bien visto le •sobran posibles. Si quisiera podría retirarse a descansar, comprar una finquita y vivir de las rentas. Pero ¿qué haría él sin su taberna? ¿seguiría siendo tabernero si no tuviera taberna?

En la puerta se despide del dependiente, le palmea la espalda, le dice: "Hasta mañana".

El dependiente contesta invariablemente: "Si Dios quiere".

Se ve que sí, que Dios lo quiere, porque cada día sin falta, nunca antes de las diez, el tabernero enciende las primeras luces del establecimiento y comienza, con parsimonia

y pies cansados, a mover de un sitio para otro las sillas que pusieron la víspera sobre las mesas para que resultara más fácil barrer, barrer la taberna.