

GASTRONOMÍA

BAR DE TAPAS ■ TABERNA DE ÁLVARO PEREJIL

Vino de Manzanilla con aroma a perejil. Lo nunca visto. El niño del saetero que quita los pesares lo sigue despachando en Mateos Gago, donde un viejo del Condado llegó en Goleta.

Vino de naranja de Moguer con Perejil de Manzanilla



Álvaro Perejil no sólo despacha vino y tapas, también ofrece a sus clientes conversación y alegría

Cuando Pepe el Bicho llegó a Sevilla para despachar vino Mantúa, a ver quién imaginaba la invasión de tasqueros de Manzanilla que abordarían la capital a principios de siglo. Cuando Álvaro Perejil abre las puertas de su casa, a ver quién piensa que hace un siglo que su tatarabuelo fundó la primera Goleta. El siseo de la olla a presión se confunde con el olor a potaje de garbanzos. Si Juan García Avilés, que heredó el cuchitril de caldo de El Bicho, levantara la cabeza, se comería la cazuela de corrido e impediría que la pringá se enfundara en pan de montaito. Álvaro, el hijo del saetero, lo sabe. Por eso mantiene intacto hasta el detalle más recóndito. Su familia lleva desde 1910 navegando en Goleta por el barrio de Santa Cruz, último resquicio de luz de un linaje manzanillero que levantó despachos de

TEXTO: ALBERTO GARCÍA REYES FOTO: PEPE ORTEGA

moyate en Morón, Aznalcóllar y varios puntos más de la capital. El de Mateos Gago sobrevive, aguanta el tirón en una ciudad que mitifica los clásicos, que ya desdeña los escondrijos de «échate p'allá» sólo porque los considera reductos de un tópico manido. Falso. Pepe el Bicho, Juan García Avilés —que en paz descansa—, los perejiles, las ollas con su chucuchú, el vino de naranja y las garrafitas de caldo están tan vigentes como la Giralda, cuya sombra cae sobre las mesillas que el anfitrión pone sobre la acera. La demostración está en el trasiego de gente que entra y sale de aquellas cuatro paredes con zumo anaranjado de Moguer entre pecho y espalda. Y encima ahora Álvaro está intentando instaurar el vino de fresa, que también procede de donde Juan Ramón. Lo único que falta es que el joven Pérez

Medina —sí, el chiquillo de Perejil— siga poniendo los garbanzos sobre carbón y mantenga el tomate aliñado del Avilés, que ha retirado de la pizarra por respeto al maestro. Aún así, no está la cosa mala. El bacalao con tomate le hace frente a la cándida tortilla, que se llama así porque la hace Cándido, un contraguía de pasos que tiene mano con los fogones. También ponen el listón alto los montaitos de pringá y el findeguadis, que son fideos con setas y champiñones que sólo aparecen los fines de semanas. La cerveza, de botellín. Las fotos, de cofradías. El sonido, jondo. Son detalles. Porque la verdadera esencia está en quiénes se acodan en la barra. Ayer mismo, María Jiménez probó los garbanzos. Los consideró algo grande, y eso que Enrique Casellas le dice a Álvaro que no tiene una taberna, que

lo que tiene es un cortadillo de sidra. Eso sí, no es posible mejor organización. El metro y medio de barra da abasto para todo el mundo. Cuando el personal empuña el goyete, a la calle. Y el Perejil, desde el fondo, se encarga de hacerle fiesta al que pase por la puerta para animar la estancia. Hay que imaginarse la situación el día de la Virgen de los Reyes, por la mañana temprano. Ése y el del Corpus son los únicos del año en los que se despacha aguardiente a granel La Hormiga, de Almonaster, un leñazo que pocos mozos aguantan ya. Ay, Sevilla, qué ciudad. Para unos, cualquier tiempo pasado fue mejor. Para otros, cualquier tiempo pasado fue un desastre. Pero ni los primeros ni los segundos tienen valor de dejar pasar de largo el olor de los garbanzos. Venga, vamos, coja usted ya la cuchara.

ESCAPADA

A vista de pájaro: Hotel Rural La Antigua Estación



Vista panorámica de «La Antigua Estación»

A. N. G. H.

Allá por los años veinte, en plena «belle époque» española, se inició el trazado de una línea de ferrocarril que uniría la localidad gaditana de Arcos de la Frontera con Málaga. Se construyeron varias estaciones, puentes y túneles pero el tren nunca llegó a circular por ellos. En la actualidad, se han recuperado algunos tramos de esta línea, conocida como «Vía Verde», la cual abarca unos 50 kilómetros que pueden recorrerse a pie, en bicicleta o a caballo... Pues bien, en el inicio de esta «Vía Verde» se encuentra un hotel rural que, como su propio nombre indica, ha sido ubicado en una de las antiguas estaciones del ferrocarril, hoy restaurada y convertida en un lugar ideal para el descanso y la práctica de actividades culturales y deportivas. La decoración del edificio, que cuenta con todos los servicios propios de un hotel moderno, es típicamente andaluza, y son múltiples los servicios ofrecidos al viajero: piscina, habitación adaptada para minusválidos, bicicletas, documentación sobre la zona, paseos con guía, etc. En las 14 hectáreas de terreno de la finca pueden realizarse rutas a caballo, alquilar canoas en el pantano de Bornos, y como gran exclusividad, existe la posibilidad de sobrevolar la Sierra de Cádiz en un planeador biplaza, pilotado por un piloto experimentado.

Hotel La Antigua Estación ***

Antigua Estación s/n.
Villamartín, Cádiz.
Teléfonos: 617 560 351
Fax: 956 730 702
Web: www.antiguaestacion.com
E-mail: thuster@antiguaestacion.com