

Calle Ancha

CALLE ANCHA fue una sección de "El Redactor General de Cádiz" en la que se recogían novedades y comentarios surgidos en la calle Ancha y otras cercanas al Oratorio de San Felipe, sede de las Cortes de Cádiz. La sección, que más tarde reprodujo "El Conciso", publicaba y comentaba noticias y rumores sobre las intervenciones de los diputados, las actuaciones de los militares o de los funcionarios del Gobierno. Y en los cafés, tabernas y tertulias, corrían de boca en boca.

miércoles, 20 de noviembre de 2013

Manzanilleros

Esteban Boutelou, en 1806, describiendo las características de la manzanilla de Sanlúcar, escribió:

"De las uvas blancas aparentes como la listán, pisadas en buena disposición, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor de manzanilla, y por su fragancia exquisita que tanto aprecian los Gaditanos".

Años antes, Juan Ignacio González del Castillo -que no se debe olvidar murió en el año 1800-, en algunos de sus sainetes expresaba con claridad el aprecio que los gaditanos tenían por la manzanilla, como se puede comprobar en el libro *Sainetes "manzanilleros" de Juan Ignacio González del Castillo*, edición preparada por Marieta Cantos y quien suscribe, y publicado por Bodegas Barbadillo este mismo año.

Por su parte, Antonio Alcalá Galiano, en sus *Memorias*, escribe refiriéndose al año 1816:

"En los días de que hablo, había en Cádiz y en sus inmediaciones cuadrillas llamadas de manzanilleros, por ser su ocupación constante hartarse del vino llamado allí de manzanilla, que bebían en las tabernas a todas horas, alternando los tragos con cortas cantidades de comida de chucherías estimulantes", y continúa narrando que, aunque no formaba parte de ellos, los tenía por compañeros.

El texto de Alcalá Galiano, como tantas otras memorias, tiene un tono exculpatorio de las veleidades cometidas esos años, pero su aprecio por el vino era conocido, tanto que algunos amigos y, sobre todo, enemigos lo llamaban "El Baco de las Andalucías"...

Los testimonios de que los manzanilleros proliferaron en Cádiz siguen a lo largo del siglo XIX, como se constata en Sánchez de Arco, por ejemplo, y la costumbre de formar cuadrillas para beber manzanilla perduró en el siglo XX.

En los años treinta del siglo pasado destacaban en la ciudad varias tabernas por sus barriles de vinos, pequeñas andanas en las que los taberneros cuidaban los vinos de Chiclana, Jerez y la manzanilla sanluqueña, tabernas a las que, religiosamente, acudían los que todavía eran conocidos, según Serafín Pró, como "famosos manzanilleros gaditanos".

Durante la Segunda República tuvieron fama por su manzanilla tabernas como "El Gavilán" -conocida también como la tienda de Maximino-, en la plazuela de la Cruz Verde, famosa por sus platitos; la **Tienda de los Tres Reyes**, en la calle Veá Murguía, haciendo esquina con la plazuela de Viudas y la calle Cervantes, que fue donde, dice Pró, se inició la costumbre de los platitos, además de servir las tradicionales tapas de embutido o queso; muy estimadas eran las soleras de manzanilla de "La Privadilla", en la plaza Gaspar del Pino, una de las tabernas más antiguas de Cádiz que cerró no hace demasiados años; la tienda de "La Escalerilla", en esa mínima plazoleta que se localiza al final de la calle Osorio, donde se colocaba un emparrado en primavera y verano, con acceso también desde el Campo del Sur, taberna que es escenario de la obra de Palacio Valdés *Los majos de Cádiz*, parada casi obligatoria a la salida de las corridas de toros, cuando se lidiaban en la plaza situada junto a la Cárcel; la tienda de "Las Banderas", en la calle San Pablo, famosa años después, también, por sus magníficas toritillitas de camarones; la taberna "El Pedrín", en la esquina de Sopranis con San Juan de Dios, donde hasta se podía probar, hace cuarenta años, zarzaparrilla; la tienda de vinos y ultramarinos "La Lonja", en la celda Columela, cerca de la plaza de Las Flores, lugar frecuentado, entre otros, por Antonio Rodríguez "El tío de la Tiza" o Miguel Mihura; y la tienda de "Solano", en la calle de su nombre, esquina con Torre, donde se reunía la tertulia conocida como "los pollos de Solano", a debatir y beber cañas de amanzanilla.

En la actualidad no quedan muchas tabernas con una mínima andana de botas, donde no sólo almacenar, si no cuidar el velo de flor de la manzanilla. Si es cierto que se puede encontrar una buena manzanilla en barriles de entre dos y ocho arrobas -caso de la Tienda de Leo, o la recuperada **La Sorpresa**, por citar dos ejemplos- tres tabernas destacan por sus botas de manzanilla. **La carbonera**, en la calle San Fernando, antigua carbonería de Venero y Gómez, donde ya se podía beber un vaso, al igual que ocurría en la carbonería de la calle Solano. Ultramarinos **El Veedor**, donde junto a la manzanilla se cuida un excelente amontillado. Y la imprescindible **Taberna La manzanilla**, lugar ejemplar en el cuidado de los caldos sanluqueños, que debería ser declarado patrimonio nacional.