

**¡Bares, qué lugares! (I)**

# Bar EL ESPAÑOL, elegancia eterna

Jesús Legua Valero

Fotografías del archivo de María José Barrachina

Los bares, esos sitios donde se ríe, se discute, se alterna... o, como bien dice Gabinete Caligari en la letra de una de sus canciones, *Bares, qué lugares tan gratos para conversar*, merecen una sección propia en esta revista, en la que en números anteriores ya se han dado algunas pinceladas en los capítulos dedicados a los grupos de música de la comarca.

Como dice J. R. Moehringer en su libro *El bar de las grandes esperanzas*, los bares son espacios que te otorgan un sentimiento de pertenencia, consiguen hacerte sentir parte de algo; dudo que un botellón en un *parking* te haga sentir algo parecido. Ayudan a tejer la historia social de un pueblo y son también parte de nuestra memoria y patrimonio intangible. El objetivo de todos estos artículos dedicados a los históricos bares/cafeeterías/clubs de alterne de la comarca es rendir homenaje a estos espacios y a su gente, dejar constancia de su existencia y conservar su memoria, sin entrar en la discusión de si el "alpiste" pueda ser una cosa maravillosa o terrible.

No es muy habitual tener recuerdos de tus primeros años de vida, pero yo tengo unos cuantos relacionados con estos establecimientos. Recuerdo la calle General Franco (actual avenida San Jorge), a la que me trasladé desde la calle San Julián cuando solo tenía 5 años, una avenida que se encontraba repleta de bares, además de un salón recreativo, peluquería, relojería, bancos, estancos, tiendas de golosinas y tebeos (mi madre, Hortensia, era la propietaria de una de ellas, la tienda nueva le decían).

Los bares, cafeeterías y kioscos como El Pablo eran lugares de encuentro, donde se podía degustar un buen vermut, el tradicional, el de grifo, aunque también tenían en botella y siempre acompañado del sifón (agua con gas para refrescar el vermut), un sol y sombra, etc. Pues bien, mis primeros recuerdos en estos bares se remontan a esas imágenes con mesas de mármol, botella de sifón y la sepia bien aliñada a base de perejil y pan con alioli. Todos alrededor de la mesa, la madre con el chal, el padre con corbata y chaqueta de tres botones con abertura trasera y el chaval con camisa blanca y pantalones cortos. Los camareros iban con traje, es decir, chaqueta blanca, camisa del mismo color y pajarita. Cómo no, los zapatos también eran de vestir. Muy pocas son hoy en día las cafeeterías que tengan camareros con uniforme, en aquella época el personal debía estar perfectamente uniformado, así como la clientela que los frecuentaba en día festivo, ¿o no llevaban todos los barberos el batín blanco?

El capítulo que inaugura esta serie de relatos sobre los bares de Andorra, principalmente, pero también de su comarca, es el bar El Español, hoy en día más conocido como el Barrachina.

Corre el año 1957, estamos en plena industrialización, gestionada por la empresa estatal Calvo Sotelo, que entre 1942 y 1952 construyó una planta de energía en Escatrón. También se creó una línea ferroviaria que transportaba el carbón desde Andorra a Escatrón. Paco y Ricardo, oriundos de Escatrón y protagonistas de este artículo, trabajaban en la construcción de esta vía y en las postrimerías de los años 50 se trasladaron a Andorra para construir viviendas de empleados de Encaso.

Por las tardes se tomaban su vino en el Bar del Zapatero donde trabajaba nuestra segunda protagonista, Fina Aznar, que ya ejercía con 13 años de camarera, y donde Ricardo ya sintió algo muy especial por ella.

Los fines de semana, tanto Paco como Ricardo ayudaban en la barra de este bar hasta que deciden gestionar el suyo propio enfrente mismo del Bar del Zapatero. Se llamará El Español. Los hermanos venían de tradición familiar hostelera pues sus padres, Dorotea y Eugenio, tenían una taberna en Escatrón, una especie de cueva llamada Gambrinus (héroe de las leyendas europeas y un icono de la cerveza y de su fabricación, así como de la jovialidad) donde servían comidas y bebida a los trabajadores de la zona.

Los comienzos no fueron fáciles debido a la inversión, papeleos y trámites administrativos para la compra del local (el bar había pertenecido con anterioridad a la familia Capapé, que a la vez eran carpinteros). Con la adquisición del bar, los responsables de su gestión ahora eran los hermanos Barrachina y sus respectivas cónyuges, Fina y Asun.

En los bares de 1961 se buscaba la diversión del fin de semana y sobre todo tertulia y partida de cartas. Nunca faltaba el aperitivo del mediodía del domingo y la visita de las fuerzas vivas del pueblo, es decir, la Guardia Civil, el médico, el párroco y el farmacéutico. La tortilla de patata, los chipirones, la sepia o el jamón no faltaban nunca en la cocina de Fina.

La cafetería exigía ese enclave céntrico de la avenida principal, hoy avenida San Jorge, entonces calle General Franco, n.º 41. Paco y Ricardo eran los camareros detrás y fuera de la barra, mientras que Fina estaba en la cocina preparando tapas. Los clientes ya eran entonces exigentes en cuanto al tiempo que tardaban en servir, por lo que de vez en cuando Pepe de Calanda les echaba una mano en la terraza.

El baile de los domingos, por 8 pesetas y bajo la batuta de grupos como Los Impak o la Orquesta Evocación, eran todo un aliciente para acudir al Español, así como las fiestas de los quintos y las



Bar El Español, 1959. En la barra, Ricardo Barrachina.



Bar del Zapatero. Tras la barra, Ricardo Barrachina en sus primeros escauceos en el mundo de los bares.





Equipo del bar El Español: Ricardo Barrachina y su hermano Paco con Pepe, "el de Calanda".

bodas, que se hacían solo con chocolate y pan para mojar, en las que los más pequeños, desde la parte más alejada del bar que colindaba con un corral vecino, les tiraban migas de pan a las gallinas.

En aquella época la cerveza, que aparte del vino era la bebida que más se consumía en los bares junto con el café, era la Cruz Campo y ojo al dato, la cerveza Henninger "La Gran Cerveza Alemana", una cervecera que en 1959 se instaló en Madrid y que en nuestro bar protagonista ya se servía. Los vasos de cubalibre eran estrechos, con un ribete dorado en la parte superior del mismo.

La lista de precios se mostraba en una pizarra verde de unos 120x60 cm, en la que figuraban los precios de las tapas, los Bitter Kas, la Coca-Cola, etc. y según me han comentado había también un cartel que decía: Prohibido cantar. Aunque eso no me lo creo.

El Español era todo un referente en la vida social y política de Andorra, un lugar de encuentro, celebraciones, tertulia, juegos de mesa y vida, con esa barra rectangular, tres estantes encima de las neveras y una cafetera exprés, que siempre estaba a punto. Ahora cuando miras las fotos donde se ven los azucarillos del café en el suelo, algún cliente con la mirada perdida y cigarro en mano, las sillas de madera junto a las mesas y las puertas con cristales traslúcidos, dan ganas de sumergirte en ellas y preguntar al camarero qué brandi tiene, aunque seguramente sería Fundador, "el coñac que mejor sabe".

En las postrimerías de los años 60, trasladan el bar al local de enfrente, un antiguo taller que alquilan y convierten en el nuevo bar Español o bar Barrachina, como se conocerá a partir de entonces. El negocio evoluciona, pero no pierde esa personalidad primigenia

del local anterior, que se convertirá en el Star Club, un lugar de ocio para bailes y tomar una copa, nos adentramos ya en los años 70 y las modas cambian de forma vertiginosa.

La nueva cafetería ya disponía de una sinfonola con los discos que figuraban en las listas top del pop, también mesa de billar, así como taburetes altos de piel negra a pie de la barra con una decoración que quedó perfectamente grabada en mi memoria: mármol negro con líneas blancas. Las luminarias de tubo encima de la barra le daban un toque "chic" muy de lo que se llevaba a principios de esta década; la cocina era amplia, con una ventana a través de la que se podían ver y oler esas maravillosas tapas que preparaba la Fina. En la pared central había un mosaico que todo el mundo pensaba que era pintado, pero que luego descubrieron que era un simple vinilo o fotografía de un paisaje con un río. En la pared del centro colgaban fotos en blanco y negro de lugares y rincones de Zaragoza como la plaza España. Las mesas del fondo, grandes y regias, con sillas de tapiz beis en las que los clientes se sentaban codo con codo para contemplar la partida de cartas. También había un reloj colgado en la pared del fondo que marcaba la hora del café, vermut, partida de cartas y hora de ir a casa.

Dicen que "la Transición se hizo en bares, talleres, camas y altares y no en los despachos" (Carlos Santos) y es verdad, el Barrachina vivió y sufrió los cambios que tuvimos en Andorra durante el fin de la dictadura, la construcción de la central térmica y unos nuevos tiempos que se avecinaban confusos para todos.

"Recuerdo los trabajadores de raza negra que vinieron a Andorra para trabajar en el montaje de la central térmica y el incidente que tuvimos en el bar. Eran aproximadamente las 12 de la noche y en el bar estaban mis padres, Fina y Ricardo; como clientes estaban el Dr. Espada, don Romeo, otro médico de la población del que ahora no recuerdo su nombre y un cliente de raza negra. El caso es que apareció una persona con un hacha envuelta en un periódico y arremetió contra el cliente negro, que ocupaba un asiento en la barra. Tuvo suerte el sujeto de que estuvieran dos médicos en el bar, uno de ellos en bata y pijama ya que venía de atender a un paciente en el pueblo y paró a tomar una copa en el bar", relata María José, hija de los dueños.

La seña de identidad del Español/Barrachina era la impronta del equipo humano, así como la calidad de todo lo que se servía. La materia prima para la cocina era la que suministraba el pescatero Vicente Lanuza y otros proveedores de la zona. Los clientes eran variopintos, con una fidelidad que hoy en día ya no se estila, existía esa relación bidireccional familiar entre los camareros y el consumidor.

María Jose y Ester, las hijas de Ricardo y Fina, han correteado por este bar cuando eran adolescentes, han realizado sus cenas de Navidad en el bar, han apagado las luces del bar mientras pasaba la procesión de Semana Santa por delante y han visto a sus padres y tío lidiar con diferentes generaciones con una empatía y carácter encomiable, bueno no siempre, pero ya sabemos que gestionar con tino las emociones ante la exigencia del cliente es complicado.

Ahora tenemos bares con televisiones gigantes, máquinas tragaperras, comida *gourmet* y wifi, pero dentro de unos años todo esto nos parecerá un vago recuerdo del pasado y mi recuerdo seguirá siendo el del sifón, vasos de paraguas y camisa blanca de los domingos, elegancia eterna.





Postal realizada para la inauguración del bar Barrachina en 1971.



Cena de la empresa Calvo Sotelo en El Español en 1952. Fotografía de Fernando, el Carnicero.