

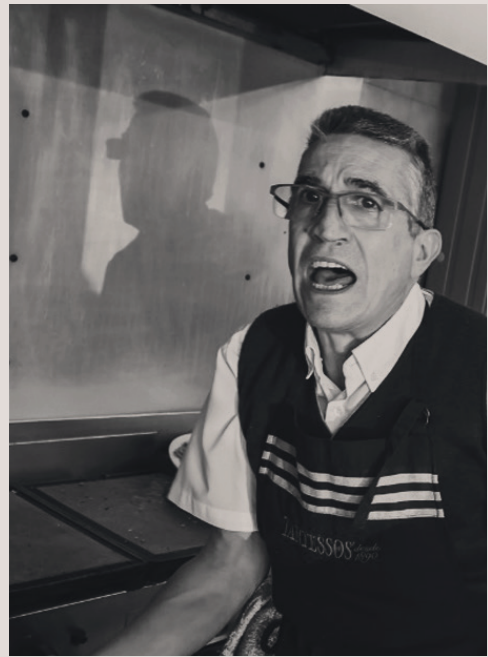
1



FUERA DE FOCO

1. La terraza de este local es un lugar de reunión clásico entre los jerezanos.
2. Antonio oficia en la plancha, en la freidora, tira las cañas...
3. La fritura con tomate aliñado es obligatoria.
4. La ensaladilla rusa de toda la vida es otra de las especialidades.

2



3



4



Fritura en Jerez

Aunque según el filósofo Rafael de Paula, lo que más distingue a Jerez de la Frontera es que allí se comen las papas enteras, el verdadero destino original es el de un bar de frituras. El artista se llama Antonio González Jiménez, y como lo dice con toda la guasa, de padres extranjeros. Incomparable hombre orquesta detrás de una diminuta barra, parece tener toda el alma de la ciudad del flamenco. Mati, aunque no sabemos si es con y griega o i latina, según se mire el toldo o algún vaso, o uno quiera pasar por guiri, vive y cocina al compás. Este insólito establecimiento se encuentra en el límite de la barriada de El Carmen, en un conglomerado de casas conocido como Icovesa, o esa secuela de viviendas que se levantaron en el franquismo para alojar a la gente humilde.



Moscatel, 5
Jerez de la Frontera
(Cádiz)

En ese barrio, donde vivió el torero de Paula de casado, tenía la madre de Maty una tienda de chucherías. El chava se inventó hostelero, y después de trabajar para otro, creó una taberna imaginada e imaginaria cuyos metros de puro escasos son inverosímiles; como en el Échate pa'llá portuense de antaño.

El arte de freír

Aquí el tamaño si importa, pero para bien. El mostrador de Maty seguramente compendie todas las esencias del espíritu jerezano. Porque por allí pasa cualquiera que sea gente en esa tierra para disfrutar de este tabernero, camarero, socarrón, profesor de vida, y cualquiera otro oficio entre la picaresca y la hostelería antigua. Oficia detrás de la barra mientras haya parroquia o pescado a freír. Va volcando sobre la plancha la joyería que tiene, y la función empieza a última hora de la mañana en un espectáculo non stop hasta que va decayendo la zambra que siempre vive en Maty. Freír pescado es una de las nobles artes. No sólo culinaria, sino de psiquiatría, porque cualquiera de las edades de un andaluz nacido o adoptado, se justifica por ese bocado. De una manera natural, como a esos cantaores

que les nace el duende, el incansable Antonio seduce a la freidora y a la plancha sin perder sonrisa ni un encanto absolutamente ilimitado. Tabernero de toda la vida, de los que llevan libreta para apuntar, al que sólo se le escapan las rondas que él quiere invitar, ofrece en esa barra única e infinita, ensaladilla de toda la vida, la gambita orgullosa, el tomate cortado en rodajas que bien quisieran muchos restaurantes de alcornia, y la fritura por bandera.

Verdad sin prisas

Maty lo hace todo y no quiere subalternos ni empleados a los que pagar la seguridad social. Tiene la complicidad de todos los que bajan a esa barriada tan popular, porque allí el tiempo se detiene, y eso es marca del sur. Ya se sabe que las prisas son para los delincuentes y los malos toreros. Que lección para recetar a todos los cursis de la experiencia gastronómica, del menú programado para una hora inflexible, y “que lo disfrute”. Aquí hay tanta verdad que el adobo sabe precisamente a eso, sin enmascarar, la acedia nos reconcilia con la que tomamos de chico, y cualquier boquerón o pescado mayor parece cantarnos por bulerías, cuando el orfebre de la fritura nos coloca el plato en la barra. Por tierra, mar y terraza. Hace no mucho se ha consagrado, casi por petición popular, la concesión de unas mesas en la calle para normalizar el bullicio que siempre se forma cuando Antonio levanta el cierre. Ese mismo que no para de acompañar una de las más bonitas historias de la gastronomía popular, de un bar que tiene todos los galones y no necesita cantores ni community manager. Por derecho. ●

De todos los rincones de buena vida que uno puede conocer por este país en llamas, no hay ninguno más singular que El Maty en Jerez. Texto—Andrés Sánchez Magro Fotos—Álvaro Rivero/Bar Maty