JOAQUIN DE ENTRAMBASAGUAS

GASTRONOMIA MADRILEÑA

INDICE

Página

DEDICATORIA 7
PRÓLOGO 9

EL YANTAR TIPICO DE MADRID 11

FORASTEROS EN MADRID 25

«Matar el gusanillo» 29
El «vino de la tierra» 31
Tortilla a la Madrileña 33
Besugo a la Madrileña 36
Escabeche 39
Madrid pasado por la plancha levantina 41
«Jamón de mono» 44
Melones y sandías 46
Las castañas asadas 49
El «aguaducho» 51
Los cafés madrileños 53
Lhardy 57

DOS ENSAYOS A PAN Y AGUA 65

El «Pan de Viena», madrileño y don Pío Baroja 67
Brevísima semblanza del agua de Lozoya 73

APENDICE, por «El Convidado de Piedra» 79

Coquinaria Madrileña 81

Recetario 83

Cocina Popular:

Aceitunas aliñadas a la Madrileña 85
Bartolillos 85

Página

Buñuelos de Madrid 86
Café «con media» 86
Callos especiales o «ilustrados» a la Madrileña 87
Caracoles a la Madrileña 88
Cocido Madrileño 88
Churros verbeneros 90
Ensalada madrileña 90
«Gallinejas» del Rastro 90
Guisado de Madrid 91
Judías «Tío Lucas» 91
Limonada Madrileña 91
Peces del Jarama 92
Recuelo de madrugada 92
Rosquillas de «la Tía Javiera» 92
Soldaditos de Pavía 93
Sopas de ajo a la Madrileña 93

Cocina Culta:

Espárragos «Lope de Vega» 95
Melón de Villaconejos al Chinchón 95
Pollos «Castellana» 96
Truchas «Cibeles» 96

Minutas Madrileñas 99

Desayunos 101
Comidas 101
Meriendas 102
Cenas 102
Vinos 103

GASTRONOMIA MADRILEÑA

Siguiente

COLECCION «PLAZA DE LA VILLA»

2

JOAQUIN DE ENTRAMBASAGUAS

GASTRONOMIA MADRILEÑA

Segunda edición, corregida y muy aumentada

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

MADRID
1971

Depósito legal, M. 22.128 - 1971.

GRAFICAS UGUINA - MELENDEZ VALDES, 7 - MADRID, 1971

A la memoria de RAMÓN *Gómez de la Serna,* que tan bien supo gustar del yantar madrileño, a la vez que desentrañó hasta lo más hondo nuestro Madrid y renovó la Literatura de España y del Mundo Hispánico.

Su amigo y devotísimo admirador,

J. DE E.

PROLOGO

Pues sí, hay que rendirse a la evidencia: este librillo mío, que me divirtió tanto escribir, tuvo éxito desde que salió a la calle con ese buen andar de sus paisanas; un innegable e inmerecido éxito, al agotarse rápidamente su primera edición hace tiempo, durante cuyo espacio se ha demandado por el público, lo cual demuestra para el autor dos cosas de mayor interés que el éxito: que el español actual, pese a los regímenes dietéticos al uso—algo hay que llamar a eso—, se complace en comer como es debido y que la gente de buen paladar usa de la gastronomía madrileña, en la mesa, para regodearse con el yantar típico de la Corte.

Pero no hizo más que publicarse la primera edición y difundirse, aún más su contenido, cuando apareció otra publicación de igual título y distinto texto, que procuraba difícilmente desentenderse de éste, firmada por mi buen amigo y magnífico escritor Juan Antonio de Zunzunegui, excelente gastrónomo, como buen bilbaíno, quien sabe que lo que escribo, como mi casa y aun mis bodegas—que él ha enriquecido alguna vez y de perlas—, están siempre a su disposición.

Zunzunegui introdujo algunos aditamentos, ajenos a Madrid, aunque ya muy difundidos, que quiero aclarar y puntualizar en una segunda parte de este libro, Forasteros en Madrid, *que me sugirió su confusión—apenas empezaba entonces a ser el gran novelista del Madrid vivo que es hoy—y confío en que serán del agrado del lector, así como la revisión y ampliación a que he sometido el resto del texto.*

Por lo dicho puede comprenderse que no es el caso de Cervantes y Avellaneda, ya que ambos estamos tan lejos del uno y del otro, por bien y por mal, como del Quijote, *en cuya devoción coincidimos.*

En lo que sí reconozco la superioridad de la adaptación de Zunzunegui sobre mi Gastronomía madrileña *es en su estupenda edición—no puedo negar mi pasión de bibliófilo—, con unas ilustraciones en color, de Mingote, «harto buenas», como diría Santa Teresa de Jesús, la di-*

vina gastrónoma, que ofreció a Dios su exquisito paladar, más doctor ahora que nunca, como ya escribí no hace mucho tiempo.

Después, aunque tanto el autor de estas páginas como Zunzunegui hemos declarado la gran limitación de la cocina madrileña típica, no mayor que la de las demás regiones españolas, análogas en esto a las de los demás países—salvo la opulenta y sabiamente explotada Francia—, descontando los condumios comunes a todas, no es tan limitada, después de difundidos nuestros libros, como para que se pueda afirmar en un volumen de tipo turístico, con bellas fotografías, que «la cocina autóctona de la capital no pase de ser un feudo gastronómico de Castilla la Nueva (?!), natural sabroso y espontáneo».

Y en cuanto a dislates monográficos en recetas de los verdaderos platos típicos de Madrid, por escritores seudogastrólogos y sin paladar, que apuntan muchas veces lo que les dicen—quizá con no poca guasa—, habría para escribir un volumen doble que éste, por lo menos.

Pero creo más eficaz que abandonemos este umbral y nos metamos dentro de lo que sigue, no se nos enfríen el apetito y el comer.

EL YANTAR TIPICO DE MADRID

La verdad es que Madrid, con su provincia, cae dentro de la órbita que señalaba el gran pintor Darío de Regoyos—como vasco, buen *gourmet*—cuando hubo de afirmar: «Nada es comestible en el paisaje de Castilla. Al contrario: es el paisaje quien consume a los hombres.»

Madrid, ciertamente, nada alimenticio produce. No digo ya la Coronada Villa, insobornable y artificiosamente urbana, sino sus aledaños. Dejemos las excepciones de los peces del Jarama, que el madrileño come en las raras ocasiones que los halla a la venta; de unas truchas—pocas, poquísimas—de El Paular o del Alberche—ya citadas éstas por el Arcipreste de Hita—, inidentificables entre las que aparecen en nuestros mercados y que se refugian en los grandes restoranes, sin lograr la popularidad madrileñista; de la fresa, fresones y espárragos de Aranjuez—a menudo «reforzados» en su producción con aportaciones riojanas, valencianas o murcianas—, tampoco muy populares; de los melones de Villaconejos, de más fama que realidad, o de la uva albilla de Villadelprado, confundida con sus congéneres de todas partes, y poco o nada se podrá añadir a todo ello, salvo el requesón de Miraflores de la Sierra, la mayoría de las veces hecho en Madrid... Porque las famosas bellotas de El Pardo es preferible tomarlas, si existen ya, a través de la carne de cerdo, y los heráldicos madroños—fruto sosísimo, dicho sea de paso—de nuestro escudo, no pasan de un cultivo difícil.

Solamente en los dominios de Baco hallamos algo digno de citarse: el tintillo de Arganda, clarete o de más cuerpo; el llamado «vino de la tierra», de Navalcarnero, Villadelprado y otros pueblos; el vino rancio de Getafe, al parecer, y el aguardiente de Chinchón, tan famoso como su hermana etimológica, la quina; pero no se olvide que una vergonzosa celebridad le ha dado a Madrid, en toda España, y aun fuera de ella, su agua, verdaderamente magnífica, según dicen quienes la beben, a cuya opinión, mejor que a probarla, prefiero remitirme, ya que me parece bochornoso confundir los objetos del cuarto de baño con los del comedor. ¡Tal vez a esos tragadores del agua madrileña se deban

las restricciones que hemos sufrido de ella para poder bañarnos en los últimos tiempos!

Pero, aparte de lo dicho, la verdad es también que a Madrid llegan los mejores productos alimenticios de toda España, sea por razones económicas o por lo que fuere, pues el madrileño, a pesar de su meseta árida, gusta de comer bien, y a ello ha contribuido, sin duda, la continua afluencia de los distintos habitantes de España—siempre en mayoría destacadísima entre los originarios de la antigua Mantua Carpetana y «castizos» a la segunda generación—, que han ido enseñándonos cada uno de los yantares más típicos de sus regiones, sobre todo en estos últimos años de gran crecimiento demográfico madrileño.

Así, por ejemplo, las angulas a la bilbaína; las ostras gallegas, incomparables; las gambas a la plancha, característicamente valencianas, frente a las cocidas, andaluzas; los «pinchitos» morunos, de carne asada; los champiñones de El Parral segoviano y de otros lugares, han invadido nuestros bares y tabernas. Incluso las «cocochas» o barbetas de merluza aparecen frecuentemente en las pescaderías de Madrid, donde antes eran desconocidas de todos, si se exceptúa a los buenos gastrónomos, veraneantes en la costa vascongada.

Y no digamos nada de la simpática invasión andaluza, como una reiteración de lo árabe, que con sus ricos vinos, incomparables para «copear»; sus exquisitas «tapas» y aun su léxico de colmado, han dado carácter propio a calles enteras, en torno a la de la Cruz—antes famosa por su teatro—, la del «tremendista» Echegaray, la del friolero Núñez de Arce o la de la Victoria, que puede ya conmemorar mejor ésta de Andalucía que recordar el célebre convento que hubo a su vera.

Por eso, por esa afluencia a nuestra Villa de lo mejor de España, los madrileños—provincianos llegados de sus tierras hace varias generaciones, como es sabido—nos sonreímos buenamente cuando en algún puerto pesquero; en alguna huerta extraordinaria por sus verduras o sus frutas; junto a las mejores ganaderías, con su cohorte de solomillos, perniles o embutidos; visitando las más afamadas bodegas, que cubren, por fortuna, el país, o saboreando cualquiera de los exquisitos dulces y golosinas que produce España en abundancia, nos dicen la consabida frase: «Tome más de esto, que en Madrid no lo hay.»

¿Cómo que no lo hay? Y mejor, mucho mejor. Porque de cada sitio se envía lo mejor, lo más logrado, a Madrid, a la voracidad madrileña, que nos asusta en las estadísticas municipales. Y hora es de decirlo y... de agradecerlo.

En Madrid comemos las más finas angulas de Aguinaga, minúsculas y grises; los más suculentos besugos y merluzas de Bermeo, de concha

menuda y apretada en su carne nacarada; la más sabrosa sardina del Norte, que se asa en su grasa misma; el más delicado—y más caro, ¡ay!—salmón de los ríos asturianos; los más exquisitos mariscos gallegos y gaditanos; los mejores embutidos de Salamanca, Extremadura, la Rioja, Cataluña, Cantimpalos, etc...; los más afamados y sustanciosos jamones de Avilés, Montánchez, Trevélez, Jabugo o Aracena, y de todas las serranías del país; las mejores carnes, aves y huevos de Castilla; el mejor aceite y los mejores vinos andaluces; la mantequilla y la leche más puras de las montañas de Asturias y Santander, si se buscan con cuidado; las más logradas reservas de vinos riojanos; los más jugosos limones y naranjas y las más lozanas verduras de Valencia, Murcia y la ribera del Ebro; los más perfumados plátanos de Canarias y aun los más exquisitos tomates que no huyen al extranjero; las más dulces almendras mallorquinas; la mejor miel de la Alcarria, olorosa de romero; el más curado queso manchego en aceite y los fabricados con más cuidado por Galicia, Cabrales, Villalón, Burgos, Santander, Cataluña, etc...; los más célebres dulces de toda España, desde el mazapán de Toledo al turrón alicantino o al guirlache aragonés, pasando por las yemas de San Leandro, sevillanas, o las almendras de Alcalá de Henares; la mejor caza mayor y menor de todos nuestros montes, y mil y mil inapreciables productos que, gracias a los rápidos medios de transporte actuales, aparecen en los mercados madrileños con toda su frescura y calidades, como en un «bodegón» antológico de toda España; como un Escorial colorista y aromático del comer y del beber...; aparte de que a Madrid vienen todos los productos análogos extranjeros, importados o falsificados, pero tasados por los tenderos como si fueran únicos ejemplares, sobre todo en algunas «mantequerías»—para nuevos ricos, que hacen ricos novísimos—, en que hasta los garbanzos más humildes adquieren categoría de... precio porque los sirven en bolsitas de plástico.

Véase, pues, sea artificial o no, cómo Madrid dispone de los más importantes elementos del país, y aun de fuera de él, para organizar su gastronomía; y no quiero hablar de la afortunada interpretación que han tenido y tienen en los mejores restoranes o en las más castizas «tascas» madrileños, con las especialidades de cada una—desde la «petite Marmite» a las sopas de ajo con huevo; desde la langosta Cardinal a la merluza rebozada, o desde el capón con gelatina a las chuletas asadas en las brasas, etc..., etc...—, porque sería cuestión de nunca acabar y de una escandalosa propaganda, y harto lo proclaman las ilustraciones de estas páginas y de otros tiempos; pero puede afirmarse que no hay aspecto o tema gastronómico que en Madrid carezca de su

más cumplida representación, y el descubrirlo, para el *gourmet,* un inefable deleite, que sólo puede proporcionar la continua experiencia como única orientación.

Y no vaya a pensarse que sólo en nuestros tiempos la gastronomía ha hallado en Madrid un ambiente favorabilísimo, sino que éste tiene verdadera solera.

Al comenzar el siglo XVII ya vino a establecerse en la Corte un cocinero que sería famoso hasta esta época: Juan Botin, francés, que casó con una compatriota suya, Margarita de Jos, viuda de Francisco Chasón, en 1608, y fundó su célebre hostería en la plazuela de los Herradores, desaparecida no hace muchos años, sin que ya sean, por desgracia, más que un grato recuerdo aquellos exquisitos corderos o lechazos, y los aun mejores cochinillos, lechoncillos, rostrizos o tostones, unos y otros, «ternascos»—que así y de otras formas, con la opulencia que merecen, se llaman—, que asaba como nadie en su horno de noble abolengo, para hacer las delicias de madrileños y forasteros de todos los tiempos, y nunca se olvidarán en el gusto y paladar retrospectivos de quienes los comimos en aquel desaparecido santuario del yantar clásico de Madrid.

De algunas de las cuestiones gastronómicas «tocantes» a Madrid, como en él se dice, he de volver a hablar especialmente más adelante.

Pero deseo tratar fundamentalmente de la gastronomía típica madrileña actual; es decir, de aquellos platos y bebidas que aún adquieren en Madrid, junto a las cocinas regionales o internacional, una interpretación propia, inconfundible, que descubriría su madrileñismo donde quiera que se prepararan igual; de ese yantar típico de nuestras buenas tabernas o «tascas», que vemos tan apetitoso en sus escaparates, por el invierno, y que en el verano es sustituido por el consabido cartel de:

LAS COMIDAS ESTAN DENTRO, POR EL CALOR

Y en gracia al lector de buen paladar, no se va a limitar este ensayo a señalar las características de cada plato, únicamente, sino que, en un *Apéndice,* mi buen colega en gastronomía, *El Convidado de Piedra*—seudónimo de un técnico del comer y del beber—incluirá las

«El Cocido de Lhardy», algo así como el supremo «Cocido Madrileño», codeándose con la alta cocina, sin perder su casticismo. *(Cortesía de Lhardy.)*

GRAN BANQUETE

Servido á S. M. el Rey Don Alfonso XII, en el día 28 de Noviembre de 1875.

MENU

Potages.
Consommé á l'Orleans.
Borsch á la Ruse.
Hors d'Œuvres.
Attareaux á la Milsson
Relevés.
Turbot á la Comodore.
Bouisson de Chevreuil á la Gerard.
Entrées:
Filets de chapons á la Malignon.
Escaloppes de Soles á la Princesse.
Supremes de Becasses á la Taberney.
Foie-gras en Belle Vue
Punchs á la Romaine
Legummes:
Asperges en Branches
Rotis
Poulardes du Mans Truffés et Flanqués d'Ortolans.
Faisán de Bohéme á la Royale
Entremets:
Benitiens á la Jean Bar
Timbales d'Ananas á l'Americaine
Deserts-Glacées.
Vins.
Jerez, Latour, Blanche, Haut Brion Clos Vaugeat, Marobrum, Veure Clicot, Malvosie de Sitjer

Por la copia,
Antonio Ruiz.

Así solía comer nuestro simpático y castizo Monarca D. Alfonso XII, cuando tenía invitados. ¡Vaya combinación de platos; no de platos combinados!

recetas—ya muy raras, y olvidadas algunas en su pureza—que os permitan, en colaboración con vuestra cocinera, o por vosotros mismos, realizar algunas pruebas prácticas de la más pura ortodoxia, sin influjos extraños en su confección—como suele suceder las más veces en esta clase de platos—y con ello la merecida difusión de la cocina madrileña entre los *gourmets* que sentéis a vuestra mesa.

Empecemos por el cocido, el «puchero», en lengua castiza—no la olla, que es de otras partes de España; ese «cocidito madrileño» que se jalea en alguna revista del género lírico por las vicetiples o se convierte en homenaje, y era antes, más que ahora, la comida típica de los habitantes de la Coronada Villa.

El cocido madrileño no es la opulenta «olla podrida» montañesa, donde conviven los habituales elementos del cocido corriente con una gruesa gallina entera—y aun otras aves, además—, legumbres cocidas, jamón, carne de cerdo, embutidos varios, etc..., etc...; no lleva «pilota» o relleno, ni oreja de cerdo, como la «escudella» catalana; ni adición de calabacines, batatas y otros frutos, como en Andalucía, Canarias e Hispanoamérica, y menos aún prescinde de los garbanzos, de los «gabrieles» o «grabieles», en madrileño, como sus otros hermanos el «pote» gallego y la «fabada» asturiana, cuyas bases son, respectivamente, los «grelos» y coles tiernas, unidos a las patatas exquisitas de Galicia, al cerdo y al «unto» o manteca rancia, o las judías blancas, grandes, mantecosas—«fabes», apellidadas «de La Granja»—, que aún suavizan más las abundantes carnes y grasas del condumio.

El sutil gastrónomo Julio Camba, en *La casa de Lúculo,* no da importancia al puchero ni lo considera nacional siquiera, pues por su simplicidad le juzga hermano del «bollito» italiano o del «pot au feu» francés, y, para él, «los garbanzos constituyen el tema de que, durante veintitantos siglos, se han valido los maridos españoles para entretener a las mujeres en casa».

Todo ello es posible, pero también su primitivismo y la influencia que ha ejercido el cocido en la psicología de nuestro país.

No hay duda de que el cocido en sí, con su simplicidad de echar en un solo cacharro cuanto se halle a mano y dejarlo cocer con agua y por las buenas, hasta que esté hecho, mientras se caza el reno o el bisonte, por ejemplo, gracias a lo que tardan los garbanzos en estar tiernos—a veces se ha cocido antes el recipiente—es, tal vez, el único plato que nos queda de la edad de piedra, como de piedra quedan los «gabrieles», casi siempre, si no los ablanda en la cochura el agua privilegiada de Madrid, tan fina como el viento y capaz de deshacer el sílice, como su colega elemental, el aire, de matar un hombre y dejar

un candil tan impertérrito como el líquido madrileño a la espuma del jabón.

Esta última colaboración del agua de la Villa con el arte del cocido da a éste un carácter definitivamente madrileño, que es el de su tremenda clase media; pero como no hay español que no lo haya comido más de una vez, pienso no pocas yo si ese espíritu bélico, que Dios conserve a España, mejor que una bovina resistencia, no es el producto de injerir sus hijos, durante miles de generaciones, garbanzos y más garbanzos, que, a la larga, acaso despierten el deseo de arrojar balas y más balas...

Sea como fuere, el cocido madrileño, con la complicidad del agua de Lozoya, y el bicarbonato de sosa, donde ésta falta, resulta un plato sabroso, si está bien hecho.

En el cocido auténtico han de entrar—y no faltar—carne de vaca, un hueso de tuétano, tocino entreverado y chorizo, amén de unas patatas—cuando son «nuevas», no hay más que pedir—y la verdura, judías verdes de La Granja, cardillos o nabos foncarraleros, a ser posible, que se aderezan al servirlos, con unas cucharadas de salsa de tomate. Y no se olvide, antes de comerlo, echar al puchero unas hebras de azafrán, para que tenga todo un apetitoso color amarillo claro, incluso la sopa, de pan, típicamente madrileña, hecha con aquellas «libretas» de Madrid, que de vez en cuando, inopinadamente, llegan a nosotros, como las notas atropelladas de un organillo, haciéndonos brotar a la vez la salivilla del apetito y la lágrima del recuerdo.

Es obligado, naturalmente, tomar la sopa del cocido antes que éste, pero no después el llamado «principio», nombre fantasiosamente ridículo, ya que es el fin, exigencia de los huéspedes hambrones a la patrona que no hace bien el cocido, y propicio a toda mixtificación y aprovechamiento de sobras—que tanto deleitaba al temible Angel Muro—, con su cohorte de croquetas de engrudo y desperdicios, de «ropa vieja», de salpicón y toda clase de desechos comestibles, galvanizados de mala manera, sin sombra de madrileñismo.

No menos famosos son los callos y caracoles a la madrileña, que, aunque ya muy popularizados y con similares, apenas parecidos, en Andalucía y otras regiones españolas—y aun, los primeros, en Francia, con las «tripes à la mode de Caen», y en Italia con las «trippe di bue alla Milanese»—, suelen no gustar a los que no han nacido o no han vivido mucho tiempo en Madrid, y que, según un castizo, servían para descubrir, al prepararlos, si una mujer era limpia o no, por los muchos lavados que requieren para poder comerse.

Los célebres Callos a la Madrileña han de hacerse con los más finos

Los típicos *Caracoles a la Madrileña,* con el pan, también cornúpeta, que les corresponde, y el vino, rojo sangre de toro. *(Foto Basabe.)*

Aceitunas a la Madrileña, con su aliño típico.
(Foto Basabe.)

de ternera, mejor que de vaca; morcillas y chorizos, con pedacitos de jamón, si van a ser «especiales» o «ilustrados», como dicen en las tabernas, que es donde mejor los hacen. Se aderezan unos y otros con especias románicas y árabes, cominos, cilantro y alcaravea, y ajo y una guindilla, colorada y picante.

Varias eran antes las tabernas de Madrid que tenían fama por lo bien que hacían los callos.

Según Enrique Sepúlveda, en los finales del siglo pasado, se guisaban los callos, como en ninguna parte, en un figón de la calle de Toledo, cuyo nombre no cita, y hasta tal punto sobresalían, que el cocinero del colmado de la calle de Sevilla, ya desaparecido en época aludida, se iba a comerlos allí de tapadillo, porque él no acertaba a darles el punto exacto.

En cambio, su coetáneo Angel Muro—aquel imaginativo cocinero y verdadero cascarrabias—citaba como los mejores callos de Madrid los cocinados por Manuel Jiménez, en la fonda de su padre, sita en la plazuela de Santa Ana, y de la cual no queda ni el recuerdo, y también los que se guisaban en una taberna de la calle del Pozo, con los cuales no se atrevió a competir ni el propio Lhardy.

Los caracoles han de ser gordos y oscuros, y se guisarán con aceite, harina, pedacitos de tocino—de jamón entreverado, si son de lujo—, un machacado de ajo, comino y pimienta molida. La salsa, que ha de quedar ligada, aromática y picante, inspiró un lindo cuento de «Fernanflor», titulado así: *La salsa de los caracoles,* que se sitúa en la Venta del Espíritu Santo—la más famosa de las que dieron nombre a las actuales Ventas—, donde ha de pensarse que los guisaban a la perfección.

La salsa de los caracoles, que es lo mejor de ellos, según el fino cuentista, sirve de motivo para evocar una escena amorosa entre un estudiante y una modista, bajo la vigilancia de una tía de ésta, de que no me resisto a copiar un párrafo muy alusivo al guiso en cuestión:

«—¡La mejor salsa es el hambre!

—¡El amor es la mejor!—repliqué yo.

—Pues entonces, con amor están guisados estos caracoles—añadió Rosa, tirándome una miga de pan a la cara.

—¡Orden, señoritos, orden!—gritó doña Justa, alarmada por el sesgo que tomaban las cosas—. Estos caracoles están guisados sin amor y con muchísima pimienta. No están malejos, a decir verdad; pero en mi tiempo los hacían mejor y, sobre todo, las raciones eran más grandes. Bueno es que sepas—añadió la tía, dirigiéndose a Rosa—, por si

alguna vez tienes que guisarlos, que debe mudarse el agua a los caracoles tantas veces como fuere preciso hasta que pierdan la malicia.»

Regados ambos platos de callos y caracoles con abundante tinto de Arganda, del de más cuerpo y del clarete, respectivamente, y acompañados con pan de Alcalá de Henares o de las Ventas, si se halla, son dos indiscutibles creaciones gastronómicas de primer orden.

Si el «arreglo» de la casa de la clase media madrileña era el cocido por la mañana, el llamado «guisado de Madrid» lo era por la noche, acompañado de una ensalada de lechuga, como cena.

Con su carne de vaca o carnero, sus patatas y su salsa, para mojar pan, se iba haciendo, en las casas de huéspedes del siglo pasado, a la lumbre amorosa del brasero, hasta que, volcado bien caliente en una fuente de loza, congregaba en torno a él a todos los habitantes de la casa, llamados, más que por el ama o la patrona, por el tufillo suculento que del guisado se desprendía.

Madrileñas hemos de considerar las «Sopas de Ajo», sin la menor duda.

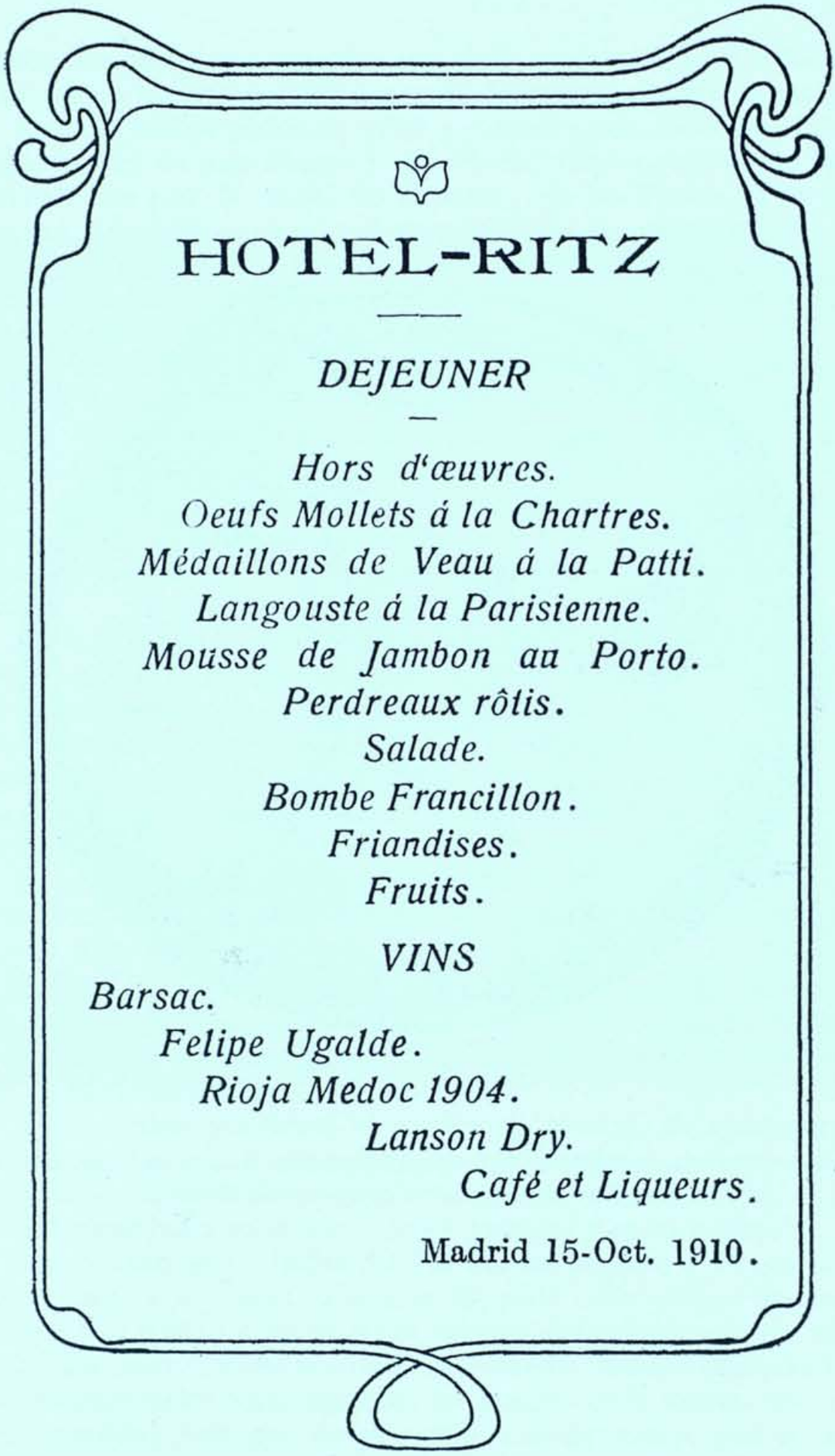
Me inclino al plural más que al singular *Sopa,* porque esta palabra —en germánico, *suppa*—conserva en el aludido plato su primitiva acepción: «pedazo de pan empapado en cualquier líquido», y se trata del conjunto de estos pedazos de pan o lonchitas, reunidos en la cazuela donde se hacen. Lo autorizan, además, expresiones populares, como entre otras: «echó sopas en el caldo», «se tomó el caldo y dejó las sopas», o la más castiza aún de «le dio sopas con honda», máximo de lo difícil, y, sobre todo, en el cuento conocidísimo del tonto aquel que, preguntado por burla qué prefería, si pan o caldo, contestó listamente: «Sopas.»

En cuanto a su origen madrileño, apoyan mi opinión Dionisio Pérez, suponiendo, con razón, que luego se extendieron por la Península, como plato nacional, e Ignacio Doménech, que les da su genuino origen al llamarlas «a la Madrileña».

Y en verdad que tienen el espíritu de Madrid, de aparentar más de lo que se es, sin fanfarronería, ya que siendo el ajo un condimento, aquí se convierte en integrante y no se dice «Sopas *al* ajo». Y basta de pedantear hasta en la sopa, donde todo cae y se encuentra.

Las celebérrimas «Judías del Tío Lucas» llegaron a ser, en la centuria pasada y al comienzo de ésta, un plato característico de Madrid, ya que sólo podían comerse en su taberna del callejón—luego, calle—de Sevilla, muy visitada por cómicos y toreros, aunque cualquiera puede condimentarlas igual siguiendo las normas de la receta, que voy a dar completa, para que no se pierda definitivamente, con el mismo

Sopas de Ajo a la Madrileña, bien distintas de las de otros lugares españoles.
(Cortesía de doña María de la Paloma Simón Palmer.)



HOTEL-RITZ

DEJEUNER

Hors d'œuvres.
Oeufs Mollets á la Chartres.
Médaillons de Veau á la Patti.
Langouste á la Parisienne.
Mousse de Jambon au Porto.
Perdreaux rôtis.
Salade.
Bombe Francillon.
Friandises.
Fruits.

VINS

Barsac.
Felipe Ugalde.
Rioja Medoc 1904.
Lanson Dry.
Café et Liqueurs.

Madrid 15-Oct. 1910.

Un almuerzo corriente—¡ay!, corriente entonces—en el más aristocrático hotel de Madrid, hace más de medio siglo.

léxico y ortografía del original, redactado de 1850 a 1865, aunque luego, en el *Apéndice,* se incluya con más detalle para su mejor realización:

«Se mete en una oya de varro una livra de tozino mu partío, con Aceyte paque se reajogue bien i sechan cuatro livras daluvias con cevoyas, agos, perejil, comino, laurel, sal, pimenton i arrima la oya al fogon; dejala qe cuesca cuatro oras.»

No menos madrileños son los soldaditos de Pavía, de bacalao frito, llamados así por su parecido con las chaquetillas amarillas del Regimiento de Húsares de Pavía, tan popular como el de la Princesa, de uniformes azules, que ocupaban el Cuartel del Conde-Duque.

Sería imperdonable no citar entre los platos típicamente madrileños tres muy distintos, pero igualmente populares: la ensalada de huevos duros en rajas, tomate, escabeche de bonito, cebolla picada y aceitunas negras, aderezada simplemente con aceite, vinagre y sal, que se sirve lo más fresca posible; esas mismas aceitunas negras—que nos deben de enviar de todas partes, porque solamente casi las comemos los madrileños—, aliñadas con aceite, vinagre, pimentón y cebolletas tiernas, que constituyen un típico entremés, excelente para acompañar al cocido o a los callos, y no menos agradable para ir, con el vino, en una merienda; y, en fin, hasta esas tripas fritas en sebo, llamadas *gallinejas,* entre pomposo y despectivo, con evidente humor, que nos asaltan con su repugnante hedor por el Rastro, los barrios bajos o las afueras de Madrid, pero que cuentan con muchísimos partidarios, y acaso alcancen alguno, entre los lectores, con la receta «mitigada» que se da de ellas en el *Apéndice,* si tiene arrestos para tragarlas, se siente muy madrileño y se olvida de las más elementales actitudes del *gourmet,* aunque no llegue la tal gallineja, pulida, al desafuero gastronómico de los «chinchulines» argentinos, a base de tripas de vaca sin quitarles su contenido herbáceo en primera digestión, como un relleno (!), al que llaman «crema» (!!), asadas en la parrilla. *Horrendo referens!*

Y vamos al capítulo de las golosinas características madrileñas, entre las que hay que citar como primerísimas las archifamosas rosquillas de «la verdadera tía Javiera», llamadas también de Fuenlabrada, aunque su inventora era de Villarejo de Salvanés, con una misteriosa receta, que se ha procurado «desvelar» en el *Apéndice,* y los bartolillos o empanadillas, de crema o de dulce, espolvoreados de azúcar y canela; los churros verbeneros—cada vez en edición de menor formato—recién sacados de la caldera de aceite hirviendo, y los buñuelos, con su variedad de «bolas», la más castiza acaso, acabados de freír,

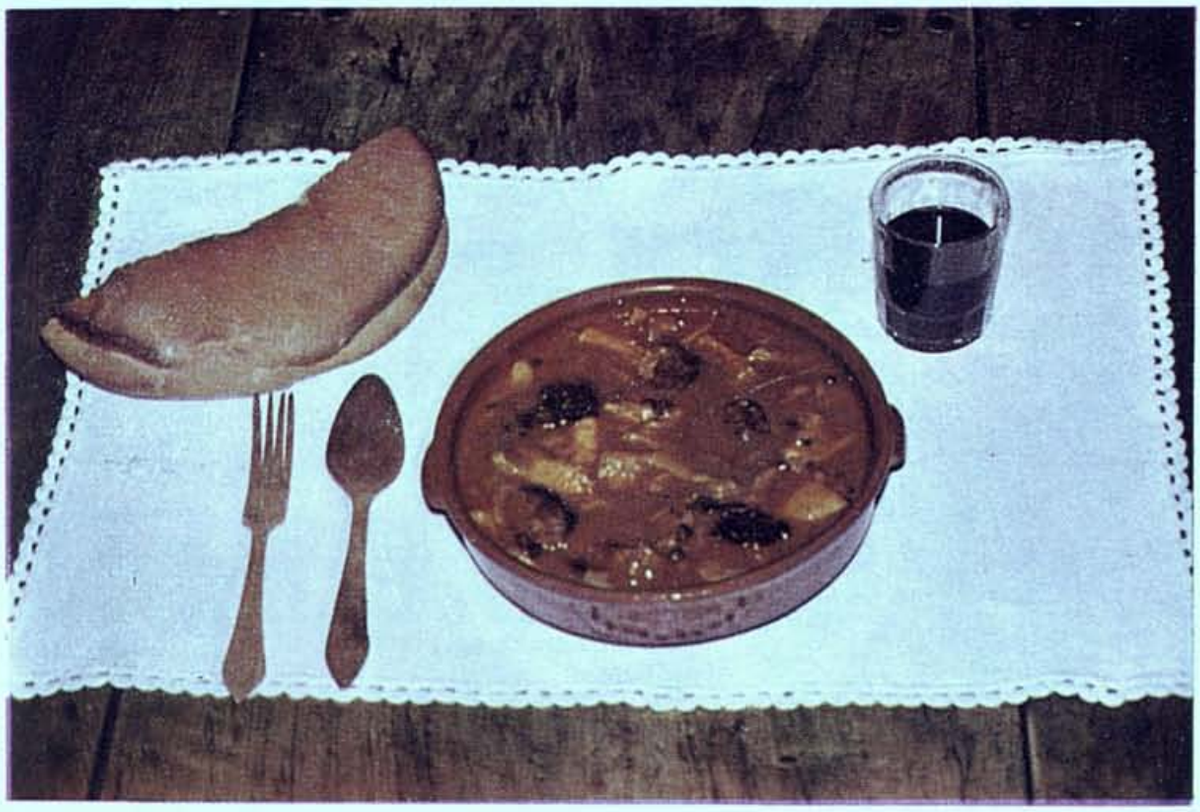
que dan tema a don Ramón de la Cruz para uno de sus sainetes más conocidos, titulado *El muñuelo*—en su fonética popular—, donde se lee este párrafo, referente al papel que en la obra representa el buñuelo, precisamente, como si fuera la manzana de la discordia:

«Habría menos sillas que personas,
y de las puches ya borboritaba
el enorme perol en la cocina,
y en el fragmento de una gran banasta
de los muñuelos coruscantes lleno,
el gusto de los ojos retozaba.
¡Pero qué azar! Erase allí un muñuelo,
jefe, por la grandeza y por la traza
de lo bien modelado, de los otros,
que la atención de todos arrebata;
quiso la Curra, como más golosa,
tirarse a él. La Pepa, que se jacta
en pies y manos de la más ligera,
le coge, y de un bocado se lo zampa.»

Finalmente, presenta características propias, distintas de sus congéneres del resto de España, la limonada madrileña, con vino tinto, azúcar y pedazos de limón y melocotón, que se sirve sumergiendo los vasos de grueso cristal en el barreño bien refrescado...

Pero aún queda algo, sin embargo, que, aunque olvidado, ha sido casi el símbolo del comer, y aun del vivir madrileños: el café con «media»—tostada, de abajo o de arriba, del panecillo «largo» o «francés», ya desaparecido definitivamente—que en vaso grande, de grosísimo cristal, ligeramente tallado por la parte inferior, se servía con un platillo de metal, a modo de tapa, conteniendo los terrones de azúcar —cuatro, al menos—y acompañado de una copa de agua fresca, a la que el «echador», generosamente, añadía un chorro de café...

El «café con media» era el compañero del castizo madrileño, durante todo el día; constituía el desayuno o la reiteración de éste, a media mañana, de la gente acomodada; se convertía en comida o cena para quienes no lo eran; fortalecía a los trasnochadores, más o menos juerguistas, que no podían repararse con el exótico *beefteack* de Fornos, turgente y jugoso, cubierto de hinchadas patatas *soufflées;* constituía el obsequio obligado en los bateos y bodas castizos, de rumbo; era la merienda tradicional de la modista y el estudiante, cuando éste acababa de recibir de su casa la mesada; encubría celestinescamente la cita de los amantes y la alcahueta en el café de barrio; se llevaba, en amplia y redonda bandeja, por los camareros, a la cabeza, a las



He aquí los celebérrimos *Callos a la Madrileña,* inconfundibles cuando son «la Fetén».
(Foto Margarita Smerdou.)

Menu

CELEBRADO EN FORNOS EL 8 DE FEBRERO DE 1874

POTAGES

à la Printanière

à la Tortue

HORS D'OEUVRE CHAUD

Bouchées à la Dieppoise.

RELEVÉ

Saumon sauce Génevoise.

ENTREES

Filets de bœuf aux champignons farcis

Sauce Madère

Caisse de ris d'Agneau aux pointes d'asperges.

Homard à l'Américaine.

Chaud-froid de Perdreaux

Punch à la Romaine

ROTS

Poulardes du Mans truffées sauce Périgueux

Pâté de foie-gras.

ENTREMETS

Salade à la Venitienne.

Petits pois nouveaux à l'Anglaise

Pain d'Abricot à la Viennoise.

Gaufrettes à la Chantilly.

DESSERT

Fromage glace

La Lista de una cena—cuya lectura produciría a cualquier dietético, un infarto de miocardio—en la primera etapa del famoso Fornos, tan unido a la Gastronomía, como a la Literatura, por no citar otros «ligues», que también le dieron fama.

redacciones de los periódicos, a reuniones improvisadas, a velatorios, a juntas de conspiradores políticos, o constituía el auxilio urgente—con la taza de caldo y el jerez, según los casos—del desmayado de necesidad en la calle, quien siempre hallaba una mano caritativa que lo pagase.

Todo el vivir madrileño del siglo pasado, y aun de comienzos de éste, hasta la loable invasión de las cervecerías con sus «cañas» y bocadillos, y conviviendo con éstos, ha girado gastronómicamente en torno al «café con media», de abajo—que era lo castizo—o de arriba —que era lo más útil—, confortante, sencillo, con su rito, de «echador» y su pretexto para conversar...

Ya casi ha desaparecido, y con él un aspecto de la vida madrileña, más profundo de lo que parece.

Hoy, complicadas máquinas, en la mesa de urgencia de los bares, extraen de mil maneras líquidos, más o menos oscuros, más o menos café, que se toman solos o con leche, y rara vez acompañados de algo más sólido que un ligero bollo; pero su antecesor, apenas recognoscible en ellos, se ha perdido para siempre.

Los pocos cafés que iban quedando sustituyeron inútilmente, para no extinguirse, el «café con media», por recitales pedantescos de versos ripiosos, y, al fin, han sucumbido tras la invasión arrolladora de las «cafeterías» y de los Bancos, indistintamente, en su cambio o en su local...

Hijo equívoco y caricatura del café era el casticísimo «recuelo» —de «recolar» el café; el nombre es todo un estudio social—que, en las churrerías de los barrios bajos, y, en cualquier parte, a los obreros madrugadores y a los golfillos y maleantes—que dormían donde podían... y los dejaban—se servía, al amanecer, clarucho y caliente, con una copa de aguardiente, y aun algún buñuelo o churro, si los bolsillos alcanzaban para tales refinamientos, no superiores, en total, a unos veinticinco céntimos, para corroborar los friolentos y vacíos entresijos de la clientela.

Este recuelo, callejero en gran parte, se llevaba en una enorme cafetera de hojadelata calentada por un braserillo de carbón de encina, y se echaba, ya con azúcar, al parecer, en unos vasos de grueso fondo y oscurecidos, que pasaban de mano en mano sin más acicalamientos que arrojar los residuos del contenido, si quedaban, con una vigorosa sacudida.

Aún alguna vez, como un fantasma de otros tiempos, en horas primerísimas de la mañana, se ven algunos puestos de «recuelo», que acabarán por suprimir enteramente la falta de residuos aprovechables del

café, por los nuevos métodos de su extracción, y el uso de la malta —el verdadero rey de los recuelos—en las casas, por humildes que sean.

Para que el lector se decida a probarlo es indispensable que lo injiera en una de esas desamparadas madrugadas madrileñas de cero grados, por lo menos, después de una noche en vela, destemplado el cuerpo, sin posibilidad de tomar otra cosa y rodeándolo, además, de mucha evocación madrileñista de fin de siglo.

Pero volvamos a nuestro empeño, orientar al lector en el buen yantar auténtico de los Madriles; es decir, de uno de ellos, el mejor, el que tiene su alma propia, su oso devorador de madroños—sólo existentes ya en las mantillas, casi inexistentes también—y sus siete estrellas, como siete perdones de los siete pecados capitales que cometen los otros Madriles..., entre ellos el de la gula.

Y ya se ha visto cómo son sus manjares propios, que más adelante podrán aprender a condimentar quienes no lo sepan. Tal es la gastronomía madrileña más saliente y castiza entre el comer cosmopolita de nuestra villa. Poca, pero buena. Y si el lector no me cree, que pruebe cuanto va citado. Estoy seguro de que repetirá. Y si lo hace con los suyos—familia o amigos—, conseguirá plenamente el afecto o la amistad.

FORASTEROS EN MADRID

FORASTEROS EN MADRID

La mayoría de los habitantes de Madrid, estén avecindados o no, como es sabido, no son madrileños. No digo ya los de estirpe madrileña, siquiera con tres generaciones madrileñas detrás, que constituimos casi ejemplares de museo etnológico, sino nacidos en la Coronada Villa.

Dejando aparte los extranjeros, a Madrid vienen gentes de todas las regiones de España, sin excepción. Unos siguen siendo unos «paletos» o unos «troncos», según su rusticidad, que así designa el madrileño accidental, más que el verdadero, a los de su propia procedencia, y a todos en general, con predilección, como «isidros», a los que vienen a nuestras fiestas; otros son asimilados perfectamente por la ciudad y ya sus hijos, y a veces ellos mismos, son madrileños de pura cepa; a menudo con un afán tan exagerado de parecerlo, que recuerdan por su «casticismo» exagerado a esos personajes de la literatura madrileñista, con sus tipos, con sus costumbres, con su habla, medio inventada por el ingenio de Madrid, al que luego contribuyen...

Pues bien, en la gastronomía madrileña se han producido fenómenos análogos respecto de los condumios forasteros, que han ido viniendo a aquélla y de tal modo se han asimilado por Madrid, que en él presentan características inconfundibles, muy distantes, las más veces, a las de sus orígenes y siempre peculiares de la Villa y Corte.

Naturalmente, no me refiero en este caso a aquellos platos forasteros, que carecen de fisonomía madrileña o, con ella, han perdido sus buenas cualidades, que no entonan con Madrid, por lo visto, más que en casos excepcionales y se han extendido además por igual en toda España y aun fuera del ámbito nacional, como la *paella*—casi símbolo hoy, con la tortilla de patatas, ambas rotundas y amarillas como soles de la cocina hispánica en el turismo internacional—, el gazpacho, desvirtuado, en los restoranes madrileños, en absoluto, de sus lugares de origen; la fabada asturiana, el caldo gallego, que no han perdido su am-

biente regional respectivo ni han suplantado al cocido, su hermanastro, o, en fin, los asados de cordero o cochinillo, que, aun contando con buenas interpretaciones, de imitación castellana, no han logrado superar los originales, como si se hubiera enfriado su gracia al traspasar la sierra del Guadarrama.

No obstante, el voluble Madrid, tan acogedor como olvidadizo respecto de sus visitantes, ha hecho una excepción con estos que no ha podido o no ha sabido asimilar, y ha sentido íntimamente el deber de rendirles un homenaje gastronómico continuo—como a quienes constituyen los Centros regionales en la Corte—, ofreciendo en muchos restoranes populares cada día de la semana uno de esos platos, que conservan, más o menos, su prístina pureza, ya que no la altura genuina, y así leemos de esta u otra forma: lunes: *Fabada asturiana;* martes: *Pote gallego;* miércoles: *Cordero asado a la castellana;* jueves y domingos: *Paella valenciana;* viernes: *Bacalao a la vizcaína;* sábado: *Cocido a la madrileña,* para demostrar este último su amistad y hermandad con los demás, como quien recibe en su casa, en esta especie de calendario gastronómico, que anima al madrileño a seguirlo, como al de fuera; este último evitando discretamente el día dedicado a lo suyo, para evitarse desengaños y nostalgias.

Ahora, esta selección, al compás del tiempo, ha venido a constituir una serie de restoranes típicos de cada región en la que, a la cabeza, van los gallegos, más que los vascos, presentando todos los platos característicos de la región, que suele ser la del dueño o promotor. Y en otra serie, muy distinta, los restoranes extranjeros, desde el cercano Portugal hasta la lejana China...

Pero no voy a enumerar inútil e inacabablemente todos los platos y bebidas de unos y otros que se pueden saborear en el actual Madrid, sino que voy a limitarme en las páginas que siguen a aquellos «forasteros en Madrid», a quienes nuestra ciudad les ha dado ya características inconfundibles que les hacen suyos y muy suyos.

«MATAR EL GUSANILLO»

Una copa de aguardiente se puede tomar en cualquier parte y a cualquier hora, pero esa extraña frase, que se escucha cada vez menos, encierra toda una teoría gastronómica.

Era, y aún es todavía, la razón de iniciar la jornada en las mañanas madrileñas con una copa de aguardiente, seco casi siempre, procedente de Ojén, de Cazalla, cuando no del cercano Chinchón; pero, naturalmente, no de Madrid.

En las tascas madrileñas se sirve en copas de cristal grueso, no muy grandes, pero rebosantes, que se beben de golpe, en ayunas, para «matar el gusanillo» sorprendiéndole de repente, refugiado en el estómago, para quedar libre de él y luego desayunar el consabido café con leche y almorzar a media mañana lo que se tercie.

El acto popular de «matar el gusanillo», que tuvo, en otro tiempo, paralelismo con el mismo copazo de aguardiente, entre los elegantes oficiales de los regimientos de Caballería de Madrid, a la hora de dar el pienso, se solía librar de su forasterismo madrileño momentáneamente al acompañarlo de unos churros calientes, en espera de algo más reconfortante.

Y, en efecto, fuera el caso que fuere, no debe de quedar gusanillo ninguno con la repentina ducha de poderoso aguardiente que recibe, después de haber dormido tan tranquilo toda la noche, sino que al tiempo se despiertan los jugos gástricos también, para recibir, con todos los honores, lo que fuere llegando durante el día.

Recuerdo, por la violencia de algunos de tales aguardientes, a aquel personaje teatral de uno de nuestros autores cómicos que, habiéndole ofrecido una copa para «matar el gusanillo», exclamaba carraspeando, después de endilgársela: «¿Conque para matar el gusanillo? ¿El gusanillo? ¡Y un tigre!»

A muchos higienistas puede parecerles una atrocidad esta costumbre

madrileña, pero la verdad es que, conforme va decayendo, han aumentado entre el pueblo los enfermos de estómago y otros entresijos.

Pero, en fin, cada uno haga lo que quiera, como buen número de las gentes de hoy, que en hora temprana, en vez de tomar el aguardiente—descendiente del lejano «letuario» de la Edad de Oro, también madrileñísimo, en donde tuvo su origen, con su aguardiente y sus gajos de naranja cocidos en miel—piden una copa de «suave» y aun un té, otro forastero sin posible avecindamiento, que debe de hacer reír al tal gusano al ver que le mojan mimosamente de tan mala manera, y sigue viviendo dentro de su poseedor todo el día y con todas sus consecuencias físicas y morales.

Churros, buñuelos anchos y «bolas», madrileños hasta lo más—con los verdes juncos para llevarlos—y las «porras» murcianas, forasteras avecindadas en Madrid, forman este bodegón zurbaranesco. *(Cortesía de don Atilano Domingo e hijos.)*

AÑO I · PRECIO: 6'50 Pesetas. TOMO I

ADMINISTRACIÓN Y REDACCION: Victoria, 7, segundo. MADRID

Una prestigiosa revista gastronómica madrileña (Madrid, 1904-1905). *(Biblioteca de Joaquín de Entrambasaguas.)*

EL «VINO DE LA TIERRA»

La expresión «vino de la tierra»—esto es, de la tierra en que se bebe—se va perdiendo, arrollada por las de «vino común» y «vino corriente», ya que no por la atildada «vino de mesa», que han tomado cierto carácter oficial o al menos oficioso, porque sin duda son las más impropias, como sucede en otros casos de este tipo.

En España, donde el vino que se vende, sin padre conocido las más veces, en las bodegas, las tabernas, bares, etc., es casi siempre, a no dudar, bueno y puro, pues el pueblo soberano tiene siempre, para el vino, un soberano paladar, y lo rechazaría sin remedio y no suavemente, podemos permitirnos el lujo de tildarlo de «común» o «corriente»—frente a los grandes vinos que producen casi todas sus regiones—, porque lo corriente y lo común, pese a su semántica, nada alentadora, es que sea bueno, y muy bueno a menudo, con sus nueve a diez grados habituales.

Pero ¿qué nos darían en Italia y más en Francia—y me refiero de intento a los otros dos magnos países enológicos—si pidiéramos un vino «corriente» o «común», donde lo corriente y común es que, si no tiene una marca determinada, resulte impotable?

Pues nos darían, inexpertamente, y, en algún caso, me ha sucedido, ¡sabe Dios qué! Por lo menos, y mejor, una H_2O coloreada, sin peligro de intoxicación, entre clínica y juzgado de guardia, conforme a su especie.

Este vino «corriente» o «común», como ahora se denomina, es simplemente *vino,* que ya no podemos casi llamar «de la tierra», porque ha invadido los hogares y restoranes, en su mayoría y cotidianamente, con etiquetas diversas, y por ello ya se sabe que proviene de casi todas las tierras de España, que permiten su consumo en la capital.

En la provincia nuestra y en torno a Madrid—donde fuera de algunos pueblos, entre los que va a la cabeza, justamente, Arganda del Rey—se ignoraba la procedencia de los vinos, a no llevar su origen y

categoría las botellas, y de ahí que se viniera a llamar «de la tierra» con esa indefinida designación, aunque ya en el siglo XVII se sabía perfectamente de dónde procedía, de la tierra máxima del vino, de La Mancha, siendo los más estimados los de La Solana, La Membrilla y Ciudad Real, no citándose, en cambio, los máximos productores de hoy, El Tomelloso, Manzanares, Daimiel y Valdepeñas, y viniendo éste a dar su nombre, ahora, a todos los vinos manchegos, dentro de la Corte, que en el *Quijote* se designaban «vino de Ciudad Real», con el elogio que se merecen.

TORTILLA A LA MADRILEÑA

¿De dónde proviene la tortilla de patatas, que hoy resulta madrileñísima, y de las tabernas populares ha accedido a los sitios y reuniones más elegantes, estilizada en triangulares «pinchos», y se va extendiendo cada vez más, pero sin dejar de irradiar de la Coronada Villa?

Por su estructura externa y aun por sus componentes, tan simples como acertados, bien se echa de ver su antigua sencillez aldeana, de recursos habituales en cualquier región, menos en Madrid, sin duda, donde huevos y patatas se trajeron de fuera desde tiempo inmemorial, y su peculiar moldeado en una sartén, más o menos honda, y en el plato que ayuda a darle la vuelta para que se haga por los dos lados igual, se conserva sin variación, hasta el punto de que si se le diera otra forma perdería su estructura hasta desconocerse o confundirse con algo diferente.

Y he indicado lo de darle la vuelta porque «volver la tortilla», aplicado a la suerte a la vida, le acerca al mito social, pese a su realidad honestísima gastronómica.

Y se le da la vuelta con un plato, porque el alarde circense de volverla en el aire no es respetuoso, ni casi posible, de no marearla y hacerle perder su majestad.

Quédese este peligroso juego para las ligeras e insulsas tortitas norteamericanas, que tantos éxitos de carcajadas dieron al genial *Charlot* cuando la tortilla—degeneración de los emigrados *filloas* gallegos o *frisuelos* asturianos—caía fuera de la sartén. Por falta de esa gravedad que nuestra madrileña tortilla posee, como todo lo trascendente.

En la estructura interior de la *Tortilla a la Madrileña,* en que se gradúan los huevos y las patatas con equilibrio económico admirable, se puede descubrir una sorprendente gradación de calidades y sabores que van desde la tortilla blanda—casi con acento francés, que le acerca a lo internacional—hasta la consistencia exagerada, que le aproxima al firme especial de carreteras, capaz de resistir, intacta, el paso de un ca-

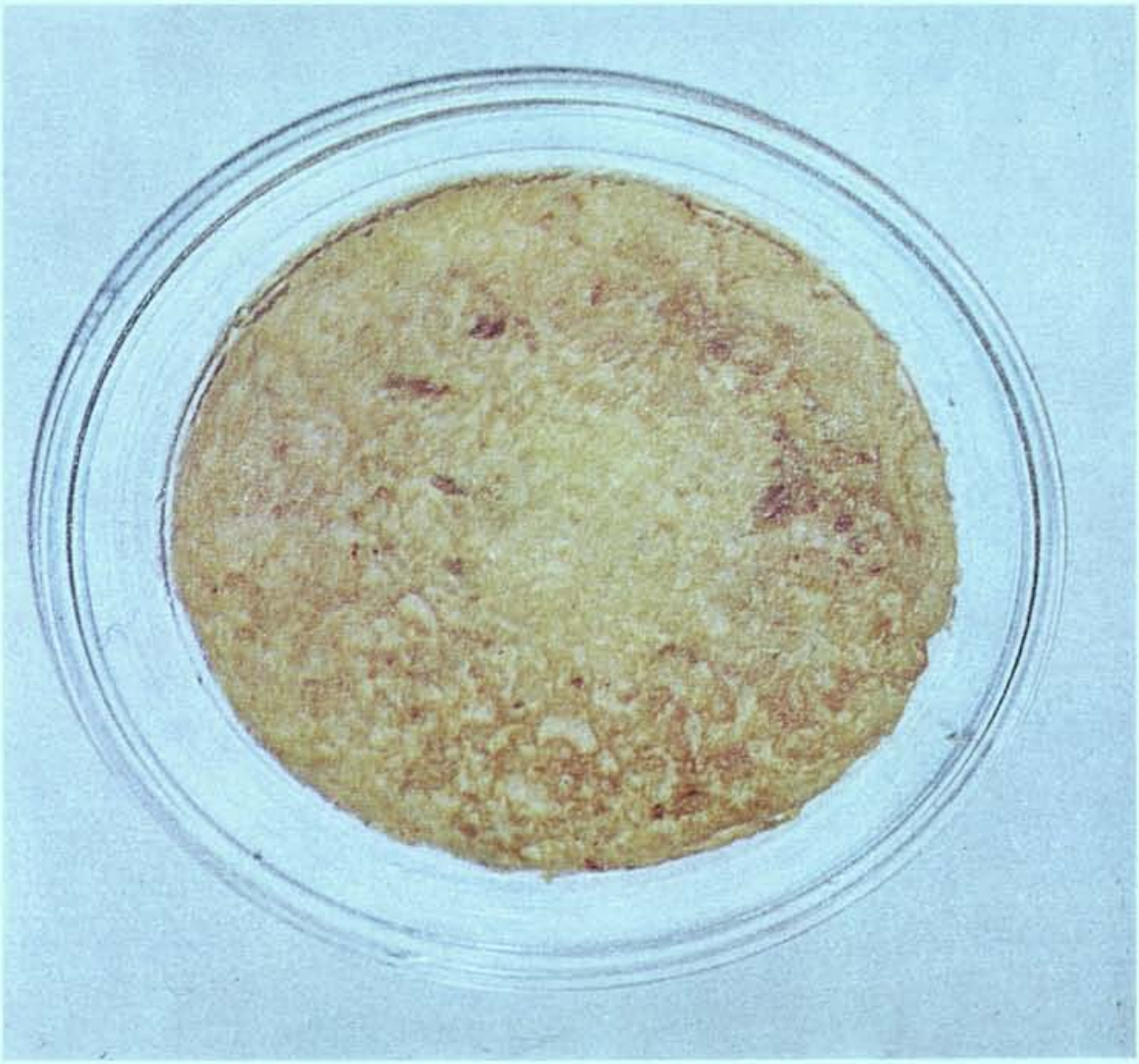
mión valenciano, y acaso fuera la solución de los socavones de nuestra ciudad.

La *Tortilla a la Madrileña* no tenía más remedio que existir porque es la base de la eterna excursión dominguera de nuestro pueblo, especialmente a la nobilísima y temible sierra de Guadarrama. Sin la tortilla y el filete empanado—nada de la *Wienerschnitzel,* austríaca—, que la imita en su seguridad, sería imposible realizarla. Yo mismo, rendido ante esa evidencia, definí en una ocasión que excursión es ir con una tortilla de patatas *a la Madrileña,* fuera, y volver con ella dentro. Tal es su poder viajero, que también llega por todos los medios de transporte a la periferia peninsular, acompañando a quien sea.

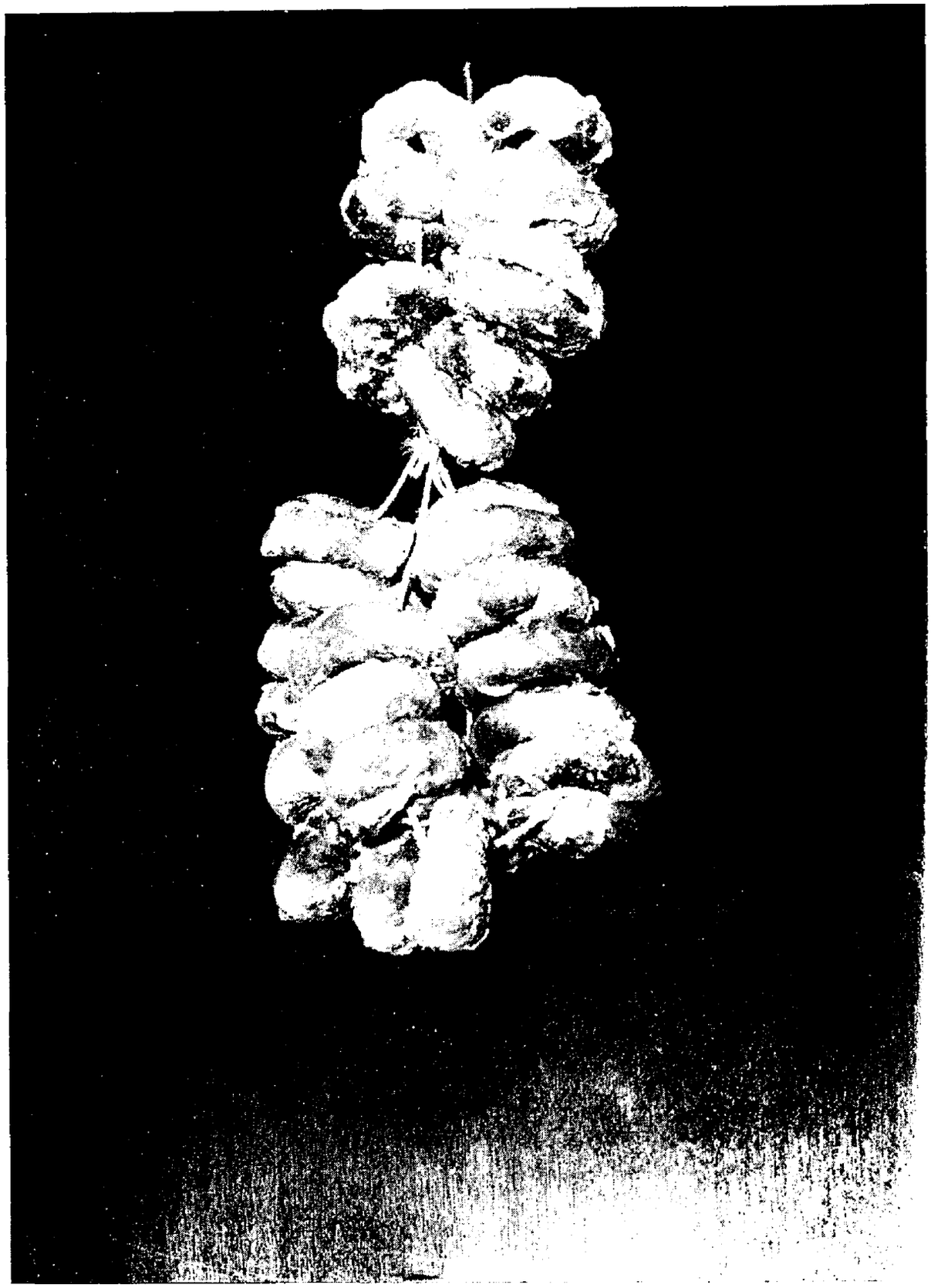
Porque, además, la tortilla de patatas *a la Madrileña* es de los alimentos que más resisten el paso del tiempo sin perder su lozanía ni juventud. Hay en ella un presentimiento de adelantarse a los congelados, enlatados y preparados, sin perder su alma como éstos. Lo mismo puede comerse caliente que fría, y si está bien hecha resulta igual, aunque con distintos sabores.

Refiriéndose a esta resistencia que al parecer tiene la tortilla de patatas de Madrid, contaba Eugenio d'Ors, el gran escritor y gastrónomo, que había visto, al pasar, varios días consecutivos, por delante de una taberna madrileña, una oronda tortilla con un letrerito clavado encima de ella, que decía: «Vendida», que alguien intentó mejorar convirtiendo el letrero en éste, no menos significativo: «Adquirida por la familia García para su próxima excursión.»

La más característica *Tortilla a la Madrileña* tiene dos versiones en su composición: una, la de patatas, con huevos batidos, en la proporción que se quiera y la sal correspondiente; otra, agregando, a lo anterior, una mitad de las patatas de cebolla picada, previamente recocida en aceite, sin que se tueste lo más mínimo, y bien escurrida antes de incorporarla a los demás elementos, con los que se mezclará cuidadosamente. Ambas son exquisitas, si bien la primera tiende a la consistencia y la segunda a la blandura. Las que se hagan añadiendo otros aditamentos, por buenas que estén ni son madrileñas ni Cristo que lo fundó, y para los naturales de la Villa y Corte, estos devaneos de la tortilla, queriendo llamar la atención, resultan más cursis que el consabido repollo con lazo. En cuanto a la de escabeche, también madrileña, es harina de otro costal, como se verá más adelante. Cataluña, echándole mahonesa en algunos bares de Madrid, coquetea con nuestra tortilla cortesana para arrastrarla hacia las Ramblas, donde tiene, como en la mayoría de la tierra, entusiastas *fans*. Y cuando escribo estas líneas, leo que se exporta, ya enlatada, desde Lérida al extran-



El sol madrileño de la Tortilla castiza, inimitable y excursionista, convertible, también, en «pinchos». *(Cortesía de doña María Francisca Monsell de Cisneros de Entrambasaguas.)*



Las «ligítimas» Rosquillas de la «Tía Javiera», fácilmente identificables, sin posible confusión con otras. *(Foto Basabe.)*

jero, sobre todo a Norteamérica, donde sustituirá sin duda, con sus vitaminas y alegre rotundidez, a las tristísimas «hamburguesas»—por fortuna, desconocidas, que yo sepa, en el buen yantar de Hamburgo—y a los monótonos *sandwichs* de jamón desangelado, de queso sin sabor y de ambas melancólicas cosas. Lo malo es que respingará si le echan una «cola» encima.

Y no quiero terminar sin el relato de una curiosa anécdota: unas alumnas norteamericanas de nuestros Cursos para Extranjeros me invitaron a merendar *Tortilla a la Madrileña,* de la que eran entusiastas. Accedí naturalmente, aunque con cierto resquemor, que se me quitó en cuanto la probé. Fue la *Tortilla a la Madrileña* mejor que he comido en cuanto a proporciones, perfección de factura y punto en todo, de sabor exquisito... Me dijeron que se habían dedicado a ella durante un mes y era la treinta y siete que realizaban, y ya habían dado, no en el «quid», sino en los varios que ha de tener y que ya era invariable. Entonces creí por primera vez en la «mayoría silenciosa», pero tan eficaz.

BESUGO A LA MADRILEÑA

El lector que llegue a esta página, si es que llega, no podrá reprimir, sin duda, la sorpresa, a no estar iniciado en la vida gastronómica de la Villa Coronada, al leer que hay un besugo al horno, típico de Madrid, en este secano, con playa artificial, que es nuestra ciudad. Y, sin embargo, es así, y el besugo al horno, uno de los más enraizados forasteros de nuestra gastronomía, con vecindad y características a orillas del Manzanares, sin constituir mayor antinomia que la sabrosa momia del *Bacalao a la Vizcaína,* el plato típico de Bilbao, a orillas del Cantábrico, con Bermeo al lado, ya famoso por sus besugos, desde el siglo XIV, en que lo cita, como centro de delicada producción pesquera, el Arcipreste de Hita, época en que sin gran equivocación debemos suponer que aparecen ya los antecedentes del *Besugo a la Madrileña.*

Deseche el lector la idea de las formas de preparar el besugo habituales. Desde el llamado *a la Donostiarra,* tan exquisito, hasta cualquiera de sus habituales preparaciones en España, al menos: asado, a la parrilla, frito; solo o con diversos guisos y salsas; relleno o sin rellenar, que aparecen en nuestra mesa habitualmente, pero sin que ninguna, salvo la del besugo al horno, simplista hasta lo más, puedan adscribirse a la gastronomía madrileña, de modo especial.

El besugo asado al horno *a la Madrileña,* con su aceite frito que le baña suavemente, su fino pan rallado que apenas le cubre y sus medias rodajas de limón, con cáscara y todo, incrustadas en las hendiduras que se le hacen a lo ancho de su longitud, sus dientes de ajo y cascos de cebolla, que con unas ramitas de perejil le dan gusto, amén de la sal correspondiente, se asa lo mismo en los nada frecuentes hornos de las tahonas—si se tiene alguna relación con el panadero—que en el más humilde de los hogares y sobre todo en las tabernas, dándole un punto singular de suculencia, que acaso es lo más característico, bajo la piel tostada. A veces, por chulería madrileña, se le pone un trozo de patata redondeada en el ojo vacío o se deja éste y se adorna burlescamente,

Besugo a la Madrileña, antes de perder, sabrosamente, el tipo tan bien mantenido siempre. *(Cortesía de doña María del Pilar García Rincón.)*

Cómo era un almuerzo, concebido sabia y delicadamente por Tournié, a comienzos de este siglo.

al servirlo, con un ramito de perejil fresco entre las mandíbulas. Todo aderezo o guarnición más, aunque tal vez sea sabroso o vistoso, debe rechazarse, si se quiere hacer el besugo típico de Madrid.

En los escaparates mortecinos de las casas de comidas y restoranes económicos brilla el besugo, iluminándolos con su aspecto apetitoso, en esa preparación madrileña que le permite ser recalentado, cubriéndole convenientemente, cuando se va a consumir.

Julio Camba, el inolvidable escritor y gastrólogo, afirmaba del *Besugo a la Madrileña:* «El besugo es el más madrileño de todos los pescados de mar; yo sospecho que no se encuentra a gusto mientras no llega a Madrid y lo ponen al horno»; si bien, no con acierto, condenaba al olvido la parte de él que está en contacto con la cazuela, cuyo exquisito sabor es distinto de la parte tostada, pero en modo alguno inferior.

Pues bien, este besugo tiene también su rito, aunque ya vaya decayendo. Es el pescado tradicionalmente obligado en las cenas de Nochebuena y, además, el recurso de ofrecer a quienes se reúnen, sobre todo en día de vigilia, amistosamente, algo que agrade a todos y pruebe el saber de la cocinera o anfitriona, sin tener que recurrir a los *Callos a la Madrileña* o al *Cocido,* madrileño por antonomasia.

Por otra parte, el *Besugo a la Madrileña* compite en vencer al tiempo con la tortilla, paisana suya de adopción, a que ya se aludió, sin perder ninguna de sus cualidades ni arrugarse gastronómicamente lo más mínimo. El mismo Camba cuenta acerca de ello esta graciosísima anécdota, que no puede faltar aquí por la evocación que tiene.

Se trata de un amigo del autor que al entrar en una taberna saluda con respeto a una familia presidida por su jefe que está, a una mesa, en torno a un *Besugo a la Madrileña.* El anfitrión le pregunta si ha saludado a unos o a otros, lo cual niega.

«—Pues ¿a quién ha saludado usted?—preguntó, cada vez más intrigado, el jefe de la familia saludada.

Y mi amigo, modestamente, le dijo:

—He saludado al besugo.

—¿Al besugo?

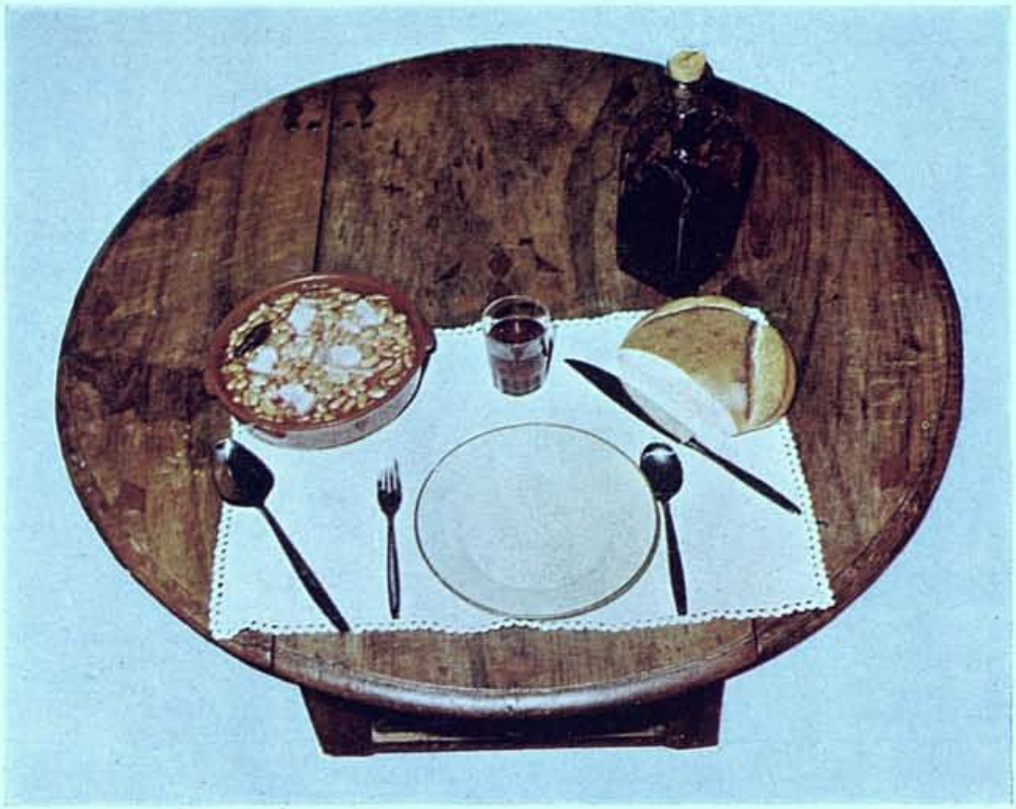
—Sí, al besugo. ¿Le sorprende a usted? Ese besugo que ustedes van a comerse de una manera tan frívola es un viejo amigo mío. Hace más de dos semanas que yo lo veo a diario en esa misma fuente, con esa misma decoración de perejil y esas mismas incrustaciones de limón. Las gentes que pasaban ante el escaparate lo tomaban por un besugo de porcelana; pero yo estaba en el secreto. En fuerza de verlo tan a

menudo llegué a tomarle cariño, y ahora, al pasar ante él, me pareció que el pobre me dirigía una mirada de despedida. Por eso le saludé...»

¿Por qué esta preferencia madrileña por su besugo al horno, hasta parecer que se quedó nuestra ciudad con su exclusiva alguna vez, sustituyendo a cualquier otro pescado en las cenas familiares o en las populares comilonas de cierta categoría, pero sin variación en ninguna?

Imposible sería explicarse estas decisiones de las gentes, en que la intuición o casualidad se corrobora con la experiencia y siguen con la costumbre, pero la realidad se impone todavía, y antes aún más, cuando el besugo no navegaba por las altas aguas económicas. Tal vez alguna cocinera vasca, que vino a la Corte, añorando el besugo a las maneras de su tierra, adoptó ésta a las posibilidades que hallara en Madrid, creando de un forastero un habitante firme y seguro, tan típico como los que afluyen desde las regiones de España a la capital, o que el ansia de mar típica de los madrileños les haya impulsado a ver en él, tan entero en la mesa, el pez marítimo por excelencia, junto a los peces del Jarama, ya casi desaparecidos, porque en cuanto a simbolizar el océano en una sirena... de la Corte, sería asunto más peliagudo.

No sé..., pero sí que, a no dudar, de ver, el madrileño, desde niño, ese besugo al horno, *a la Madrileña,* como él, en los escaparates, llamativo, inmóvil, perdurablemente inexpresivo, siempre en su exacta posición inerte y repetida, hasta que cumple, como los buenos, su misión gastronómica, le hace exclamar ante alguno que le recuerda estas circunstancias, por su manera de pensar, sin redención gastronómica, a diferencia del pescado acantopterigio: «¡Ese gachó es un besugo!», frase más difundida por España que el *Besugo a la Madrileña,* casi estacionario en Madrid. Porque no puede imaginarse, a aquel deseado pez, nadando ágil por las aguas del Cantábrico, donde tiene su solera, sino pétreo como la estatua de Neptuno, con su tenedor, mejor que tridente, dispuesto a dejar de ser piedra para comer el besugo propio de la ciudad donde está desterrado, igual que el besugo, también, de su imperio marítimo, aunque han hallado en Madrid su nueva patria.



Las *Judías «Tío Lucas»*, con todo su rito de más de un siglo.
(Cortesía de doña María del Pilar García Rincón.)

Las castañeras picadas, de don Ramón de la Cruz. Grabado coloreado a la acuarela, de Manuel Cubas, 1885. *(Biblioteca de Joaquín de Entrambasaguas.)*

ESCABECHE

Ese dicho español, pero vulgar como toda la mayoría de ellos, que dice: «Y que te aproveche como si fuera leche», pudiera con justicia transformarse para los madrileños en el de: «Y que te aproveche como si fuera escabeche».

El escabeche o, mejor, los escabeches, no en lata, sino vendidos directamente de los lebrillos o barriles, importados de la orilla del mar —bonito, besugo, jureles, sardinas, etc., etc.—son, para el pueblo de Madrid, sobre todo—aunque nos gusten a la mayoría de los vecinos de la Villa—, el fácil recurso de improvisar una comida o de reforzarla, según los casos, como de almorzar o de merendar, porque no sólo se hallan en casi todos los barrios, sino que para mayor facilidad, por su popularidad, se han refugiado hasta en las, tristemente llamadas, «tiendas de frutos secos», a pesar de lo jugosos que son, casi siempre, junto con las sabrosas aceitunas, los variantes y encurtidos y sabe Dios qué cosas más.

Por ello es muy frecuente escuchar por nuestros barrios bajos expresiones como éstas: «Mira a ver lo que tenemos, y si no es bastante, baja por un poco de escabeche»; «Traeré escabeche [de tal o de cual] para la cena», o, en fin: «Ponle una barra [de pan] con escabeche para la merienda».

Plato no típico madrileño, pero muy del gusto de Madrid, es la tortilla de escabeche de bonito, que campeaba por los merenderos de la Bombilla y los Viveros o de las Ventas, a más de las tabernas y bares, donde también figura, en pinchos, para alternar con la *Tortilla a la Madrileña*.

Cuando hace no pocos años la gracia madrileña de López Silva organizó un homenaje a la entonces popularísima Yucunda Conde, conocida por «Madame Pimentón», entre los versos que le dedicó en el *Brindis* del banquete, que tuvo lugar en un merendero de la Bombilla, con asistencia de mucha gente, le decía como final:

«Deja que tu mano estreche,
fenómeno de mujer,
y ¡ojalá que te aproveche
la tortilla de escabeche
que te acabas de comer!»

Del escabeche de bonito, casi no hay bar que no haga pinchos, cruzando el pedazo con la banda de un pimiento morrón bien rojo o medio pepinillo en vinagre, si no ambas cosas.

El escabeche de besugo, riquísimo si está bien hecho, guarnecido de una ensaladilla de huevos duros y rociado con limón, va desapareciendo, aunque hay tiendas en que se halla de perfecta elaboración. Viene a ser como la réplica del *Besugo a la Madrileña,* aunque no sea tan trascendente, pero sí suculento.

Las sardinas escabechadas, tras limpiarlas de espinas, dan, con tomate crudo, en rodajas, o frito, untando el pan, estupendos bocadillos, y como las sardinas, los demás peces de su cuerda, o, mejor, de su red.

Y así como las anchoas en aceite, que son tan populares en Italia como en España, y los boquerones fritos, netamente malagueños, aunque abunden en Madrid—en las freidurías de tipo andaluz, con los calamares y otras frioleras, sin perder su interpretación original—, no hay que olvidar que la gran creación de este tipo, que el vulgo llama «aperitivos», en vez de *tapas* del aperitivo, son los *Boquerones en vinagre,* luego aderezados con aceite, ajo y perejil—especie de escabeche estilizado—de Madrid, donde aparecieron por primera vez, y de Madrid se extendieron por toda España, con variantes que les han hecho perder su casticismo, que, aun siendo forasteros, conservan en la Corte.

MADRID PASADO POR LA PLANCHA LEVANTINA

De las más poderosas influencias forasteras en la gastronomía de Madrid y a la cual éste ha dado características propias, que a veces han revertido a su origen y han enlazado con el influjo norteamericano, ha sido asar, tostar, cocer y aun guisar «a la plancha»—sin verbo propio todavía, su acción, por la potencia semántica de *planchar,* la ropa, naturalmente, o cualquier forma metafórica derivada de este verbo, como por ejemplo: «me dejó planchado», aplastado—, que procede, sin discusión posible, de la región de Levante, donde ya se empleaba este procedimiento de preparar alimentos, sobre todo mariscos y especialmente gambas, cuando en Madrid se ignoraba en absoluto, sin pensar que habría de ser uno de los forasteros gastronómicos de más potencia, que habría de multiplicarse hasta el máximo por todas partes, desde su empleo en los bares y tabernas a los restoranes y cafeterías.

¿Cuándo vio por primera vez en cualquier establecimiento de la Villa y Corte, el madrileño, un cartelito que rezara de esta suerte: «Gambas a la plancha», familiar en Levante? Pues ahora lo difícil es que no lo lea en cualquier calle por donde pase.

El forastero, o mejor la forastera, se metió en Madrid, para ser vecina de él no mucho antes de la guerra, cuando en Valencia, por ejemplo, llevaba sabe Dios cuánto tiempo de apogeo por toda la región. Y la cosa no parecía fácil.

Así como los langostinos eran ya dueños del Madrid de la *belle époque,* las gambas crudas—no preparadas cocidas y saladas en sus cajas, de origen onubense principalmente—todavía no habían asomado sus bigotitos en la Corte, y el secreto era desalarlas lo más posible, sin que perdieran su suculencia, para comerlas. Lo que, salvo extraña excepción, sucede todavía con las quisquillas y los camarones, que el madrileño no se los imagina más que salados, rojos o blancos, respectivamente. Los diccionarios aún las rehusan, y a lo más dicen esta atro-

cidad, nada científica y menos gastronómica, de pura valoración de volúmenes, sin explicar la palabra *gamba,* por ejemplo: «Crustáceo comestible, semejante al langostino (!), pero de menor tamaño (!).»

Dejo por ahora de aclarar esto para no llevar la Lingüística a la plancha—que es acaso lo único que no se ha llevado, quizá porque a menudo está en ella—, pero hace pensar, el hecho, a quien no ande por el reino de Valencia, Almería, la costa granadina, la de Málaga, la de Cádiz y la de Huelva o Melilla—las verdaderas gambápolis—que las gambas hubieran nacido en las orillas del Manzanares. Tal es la violencia y cotidianidad con que *planchadas, aplanchadas* o *plancheadas* —¿qué elegir, Dios mío?—tienen invadido Madrid, hasta en competencia comercial, como valores de Bolsa, con su olor y sabor característicos, entre mar y chamusquina, según los casos, y, en el mejor de ellos, como olería un barco incendiado en alta mar—de éste quizá el fervor madrileño—, pero sabrosísimas y jugosas siempre, si son frescas y están bien hechas, sin duda alguna, en cuanto no se separan en las normas de nuestras costas turísticas, por excelencia.

Amigas inseparables en Madrid de la cerveza, y no del catavinos con «fino» de Andalucía, como en esta tierra, sus precios varían en cada lugar en un mismo día, y como el jamón serrano, crudo, es más caro que el elaborado y enlatado jamón, llamado de York, de más labor industrial, la gamba cocida es más cara que la gamba «a la plancha», de más artesanía. Pero éstos son misterios financieros y no gastronómicos, que no seré yo quien trate de desentrañarlos.

En cambio, dejando aparte las gambas, de nuevo, para mejor ocasión, lo terrible para la gastronomía madrileña es que, en nuestra coronada villa, con mayor ímpetu que en ciudad española alguna—y me temo que en ninguna del mundo—, la plancha, como instrumento, no de estirar la ropa, sino de cocinar sobre su rectangular calor—ayudándose de una espátula, antes dedicada a la albañilería y a la pintura—, ha acabado o está a punto de acabar con la parrilla, tan delicadamente sabrosa para carnes y pescados, a la que se asen desesperadamente las chuletas de cordero de los alrededores de Madrid, aterradas de que las *planchen,* como a tantas cosas hoy, sin remedio, salvo los desabridos y blanduchos pollos «de granja», que ensartados en el *ast* o asador, en buen lenguaje—con técnicos recursos nada desdeñables—, han desertado del horno tradicional, salvo en alguna feliz ocasión, llegando la cursilería turística a ensartarlos en floretes y, lo que es peor, a llevarlos a la mesa así, con gran regocijo de algún improvisado anfitrión que no ha sabido hasta ahora lo que era un florete ni, lo que es peor, un buen pollo asado como Dios manda.

Y en interminable procesión hacia la plancha marchan, como al martirio el paladar, los trozos de solomillo, las rajas de merluza, los riñones, los hígados, los huevos—que quedan paliduchos y aplastados, más *planchados* que lo demás—; los mariscos, los *sandwichs,* empalagosos e insabrosos; el jamón, el chorizo, etc.; y, en fin, los *champis,* nombre «chuleta» que el madrileño da a los champiñones, que asimismo ha asimilado, con su sabor al estiércol que los crió, porque se ignora que, como en Francia, hay que no dejarlos secarse y cepillarlos y aun mondarlos, si es preciso, antes de su preparación, y esta muchedumbre de planchazos ha regresado desde Madrid a la plancha levantina, reducida antes casi a las gambas, las cigalas y el «mero», que es como llaman, no sé por qué, al pez espada. Así no me extrañó que una vez intentaron *plancharme* en Murcia unos honrados percebes, en cuyas uñas vi brotar una lágrima al liberarlos de tal afrenta y hacer que se cocieran como en su tierra originaria.

Y no dude el lector ante esta tremenda invasora de Madrid, la *plancha,* más madrileña ya que la Cibeles, que ayudada del instrumento procedente de la construcción, unifica sabores, con dudosa limpieza o al menos independencia, habrá que inventar otra cosa para que las cosas hechas «a la plancha» sepan a algo diferente que no sea a ella misma, como suele suceder ahora.

«JAMON DE MONO»

Los madrileños—no podría afirmar si castizos o no, con solera o asimilados de forastería—llaman a los *cacahuetes,* tal vez por una falsa alarma cacofónica, «alcagüeses» y, metafóricamente, «jamón de mono», por el gusto con que los comen preferentemente los cuadrumanos de todas clases, algo apolillados, que viven en la llamada *Casa de Fieras,* del Retiro, a los que están acostumbrados a dárselos desde niño, compartiéndolos con ellos del mismo cucurucho y con el mismo placer gastronómico. Así, el exótico fruto americano, que debió de incorporarse al yantar español casi a fines del siglo pasado—ya que no aparece anterior huella de él, que yo sepa—, tras aclimatarse en las cálidas tierras de Levante, principalmente, es de lo más típico de Madrid.

Al madrileño, más que a quienes los producen, le vuelve loco el *cacahuete* o *cacahué*—que también puede así llamarse, como se llama *avellana* en Murcia y la avellana «avellana fina»—, y tostados, con arte, se los come con el menor motivo, mientras está en un parque o ve una película, entre otros momentos gratos.

Los *alcagüeses,* para el pueblo madrileño, que los ennoblece con una fonética árabe espontáneamente—no en balde los árabes estuvieron ocho siglos en España, mientras el oído español no ha llegado a los quinientos años de percibir la fonética americana—, esto es, el *jamón de mono,* burlescamente—con ese gran saber madrileño de burlarse de su pobreza material a veces, seguro en su eterna opulencia espiritual—, andan en las «tiendas de frutos secos», pero también todavía, aunque menos, en los puestos callejeros, en sitios propicios a su consumo y aun en las cestas de los vendedores, que los ofrecen con otras chucherías ininventariables, si bien ha ascendido a acompañar, al natural o maquillado, a los aperitivos de los bares y tabernas, sin distinción de categoría, muy democráticamente, como la *Tortilla madrileña,* por ejemplo.

Como el madrileño, sea cual fuere, se perece por ese forastero ave-

cindado en su villa que es el cacahuete o *alcahués*—no obstante creer muchos, desde el asfalto de la Corte, poco abandonado, que lo da un árbol—, hace cuanto puede para dignificarlo y enaltecerlo.

Contribuyó a su difusión un personaje que le dio aire de mito, evocando su origen ultramarino e infundiéndole un tono caballeresco, que tanto gusta en nuestro país. Conservan su imagen mis claras pupilas de niño. Vestido de frac, con una chistera, que olían a desechos de guardarropía, convivía con los barquilleros, empujando un carrito, en forma de fragata, llena de «jamón de mono», hermoso y bien tostado, pregonando lo que hoy llamaríamos, sin remedio, un *slogan* por su sentido de atracción para la infantil clientela, a la que se unían los mayores, y dándoles un nuevo nombre que sonara al valenciano de su origen: «¡Cacahuets torraets!» Y para mayor encanto salía un humillo azul por la chimenea del navío, como si en él acabaran de tostarse, los *alcagüeses,* que aparecían también enganchados decorativamente en el cordaje de la fragata, pintada en rojo y negro...

Y cuando se puso de moda la canción cubana *El manisero,* al saber los madrileños que era el que vendía los cacahuetes y éstos se llamaban *maní* en una de sus originarias tierras, su entusiasmo les hacía cantarla como si fuera el himno de la ciudad—que no lo tiene si no es el madrileñísimo chotis del mejicano Agustín Lara—y quizá como recuerdo han quedado en nuestro tiempo esos cacahués desgranados, tostados en aceite y espolvoreados de sal, a los que se llaman «panchitos», con el recuerdo cubano, y no «chuletas», como correspondía—teniendo en cuenta donde se sirven con preferencia—, aunque se hayan difundido por toda España, con los componentes que los integran.

MELONES Y SANDIAS

No creo que nadie sea tan cándido, que me piense aún más, suponiendo que crea madrileños—ni aun adscribiéndolos a Villaconejos, de la provincia de Madrid y a cuarenta y cinco kilómetros de la capital, que los da, de fama inigualable, según mis paisanos—los melones y sandías que, piramidalmente, mostrando o no sus exquisitas carnes, aparecen en esos puestos que nos asaltan en las calles de nuestra Villa por el verano, en los lugares más insospechados, pero a la vez más estratégicos, como últimos baluartes de la libertad urbana, ya desaparecida virtualmente, o temerosos de su ausencia en carrillos o asnos trashumantes...,

Esos puestos, esos carrillos y esos asnos, si es que todavía los vemos en el próximo verano, con sus destartalados y viejos toldos y cortinas de harpillera los primeros, y sus aparejos descoloridos el último, regidos por gentes, bronceadas, al compás de madurarse los frutos, no pueden ser más típicos del forasterismo madrileño, ni los melones y sandías que ofrecen, a «cala y cata»—esto es, abriéndolos para ver directamente si es cierto que son «como el azúcar», conforme a como los vocean—, más madrileños todavía, aunque procedan no sólo del citado Villaconejos y aledaños, sino de toda España, singularmente de Valencia, Murcia y La Mancha, que van a la cabeza de la mejor producción.

Y madrileñísimo el modo de adquirirlos directamente el comprador o la compradora, en un tira y afloja de precio y rebaja, para postre de día festivo, principalmente, consumiéndolos lo más fríos posible.

Con este fin se colgaban «al sereno» para comerlos al día siguiente, o de un árbol, a la sombra, en las jiras campestres, para refrescar con ellos o, al sol, cubiertos con paños mojados, ignoro por qué motivo físico de la evaporación; luego, en cubos con hielo, más exigentemente, y hoy en neveras eléctricas. El secreto, tanto del melón como de la sandía, es que sean de buena solera, dulces y en su punto de

madurez, y para determinar estas cualidades y que no salgan «pepinos» los melones, y paliduchas y desabridas las sandías, hay verdaderos técnicos que, mirándolos, sopesándolos, oliéndolos y apretándolos o golpeándolos en determinados lugares de su ser, demuestran una capacidad de acierto que les hacen ser admirados de sus familiares y amigos, que ruegan su presencia y acción, si es posible, para adquirir, con éxito, alguno de estos frutos, sobre todo cuando se van a comer en alegre reunión, que celebrará con chanzas su desacierto o confirmará su aptitud para tan delicado menester, típico del pueblo de Madrid.

El melón en la actualidad, influido por el yantar italiano, como si fuera poesía renacentista, ha hermanado, en las mejores mesas, con nuestro «jamón serrano», y la verdad es que, para empezar una comida, da una asociación, que está por encima de cualquier ley, por su noble acierto.

Si la raja de melón es media luna arábiga, la de la sandía casi es luna llena, y partida de esta suerte se vendía por las calles de Madrid, característicamente, en el siglo pasado, «a un cuarto la raja», y con este pregón, que no quiero que se pierda, entre gastronómico e higiénico: «¿Quién por un cuarto no come, no bebe y se lava la cara?»

Y si el melón se ha encumbrado, la sandía sigue en su modestia, aunque Dionisio Pérez, con gran acierto, proponía que se vendiera como en el pasado siglo, pero helada, lo que derrotaría a tanto «polo» y heladucho, la verdad es que ha desaparecido de las mesas de cierto tono —no gastronómico, precisamente—y sólo el turismo la va resucitando, por su delicado sabor y también por su alegre presencia, que da una atrayente nota de color para los turistas nórdicos, porque, entre otros, los italianos, por ejemplo, están hartos de saber, como es natural, que es un «melone d'acqua», denominándola así por la mucha que extrae y endulza del seco suelo en que se cría.

Pero tanto el melón como la sandía, pese a su popularidad, o quizá por ella, y sin duda por su semejanza rotunda, en todo, con la cabeza humana, han sido afrentados a lo largo de la Historia, simbolizando en ellos la tontería y quizá, antes de retrotraer su acentuación, en la sandía, la locura, como se ve en unos versos de la medieval *Historia troyana:*

«...fue tomada
por *sandía,*
encerrada
noche e día;
como a loca la guardaron...»

Y de ello la retahila de *melonada, sandez; melón, sandio,* hasta el

metaforismo que escuché a uno de esos madrileños de sainete, dirigiéndose a otro, que no lo sería menos: «Si te dejan pensar las pipas que llevas dentro de la cabeza...»

El melón y la sandía debieron de venir de forasteros a la Corte en la época romántica, acaso por imitación del otro lado de los Pirineos, en que tenían puestos los soñadores ojos los españoles de la época, siendo en «la Francia», con galicismo y todo, donde suponían toda elegancia y exquisitez. Responde a esto un rarísimo libro que poseo, impreso, urgentemente sin duda, que confirma lo dicho, de cuyo comentario quedo relevado copiando su título y demás: *El Melonero infalible o arte de conocer y escojer buenos melones y sandías. Escrita en francés por Alejandro Martín y traducida en castellano con las adiciones y correcciones necesarias por Un apasionado a esta fruta deliciosa,* impreso en Madrid, naturalmente, «en la Oficina de Moreno, plazuela de Aflijidos [hoy Cristino Martos]» en 1830.

LAS CASTAÑAS ASADAS

No me lleva el ser de Madrid, ni mi madrileñismo inevitable, ni aun mi defensa de la gastronomía madrileña, a suponer que no se asan castañas más que en la Villa y Corte.

Castañas se asan en todas las partes de España y aun fuera de ella, en los rescoldos de las lumbres, en los braseros, en los hornos, tras sacar el pan, según las regiones y sus costumbres, pero que constituyen las castañas asadas una institución madrileña, algo en declive ya, que se va perdiendo—aunque se defiende como madrileño panza arriba—, es más cierto que considerar madrileña la carrera de San Jerónimo.

Si hay por las calles de Madrid algo típicamente suyo, desde el siglo XVIII, por lo menos, son las tales castañas asadas, que han dado lugar a uno de los más famosos sainetes del madrileño escritor don Ramón de la Cruz: *Las castañeras picadas,* donde una de ellas, *la Pintosilla,* las pregona así mientras las asa:

«¡A mis castañas,
que en Madrid no se comen
más resaladas!»

A la par que su rival, la Temeraria, «castañera de portada de taberna» y no «castañera de esquina», como *la Pintosilla,* destaca las más apetecidas cualidades de su mercancía: «¡Calientes y gordas!»

Pero volviendo a las castañeras de nuestro siglo y a sus castañas asadas—muchas veces motivos pictóricos o literarios más o menos sentimentales o sensibleros—, diré que los de mi trinca aún las conocimos con sus negros y redondos anafres—donde, sobre una rejilla que tapaba las brasas de carbón de encina, se asaban, suavemente, las castañas hasta reventar, que era su punto—, en las yertas esquinas de la Villa, llevando las castañeras su pañuelo a la cabeza, atado al cuello, y su toquilla cruzada, desafiando al viento guadarrameño y calentán-

dose como podían con su propia industria, apenas defendidas por el «cajón» de tablas carcomidas, y, en los ateridos labios, el pregón de «¿Cuántas? ¡Calentitas!», que disponían en un cucurucho de periódico, al comprador, quien lo guardaba en sus bolsillos, donde metía las manos, para calentarse a su vez. Mientras, como forasteros inasequibles a lo madrileño, figuraban en los escaparates de las mejores confiterías, en sus frías envolturas de papel de plata, los franceses *marrons glacés* o castañas confitadas, aunque castañas al fin.

Y nada más madrileño por el invierno, cruel casi siempre de nuestra ciudad, que las castañeras, ni más perfección gastronómica posible que la de sus castañas asadas, forasteras, que Madrid nunca produjo y vendrían de la verde Asturias a su sequedad, como una nueva reconquista de nuestro arábigo paladar, en el ir y venir de todos los madriles; eran capricho en el niño *comme il faut,* acostumbrado a los *marrons,* hoy también casi olvidados, y en el hambre del niño pobre, que se consolaba y satisfacía con ellas, según el cucurucho, porque aunque ahora no lo parezca, ¡era tan baratas y tan buenas las castañas!

Y al margen de unas y otras, las castañas «pilongas», especie de clase media, de los puestos de cascajo, secas y amarillas como ojos de faraones, que ponían a prueba, con el agua famosa de Madrid, tan descalcificadora, los buenos dientes de los madrileños de pro, que las roían, más que ahora, en cualquier momento, sacándoselas de los bolsillos, como las castañas asadas, sólo que sin que les dieran calor...

No se ha hecho todavía, que yo haya oído, ninguna «canción de protesta» simbolizando las tres castañas aludidas, pero bien podrían dar lugar a un penetrante ensayo sobre las clases sociales madrileñas.

EL «AGUADUCHO»

El *aguaducho,* que suena a despectivo, pero que podría considerarse forma popular del culto *acueducto*—de querer darse pisto—, se ha dignificado en nuestros días con las palabras *quiosco* o *puesto de refrescos,* pero se le llame como se le llame, lo indudable es que está dedicado a vender aguas frescas o heladas, con diversos ingredientes, advocaciones, colores y aspectos, amén de alguna botella de cerveza.

El *aguaducho*—hoy algo preterido por los puestos de helados—es la industrialización, en sus comienzos, con que en el siglo pasado, poco más o menos, se dio establecimiento al horchatero, y a la «vasera» de la vendedora de *Agua, azucarillos y aguardiente,* título de la zarzuela que inmortalizó al madrileño músico Federico Chueca. Por cierto que ahora, desaparecidos los azucarillos—mezcla de azúcar y clara de huevo, que se disolvían en el agua, como las Cortes, en que se daban con sendos vasos de Lozoya a los representantes del país (?)—, las gentes que no los han conocido dan este nombre erróneamente a los terrones de azúcar, llamados también «azúcar de cuadradillo», asimismo sustituidos, en gran parte, por bolsitas de azúcar corriente.

¿Qué madrileño que no haya ido a Valencia pensará que la horchata de chufas—base esencial del aguaducho—suele ser líquida y que es originaria de allí y no de Madrid, donde constituye un verdadero sorbete helado, figurándose, si va, que se ha imitado mal la horchata madrileña en la ciudad del Turia? Tal es el madrileñismo de la forastera refugiada en el aguaducho, donde afirman su vecindad el agua de limón, muy nuestra, aunque sus lejanos orígenes estén en Oriente y sea un auténtico «granizado» de estar bien hecha, y el agua de cebada, también de origen valenciano, pero exaltada por Madrid, aunque le deje malparado, sintiéndose quizá un poco asno el que la bebe, con su insipidez y feo color y aroma pesebril, que sólo se puede citar gastronómicamente para vituperarla, aunque a veces, como café con leche se mezcle con la horchata, estropeando ésta.

Las primitivas «Horchaterías valencianas» se instalaron en la Corte, primeramente, en las tiendas donde se vendían esteras, propias de las industrias levantinas, por el invierno, y se aprovechaban, por el verano, para vender horchata únicamente y no lo demás propio del *aguaducho*. Hoy han desaparecido, y no por culpa de la horchata, que era excelente—alguna resistió en la calle de Recoletos, si no recuerdo mal—, sino por culpa de las esteras, símbolo, al esterar las casas, de otoño, y de desesterar, de primavera, cuando las estaciones del año sabían cumplir el papel que les correspondía y no como ahora. Y conste, por si alguien contradice esto, que escribo en mayo de 1971, año del que nada bueno cabe esperar por lo que va haciendo.

Pero no olvidemos el *aguaducho* todavía, porque todavía existe modernizado con sus tendencias al blanco, ornado de azul o de verde; limpio, alegre, a veces con un tiesto de albahaca—la planta más madrileña de todas—; sus garrafas insustituibles de corcho y hoja de lata; su cacillo triangular para servir, como una «venencia» del frescor, en los vasos de grueso cristal, toscamente tallado, cuyos tamaños son el signo del precio, y en torno al puesto las humildes mesitas y sillas para los que quieren recrearse más en él.

LOS CAFES MADRILEÑOS

Los cafés madrileños, muy distintos de los italianos y franceses, aunque vayan desapareciendo, tienen una personalidad inconfundible, desde que se implantaron en la Villa y Corte en el siglo XVIII hasta ahora, si bien desvirtuados a veces en los últimos tiempos por asirse a los bares y a las «cafeterías» para poder sobrevivir, amoldándose a unos o a otras, según sus posibilidades.

Un madrileño neoclásico, el desalentado y descontento volteriano Leandro Fernández de Moratín—la única obra estimable de su vulgar y vanidoso padre—, decía con razón, en *La comedia nueva,* no muy posterior a la aparición de los cafés en Madrid, que al café se debía ir a tomar café, esencialmente, y no a otras cosas.

Y lo decía con razón, porque a los cafés de Madrid—en *el café* en cuestión, tomado de la realidad—más que en ninguno de España y de los del resto de Europa, las gentes tomaban café, ciertamente, pero iban más a charlar, a comentar sucesos o a hacer crítica literaria, en que no puede sorprendernos la pedantería casi mitológica del siglo XVIII, que hablaba en griego «para mayor claridad».

Y si en los cafés del siglo XVIII se hacía crítica literaria y se conversaba, predominantemente, más tiempo que el del acto de tomarse una taza de café, en el XIX, impulsado el café por el hervor—no el fervor—romántico, se conspiraba en ellos, y al compás del movimiento de la cucharilla en la taza se trataba de resolver los más arduos problemas de España a fuerza de retórica y palabrería, sin el menor conocimiento de aquéllos, perdurables hasta nuestros tiempos, en que conviven con los dominantes de toros y fútbol, aunque de los cafés auténticos apenas sobrevive alguno, convertidos, por sus locales amplios y céntricos, en Bancos. Así, César González Ruano, con su agudeza singular, decía que su ilusión hubiera sido ser millonario para comprar un Banco y transformarle en Café.

Tanto los muchos cafés desaparecidos como los que perduraron

hasta no hace mucho, tenían—perdiéndose, poco a poco, cada característico elemento—un inconfundible tono madrileño: sus arcos de escayola ornados con purpurina dorada; sus raídos divanes de peluche rojo; sus espejos desvaídos, empañados por el tiempo y el humo, como lagos en que se fueron hundiendo las conversaciones políticas del llamado Siglo de las Luces—aunque tan pocas tenía—, con las de gas primero y la electricidad después, pero siempre en velada claridad; con sus grandes bolas niqueladas, donde se guardaban las «rodillas» de limpieza; con su pequeño mostrador en el fondo, que nunca hubiera concebido la barra actual, pues era para la contabilidad del establecimiento, y muchas veces, al fondo de él, una señora gorda, arreglada y repintada, con «bandolina» en el peinado—«de peinadora», no casero—y deslumbrantes alhajas, sospechosas de la naciente *bijouterie* o bisutería, que solía ser la dueña o la consorte del dueño, vigilando en las ausencias de éste; con sus camareros con patillas o bigotes, de cintura para arriba de toreros arrepentidos, por sus chaquetillas cortas, de paño negro o de alpaca, según la estación, y, de cintura para abajo, de aspirantes a momia, envueltos apretadamente en un blanco delantal casi talar, culpa sin duda de su lentitud en el andar; con sus *echadores,* empuñando en ambas manos sus cafeteras de latón, características: la de la derecha con el café y la de la izquierda con la leche, que alternaban según el gusto del consumidor; los gruesos vasos con sus terrones de azúcar dentro y las cucharillas, que sacaba el camarero de su faja, como rezago de albaceteñas navajas, o de su faltriquera de cuero, donde las guardaba, como si fueran de oro, aunque eran de latón puro, mezcladas con la calderilla e insospechadas cosas, como cigarros y restos de puros, si bien es verdad que con un paño blanco, que llevaba albergado debajo del sobaco, las limpiaba y frotaba concienzudamente antes de dárselas al cliente, que contemplaba este cuidado para tranquilidad suya...

A las rectangulares o redondas mesas de mármol se sentaban los asistentes habituales, sobre los divanes de terciopelo granate, formando las tertulias como si fueran reuniones familiares, aunque apenas si se conocían como don Fulano o don Zutano por el mozo—aún no camarero y menos *barman*—, quien, al llegar el primero del conjunto, variadísimo casi siempre, sacaba una oscura y húmeda rodilla de la boca de una bola niquelada, con preludios de dorada, adherida a una columna, y la pasaba por la mesa, volviéndola a su lugar sin más, para luego acercarse y servir lo que pedían al venir los demás...

Estos cafés van muriendo poco a poco, por su falta de evolución con el vivir de la ciudad. Su silencio y su amplitud casi desierta no se

El camarero y las chulapas, aguada de Inocencio Medina Vera. *(Colección de Joaquín de Entrambasaguas.)*

COMIDA

DEDICADA A LOS SRES. CONSEJEROS

DE LA

SUCURSAL EN MADRID

DEL

Banco Español del Río de la Plata

por su Gerente General Augusto G. Goelho

MENÚ

MÚSICA

PROGRAMA

PRIMERA PARTE

1.° Mignon (obertura) Thomas.
2.° Danse noruega. Grieg.
3.° Quan d'l'amour meurt (Vals Boston.)
4.° La Boda de Luis Alonso (intermedio). Giménez.

SEGUNDA PARTE

1.° Oberon (obertura). Weber.
2.° Serenata. Morchowehy.
3.° Ideal. (Vals Bodton).
4.° Marcha tercer acto Lohengrin. Wagner

DINER

Potage crême bisque d'ecrevisse
Consommé Princesse
Bizeautins d'ortolans á la Talleyrand
Darne de saumon á la Chambord
Selle de veau á l'Archiduc
Foie-gras á la Victor Hugo
Granité au Champagne
Asperges d'Aranjuez S.ce á la crême
Poulades du Mans rôties
Salade Portugaise
Bombe glacée Venitienne
Gateau Mexicain
Chester cake
Desserts

VINOS

Jerez Macharnudo G. B.
Rioja Alta
Diamante
Marqués Riscal
Moet et Chandon
Pedro Jiménez
Café
Licores

TABACOS

Marca «Romeo y Julieta»

Madrid 9 Mayo 1908

TOURNIÉ

Un banquete de financieros al empezar este siglo, donde figura el madrileño plato de *Espárragos de Aranjuez*, y la música es un elemento equivalente a los vinos en esta refinada *Comida*, creación de Tournié.

alteran apenas, cerca de su final. El camarero, aunque aligerado algo del delantal y con chaqueta, no tiene nada de mozo, suele haberse envejecido en el establecimiento y se dirige, arrastrando los pies, para atender a dos viejecitos amigos, a una familia con niños, a una tertulia «resistente» o al señor «de siempre», cuando no a algún insólito visitante que desentona del ambiente y se va en seguida y no vuelve...

Mucho se ha evocado y aún podría evocarse de aquellos cafés madrileños, que han luchado hasta perecer en su totalidad casi, en nuestros días, pero basta lo dicho para ver su contraste con las ya dominantes cafeterías—tan mal llamadas así, como los cafés también, con sus nombres exóticos, casi siempre norteamericanos—, alegres, bien puestas y aun lujosas, con camareras vestidas entre uniforme y disfraz, y aire de vicetiples del comistrajo—a veces lo más apetitoso del establecimiento—, que han tomado de los bares mucho y de los cafés lo perviviente, y en las que las gentes, asidas a la barra, en inestables asientos, recuerdo a veces de la ventanilla oficinesca que han abandonado, o en mesitas que no admiten generalmente la menor posibilidad de tertulia y apenas el diálogo, son invadidas a las horas del desayuno, en que suele pervivir lo tradicional; a la del aperitivo, aunque éste sea más propio del bar, así como la dilatada «plancha»; a la de comer, en almuerzos rápidos, como monólogos gastronómicos, que ni Pemán podría considerar de gente importante; a la del café, que suele ser bueno, y a la de la merienda—con sus habituales porquerías, untadas de margarina rancia, o sus monstruosos batidos, especie de *cocktails* impotentes—, que se convierte en cena muy a menudo.

Los cafés tenían antes sus puntos de contacto con los restoranes, a los que algunas veces estaban unidos en absoluto. Los platos propios de café, que valían para improvisar una comida o una cena que se habían torcido por algo o servían para poner algo derecho, o llevarlos al domicilio de quien los quería, si no constituían las llamadas «salidas de teatro», eran muy pocos, pero exquisitos: el bisté con patatas *soufflées,* que hizo famoso a Fornos, también célebre por otras causas, no menos carnales; la tortilla a la francesa, de jamón casi siempre; los riñones al jerez; los filetes de merluza rebozados «a la inglesa», que jamás vi en Inglaterra; la ternera en salsa, con guisantes, y algún otro que ahora no recuerdo, amén de los sorbetes y helados y la tortilla «al ron», postre entonces modernísimo y hoy olvidado—aunque se inmortalizó en la Literatura—, que inició en España la serie de incendios a la mesa, *les flambées,* de que se usa y abusa en estos tiempos para disimular con el sorprendente siniestro la mala cocina.

Pero sólo la idea, y para eso, con la influencia peligrosísima del

snack norteamericano, ha pasado a la cafetería, ya que no los exquisitos platos, típicos de los cafés. El de las cafeterías es ese espantoso «plato combinado», pictórico y no gastronómico, que interpretado a la española, con contenido más positivo, tiene siempre, en el fondo, una salsucha, mezcla, por ejemplo, de la vinagreta de la merluza, del jugo del filete, del aderezo de la ensalada y lo que sea, donde se bañan croquetas y patatas fritas, dando a todo el mismo repugnante sabor. Para encontrar en la Historia un antecedente de tan gastronómica monstruosidad habría que remontarse en España a la época en que llevaban a domicilio, el agua, los *aguadores,* a quienes las amas de casa guardaban el *caritativo* «puchero para el aguador», donde le colocaban, quizá más limpiamente, lo que sobraba de la comida.

Y de esta forma, del café típico forastero, bien avecindado en la Corte, que está a punto de abandonar, a la cafetería, que está uniformada con las de fuera de la Villa y casi con las extranjeras en lo esencial, transcurre la vida del madrileño—apasionado por el café, con leche, «cortado» o no—, que ya no puede perder el tiempo en tertulias y acaso nada tiene que perder ya, con tanto extranjerismo, tanta cursilería y tanta chabacanería como suele haber en las tales «cafeterías», donde se come y se bebe, sin comer ni beber como es debido...

La elegancia espiritual del gran médico Carlos Jiménez Díaz, cuando ya empezaban a desmoronarse los cafés madrileños, donde tantas veces, de estudiante, habría leído los libros de su ciencia, tuvo el romántico humor de poner uno con perfección de museo, el *Café de la Paz,* a donde asistían él y su esposa, cotidianamente solos o con sus invitados cuando los tenían. Ignoro qué ha sido de él al morir el benefactor matrimonio, pero es uno de los casos en que el Ayuntamiento debía conservarlo como muestra estupenda de aquello que se ha perdido en la historia de nuestra ciudad.

LHARDY

De todos los mejores restoranes de Madrid, hay uno, el más famoso sin duda, como decano de ellos, que simboliza el buen comer, que superó a todos los anteriores; no llegó a igualarle ninguno de sus coetáneos y aún conserva la solera de su buena cocina, de una selecta bodega y de su refinada mesa, y sobre todo, su distinción y buen gusto en todo, después de haber cumplido cerca de siglo y medio: Lhardy, cuyo solo nombre evoca la mejor gastronomía.

La *Biografía de Lhardy,* que es la del Madrid y aun la de España, la ha escrito, muy conforme a la época, Julia Mélida, miembro de una ilustre familia de artistas y escritores, cuya tradición ha seguido.

En esta *Biografía de Lhardy* se estudian, con la historia del famosísimo restorán madrileño, todos sus aspectos sociales y políticos, que no interesan a mi propósito, ya que sólo pretendo realzar esencialmente lo que le debe la gastronomía madrileña y aun española, a su existencia, y algo de este trascendental aspecto.

El establecimiento lo fundó, en 1839, Emilio Lhardy, de origen suizo, nacido en Chaux-des-Fonds en 1806, que aprendió repostería y confitería en Besançon—cuyo nombre bautiza una exquisita receta de pato—y dominó el arte culinario en París, centro ya entonces de la gastronomía europea—ejerciéndolo en Burdeos, donde conoció al célebre hispanista Próspero Merimée—, en el número 6 de la Carrera de San Jerónimo, en que continúa triunfante, después de tan intensa vida madrileña como ha conocido, mientras enseñaba a Madrid y a España el arte de saber comer. Y no es de extrañar que quien poseyera tan exquisita sensibilidad tuviera un hijo pintor, de mérito indiscutible, Agustín Lhardy, su sucesor, del que se conservan notables cuadros en la casa.

Conociendo la preparación gastronómica de Emilio Lhardy, no ha de sorprender tampoco que su establecimiento madrileño, llamado a ser inmortal, por su personal esfuerzo y el de sus seguidores—su fundador

murió en 1887—, fuera, en sus comienzos, una pastelería, confitería, repostería y *charcuterie*—perdónenseme, desde ahora, las muchas e inevitables expresiones que han de seguir, en francés, por ser el idioma de la gastronomía universal—, cuyos productos, hasta entonces desconocidos del paladar madrileño, al menos, pronto alcanzaron éxito resonante y acreditaron, por su perfecta técnica y su *savoir faire,* el nombre de Lhardy, que empezó a adquirir su popularidad.

De Lhardy salieron, entre otros pasteles, los *petits sous*—más creo su nombre de la moneda pequeña del *sou* o sueldo francés, que valdrían en su origen, que de la expresión *mon petit choux,* dulce, como *mon petit souris,* por ejemplo, pero de una dulzura muy distinta y menos inocente—, rellenos de delicada crema a la vainilla; los *éclairs* —o los relámpagos, tal vez por lo poco que tardan en comerse—, alargados, rellenos de crema, casi siempre de café, y *nappés* de la *glasse,* de su mismo aroma; los variados hojaldres o *mille feuilles,* combinados con diversas confituras y cremas; los esponjados *savarins,* aromatizados de ron o de kirsch; los *cornets,* de crema o de cabello de ángel, generalmente; los delicados pasteles y tartas de varias clases, con *chantilly,* la deliciosa aristocracia de la nata actual, batida o no—conservado aún por Lhardy—; las tartas innumerables, con la especialidad de las de «Moka» o café, de chocolate, de mantequilla rizada—antecesora de la de Soria—, de *tutti frutti,* de origen italiano, de almendra o de yema; los *brioches* y los *croissants;* los *muffins* y los *plum cake,* de origen inglés, y la variedad del último con frutas o pasas de Corinto; los *croquenbouches,* exquisitos y ya olvidados; y muchísimos más que vinieron a aparecer en todos los «Five o clock Tea»—que llamaba «Faive», a la madrileña, la cursilísima Pardo Bazán—de la gente elegante que lo ponía de moda, dejando de tomar el té—no el *the,* como se decía, confundiéndolo con el artículo inglés, en Francia—cuando se encontraba «de mal cuerpo», en expresión vulgar, pero certera.

En la repostería y *charcuterie,* las novedades de Lhardy fueron aún de más éxito, ya que no tenían, algunas de sus creaciones, antecedentes ningunos, y por su prodigiosa selección y realización alcanzaron prestigio incomparable entre los gastrónomos madrileños, que Lhardy, en gran parte, iba formando, hasta hacer olvidar aquel «castellano viejo» —¡y tanto!—ridiculizado por Larra.

Los fiambres incomparables, como el *Pavo trufado,* sonrosado, jugoso, con incrustaciones de jamón y trufas auténticas; el *Jamón en dulce,* con su dorada corteza y su perfume inconfundible; el *Roatsbeef,* exactamente «a la inglesa», con su centro *saignant,* su *fat,* su *brown* y su *crackling,* espléndido; la *Ternera asada,* tierna y suculenta; la

Un aguafuerte del pintor madrileño Agustín Lhardy, que hacía este arte compatible con el de los pasteles de su casa, tan buenos como esta *Alegoría de Madrid*. *(Colección de Joaquín de Entrambasaguas.)*

MENÚ

DINER DU 12 FÉVRIER 1904

Huitres.
Purée Saint Germain.
Consommé Imperial.
Bars garni sauce Genoise.
Filets de bœuf á la Talleyrand.
Cailles á la Périgourdinne.
Bastions Strasbourgeoise.
Chapons de France rôtis.
Salade Russe.
Timballes Parisiennes.
Bombes Glacées á la Condé.
Dessert.

VINS

Chablis.
Jerez.
Bordeaux.—Chateau Lione.
Bourgogne—Nuit.
Champagne Frappé.
Café & Liqueurs.

Servido por la casa Lhardy.

Lo que era la Minuta habitual del «comer en Lhardy», poco antes de nacer el autor de estas páginas.

Lengua a la escarlata, de finura y sustancia sin igual; los pasteles de hígado, de perdiz, de liebre, a la manera de Strasbourg; los platos montados, de sencillez y opulencia gastronómicas, con faisanes, capones, gallinas, caza, salmón, langostinos, lubinas, guarnecidos de *Huevo hilado* y de gelatinas, en las que la casa logró fama singular montando con ellas deliciosos *Aspics,* en que entraban las viandas citadas y otras muchas más; sobresaliendo quizá, entre todos estos platos, la *Poularde demi deuil,* con sus enormes rodajas de negras y perfumadas trufas sobre la pechuga, rotunda y ternísima... Y tantos y tantos, infinitos y supremos platos, como exponía en su escaparate y ahora se asoman en algunas fiestas, o servía a su mesa universal; de lo que algo perdura todavía, pese a los cambios de los tiempos, que trajeron bárbaramente la gastronomía a un punto de decadencia, del que parece intenta resucitar ahora.

Ese triunfo creciente de Lhardy en su primer período, dio lugar a que abriera a sus clientes un restorán cuyo ritmo siguió el de lo que he ido recordando, pero intentar siquiera la evocación de la cocina, la bodega y la mesa de Lhardy sería tarea vana, y de hallar testimonios, que no sean las minutas de la época y de sus opulentas listas, que ignoro si se conservan por alguien, y daría ocasión a escribir el más logrado libro gastronómico, simplemente comentándolas. Todavía quedan valiosas derivaciones de aquel período de la *belle époque,* que coincidió con el restorán de Lhardy en todo su esplendor y del mejor comer de Madrid.

Pero no se crea que solamente cultivó Lhardy en su restorán la cocina internacional, sino también la española, depurando aquello que una buena técnica gastronómica no podía admitir, por muy tradicional y muy regional que fuere, con lo cual los guisos españoles resurgieron con nueva vida. También sería larga relación la de la cocina española perfeccionada por Lhardy, que no es ocasión de hacer aquí, pero sí una excepción por lo que a la gastronomía madrileña se refiere, respecto del que llegó a ser notabilísimo *Cocido de Lhardy,* «de tres vuelcos», como la olla clásica, que sigue congregando en torno a sí, ritualmente, a los gastrónomos madrileñistas y a cuantos gustan de un plato tan extraordinario en todo, realizado con supremo acierto. Y si no, véanse los componentes que lo integran:

Antes de la sopa por que comienza, unas tostadas, con el tuétano de los huesos de esta clase, que con otros, y lo demás, le han dado sustancia, predisponen, con inútil prevención, al apetito de los comensales. Tras la sopa—primer «vuelco»—, los garbanzos, en torno a los cuales se congrega este plato fabuloso, la verdura, con la correspon-

diente salsa de tomate, tal y como debe ser, y las patatas—segundo «vuelco»—, y por último, el tercer «vuelco»: la carne, la gallina, el tocino, el chorizo, la morcilla y el jamón. Y para acercarlo, con abrazo filial, a la olla castellana, su madre, llamada «podrida», en burla humorística por lo magnífica que estaba—como ahora, también se dice de lo bueno—, el «principio», consistente, por ejemplo, en *Truchas escabechadas,* para *faire le trou,* según dicen los franceses de estos casos, que, en otro tiempo, abría aún más el segundo «principio»—los «dos principios», característicos del muy buen comer del novecientos—que, verbigracia, podía ser un *Frito variado,* con los numerosos y menudos elementos que lo integran, aunando carne, pescado, etc., cuando está bien hecho, curuscante y jugoso.

Creo que con este programa, aunque, en la actualidad, limitado casi siempre al cocido y al «principio» primero, generalmente, puede abandonarse cualquier plan dietético, momentáneamente, por el *Cocido de Lhardy.*

Por cierto que, referente a otro plato madrileño, por excelencia, de Lhardy, se cuenta una graciosa anécdota, relatada con mucho sabor del tiempo por la aludida biógrafa del gran restorán, Julia Mélida:

«Apostaron unos cuantos amigos, degustadores de esos platos típicos que forman el repertorio, la carta habitual de las tabernas populares, que en ningún restaurante de lujo sabrían presentarles unos *Callos a la madrileña* como aquellos que guisaban en cierto establecimiento de ínfima categoría situado en calle cercana a la Carrera de San Jerónimo. Sostenían lo contrario otros parroquianos de Lhardy, que discutían con los señores citados, afirmando que en casa de don Agustín se guisaba todo lo que se les pidiera y mejor que en ninguna parte. En apoyo de su aserto, los invitaron a comer callos en casa de Lhardy al día siguiente. Efectivamente, la «callada» del restaurante de la Carrera superó a cuanto habían comido esos clientes de la otra modesta taberna antedicha y, entusiasmados los comensales, llamaron a don Agustín para felicitarle por la asombrosa ductilidad de su ingente cocina. Se rebasaban en ella todas las normas y conocimientos, no sólo en refinada gastronomía, sino con los más rudimentarios aliños. Podían enseñarle a guisar callos a la humilde cocinera del figón cercano, que hasta entonces no tuvo rival en ese cometido.

Agustín Lhardy contestó, sonriente y oportuno:

—Va a resultar hoy maestra de sí misma, pues le encargamos a ella [a la cocinera de la taberna, se entiende] estos callos que se han comido ustedes. Si les han sabido aquí mejor que allí, sólo obedece a una autosugestión muy envanecedora para esta casa.»

Dejando de lado que ahora las tabernas son preferibles a veces a los restoranes de medio pelo—tanto si presuntuosos como si humildes—y que a veces no tienen *Callos a la madrileña,* y que los restoranes de lujo—llamados así porque, olvidados del número de los tenedores que ostentaban, se suben en las cuentas a las estrellas, que ahora simbolizan su categoría, muy militarmente—, bien por ser buenos realmente o por el turismo extranjero, suelen tenerlos y muy bien guisados casi siempre, y por último que en Lhardy se guisaban y se guisan callos excelentes, amén de alguna otra cosilla de la época de la anécdota, la verdad es que don Agustín Lhardy, con su saber gastronómico resultó también maestro de sí mismo, no comprometiendo a sus cocineros, casi siempre franceses, a realizar un plato que no se les solía pedir—ya que era la época feliz de exaltación de la cocina francesa, que tanto enseñó a la española—, para competir con una castiza cocinera que magistralmente hacía *Callos a la madrileña* todos los días; evitando, inteligentemente, una rivalidad posible y, sobre todo, eludiendo la posibilidad de dos partidos opuestos, que siempre surgen en España, con una avenencia favorable a su casa. Lo que se debe de ensalzar es el paladar magnífico de los partidarios de la cocinera, que se corroboró en la anécdota.

Pero aún Lhardy fue creador de una costumbre desconocida hasta entonces—aunque antecedente único y distinguido que conozco del *self service* de hoy, extendido desde Norteamérica hasta el resto del mundo, como tantas cosas que ha tenido que resolver, por necesidad, antes que nadie—, ampliando su acción a mayor público.

A la hora del tentempié español comenzó a ofrecer—como hoy perdura—por las mañanas, cuando se concentraban las compras en su establecimiento, un *Consommé,* que se hizo famoso—como el actual de *Viena-Madrid,* su seguidor en esto, en la calle de la Princesa, 73—insólito paraíso gastronómico, frente a los jugos envasados, cubitos, pastillas, botes y sobres y demás porquerías que nos invaden, y que el público vierte por sí mismo, en su taza, de un gran *bouillon,* donde está siempre caliente, acompañándolo de una cuidada variedad de emparedados, blancos, tiernos, ligeros—en nada parecidos a los actuales *sandwichs* o «sangüis» norteamericanos, con ambiciones de rascacielos y asambleas, de que renegaría hasta su inventor, el jugador inglés John Montagu, conde de Sandwich, y ahora al uso en España, el país más resistente a estas cosas—, de «foie-gras», de queso con nombres, de jamón en dulce, tampoco latoso, de ensalada rusa, de fresca lechuga —aludidos estos últimos por Oscar Wilde en su graciosa comedia *La importancia de llamarse Ernesto,* y antecesores de los revoltijos «vege-

tales»—; de pastelillos de hojaldre, rellenos de *farces* diversas, ligadas con salsa bechamel; de *petits pains,* con espárragos, envueltos en salsa mahonesa—mal llamada *mayonesa,* aunque está bien que llamen así a la de bote, para que no engañe a los gastrónomos incautos, que, por fortuna, se dan poco—, tartaletas distintas, croquetas, etc., que fríos o calientes, como corresponda a cada uno, se sirve a su gusto, asimismo, el cliente, que puede completar su tentempié con pastelería, o tomar como aperitivo, según los casos, una copa de jerez o montilla, de varias clases, o un vermú, italiano, o cualquier otra bebida apropiada al momento...

Con todo lo que va expuesto, Lhardy alcanzó una cima que ningún restorán de Madrid consiguió nunca ni es de temer, desgraciadamente, que se iguale en estos tiempos, en que hay tanto teatro, ajeno a la gastronomía, en los restoranes, que debían de ser como aquél, y los cocineros apenas saben su oficio, queriendo suplir el buen comer con el lujo decorativo, no siempre de buen gusto, y con lo llamativo o espectacular, que en nada mejora la comida. Y en cuanto a los vinos y servir la mesa, como ya las gentes apenas tienen idea de elegir los primeros para cada plato y lo segundo se desconoce en la mayoría de las casas, siendo contadas, y no de las más poderosas, aquellas en que está la mesa bien puesta—pese a las alentadoras exposiciones comerciales que podrían orientar—y bien servida, por faltar «empleados» que sepan su oficio, el horizonte no parece por hoy abrirse a mejor panorama.

La sencilla elegancia y rigurosa técnica gastronómicas de Lhardy —que aún perduran en lo esencial, pese a esos actuales problemas— le convirtieron en el establecimiento prototipo del buen comer madrileño, y los *gourmets* de la Villa y de toda España acudieron a comer a Lhardy, solos o con sus familias y amigos, triunfo máximo cuando el comer fuera de la casa de uno era tan insólito como poco elegante.

Pero Lhardy, con razón, consiguió no sólo esto, sino que la popularidad de que gozaba entre los *gourmands* el nada vulgar *traiteur,* trascendiera al vulgo, rebasando la esfera de las clases sociales más empingorotadas, por nobleza o por dineros, que llegaron a veces a convertir, con las clases medias acomodadas, en una especie de rito gastronómico, celebrar algún acontecimiento memorable, comiendo en Lhardy, y para todas las gentes, «ir a Lhardy» se convirtió en frase de máximo postín, en todos los labios que cerraran un paladar digno de serlo, y la expresión llegó como un mito hasta el pueblo madrileño, tan apto para captar el ambiente de la vida que le rodea, dando lugar a comentarios popularísimos, como los que siguen:

Si un «honrado obrero» alababa a su costilla una comilona que,

con otros de su cuerda, había disfrutado en cualquier lugar de los que solían frecuentar, ella, picada porque la considerara mejor que la que le hacía, exclamaba con un desplante de tono: «¡Hijo, ni que fuera Lhardy!»; y si, por el contrario, censurábase algo del condumio casero en la mesa de un madrileño de «pocos posibles», el ama de la casa contestaba con deje de burla: «¡Pues trae más sueldo y nos vamos a Lhardy a comer!», o «¡Vete a Lhardy y así comerás a tu gusto!»

Y era cierto. En Lhardy se comía a gusto, sobre todo; a gusto del que sabía comer bien, y como este comer bien no decaía por el número de comensales, pues nunca flaqueaba ni la calidad de la cocina ni de la bodega ni de la mesa, los almuerzos o comidas y las comidas o cenas —como empezaron a llamarse por entonces unas y otras, cambiando su nomenclatura tradicional—tomando la nueva del francés, que ya no era ni tan necesario ni tan oportuno como adoptar su gastronomía— vinieron en Lhardy a hacerse celebérrimos y reunión de las personas inteligentes y de *bon vivre,* como era moda decir. Los almuerzos fueron importantes por sí y no por las gentes que concurrían a ellos, y menos eran «almuerzos de trabajo», como las comidas no eran «comidas de negocios», expresiones inconcebibles en idiomas cultos, por los antagonismos de sus componentes y por su injuria a la Gastronomía. No hay que decir a un gastrónomo, que cultiva una de las artes que enriquecen una cultura en muchos aspectos, que se puede comer bien y trabajar a la vez en lo que no sea valorar la exquisitez de lo que se come, sin que salgan de tal contubernio más que esclavos insensibles o demagogos con menos sensibilidad todavía, y que una «comida de negocios» pueda tratar de otro que el de haber acertado en lo que se ha pedido y saborearlo, de no constituir una conspiración de lesa Gastronomía. Pero, en fin, allá ellos, que bien patente se ve en la política, que es lo más descubierto, que quienes van a esos actos ni tienen la alegría de comer ni dan golpe. Y en cuanto a la última novedad de «cenas políticas», que como las anteriores, a sabiendas, nunca ha albergado Lhardy, sólo puedo imaginar la minuta que les pondría, capaz de satisfacer el más desordenado apetito:

Entremeses variados de recomendaciones.
Sopa a la instancia continuada.
Presiones de merluzos de todas clases.
Asado al alto cargo con guarnición de enchufes al natural.
Ensalada del tiempo... que convenga.
Pasteles "tres nappés".
Copa de lo que caiga y puro... de impurezas.

En Lhardy, por su fama de buen restorán, se rindieron homenajes gastronómicos a notabilidades—que ahora llamamos famosos y lo son más que gran parte de la «gente importante» con quien almuerza Pemán—de la Literatura, de las Artes, de la Música, del Teatro, de la Torería, de las Finanzas, de la Política, pero ni aun en éstos se hablaría de política ni se harían trabajos ni negocios, no por virtud ni bondad, que allá vamos, a menudo, con aquella época, sino porque el buen comer de Lhardy distraería a los comensales, de todo lo baladí y perecedero, sumiéndolos en un hedonismo inocente y puro, como todos los buenos restoranes de entonces, de ahora y de siempre.

Así, a grandes rasgos, fue el Lhardy madrileño, sin sucursales ni cadenas en todos sentidos, como mi humilde pluma, para escribiros estas líneas, apenas sombra de lo que pudiera decirse de aquél.

Por eso, cuando los madrileños, en nuestro predilecto *paseo* por la Carrera, las Cuatro Calles, Sevilla y Alcalá—acera de la derecha—, al pasar por el número 6 de la primera y contemplar la portada y escaparate de Lhardy, que ha enseñado a comer a Madrid, y aún no le defrauda, desafiando al tiempo, durante cerca de siglo y medio, entremos en él, como un homenaje grato, en su ámbito venerable, que sólo ha albergado satisfacciones del paladar; del sentido más noble, al cabo, que nuestra alma aplica a todo—la gastronomía es la espiritualidad del materialismo de alimentarse—, con la frase del tener «buen gusto» que inmortalizó nuestra Isabel de España.

DOS ENSAYOS A PAN Y AGUA

EL «PAN DE VIENA» MADRILEÑO Y DON PIO BAROJA

Se ha repetido por muchos sedicentes críticos, con total desconocimiento del asunto, que don Pío Baroja fue panadero, y aun algún alma de cántaro ha visto recientemente, en que *luego* fuera médico, un caso de reivindicación social.

Pero la verdad es muy diferente. Don Pío Baroja, hidalgo donostiarra, más que bien acomodado, gozando de una familiar cocina vasca —lo cual le aleja no poco de algunos de sus personajes con quienes le confunden—, aparte de ser quizá el mejor novelista contemporáneo, no tuvo otra profesión, ni luego ni antes, que la de doctor en Medicina, graduado por la entonces Universidad Central, de Madrid, con una tesis sobre *El dolor,* según ya hube de explicar en la biografía que le dediqué, primera que se ha publicado.

La leyenda, no obstante, tiene su miga, pero no como se ha creído, sino de modo muy distinto, que pocos conocen bien.

Una hermana de la madre de don Pío—aquella «alma pura», como dijo de ella, el sacerdote que le habló antes de morir—, doña Juana Nessi, casó con un aragonés adinerado, don Miguel o don Matías Lacasa —que no he logrado puntualizar su nombre de pila—, inteligente y emprendedor, quien, como comiera, en un viaje a Viena, el pan típico de aquella refinada ciudad, le gustó tanto, con razón, que tuvo la feliz ocurrencia de implantarlo en Madrid, montando para fabricarlo la correspondiente industria.

Lacasa organizó su fábrica, trayéndose a Madrid panaderos vieneses, según parece, para orientar bien la elaboración del nuevo pan, en un viejo caserón, ya desaparecido, que había servido para las viviendas de los Capellanes de las Descalzas Reales—que se lo alquilaron—, unido al famoso monasterio y esquina a la calle de la Misericordia y a la de aquel nombre, de Capellanes, que luego se llamó de Mariana Pineda—la cursi bordadora granadina metida a política—y hoy del Maestro Vitoria, el gran músico del Renacimiento español.

En los pisos principal y segundo del edificio vivía la familia Lacasa, y en el piso bajo y en el sótano, estaban el despacho de pan, el taller de panadería y bollería y los hornos, respectivamente. Más tarde, el señor Lacasa abrió despachos de los excelentes productos de su fábrica en sitios estratégicos de Madrid—ya que eran «de lujo»—de los cuales queda uno en la calle de Jorge Juan, 20, que aunque ya no tiene nada que ver con su origen, conserva todavía la portada y en ella, ya casi borrado, el nombre del célebre fabricante que revolucionó el pan madrileño y ha dejado, en él, el indeleble nombre de la ciudad de donde vino como forastero aquel «pan de Viena», más madrileño que la Puerta del Sol, de donde irradió a toda España, unificando denominaciones panaderas.

El «pan de Viena», con sus variantes ya olvidadas—«barritas», «alcachofas», «alcachofitas», «parises», «francesillas», etc.—, y unificadas en la «barra» actual—dejada, en cuanto a fabricación, de la mano de Viena y de Dios—, vinieron a ser, en poco tiempo, indispensables en las buenas mesas, conviviendo como paisanos con la rotunda «libreta», el migoso «alto», el «bajo», contrario a él; el «colón», con hendiduras ornamentales; el «largo» o «panecillo francés», que se convertía en tostadas «de abajo» y «de arriba», según el lado, y quizá algunos más que no recuerdo. La bollería tomó nombres de Francia, como antes en Lhardy, porque quizá la vienesa se había difundido allí antes: «brioche», que se divulgó pronunciándolo ortográficamente, y «croissant», que dio «croasán», y hoy, en boca popular, «croasao» y, al fin, «curasao», no sé si por confusión con el licor *curaçao* o por un rezago de la época roja.

La fama de que gozó en seguida, lo demuestra en que vino a llamarse también, por el lugar de su fabricación, *Viena Capellanes,* desbancando la popularidad de los conocidísimos «bailes» o salones para ellos, que había en la misma calle, que se designaban hasta entonces como «Capellanes» simplemente, a los que asistía la gente de mediopelo—aunque no fueran calvos—, los «horteras», las modistas y quienes tenían una «aventura» y no querían hacerse ver en los sitios distinguidos donde les conocían. «Viena Capellanes» vinieron luego a designarse las panaderías que lo tenían o procedente de la fábrica de Lacasa o al estilo del de Viena Capellanes, y aún queda testimonio de ello, al menos, en dos establecimientos actuales: uno en Fuencarral, 122, y otro en Goya, 37, sin contar otras derivaciones que no habré visto tal vez.

Incluso el «pan de Viena» invadió la cocina, con platos en que era base apropiada—dejando aparte su característico empleo en los «bocadillos», que aún no habían recibido el nombre de «sangüis»—, sa-

liendo de él ya las tostadas para los «tournedós», las lonchitas para las sopas—salvo la de *Ajo a la madrileña*—, los picatostes, las clásicas torrijas, si bien alternaba con el «largo» antes citado, y sobre todo para un plato sabrosísimo, que por estar casi olvidado y ser, como el pan, madrileñísimo—aunque no exclusivo de Madrid—, quiero resucitar aquí, ya que los panecillos pueden encargarse y es fácil de realizar, con esta receta que me ha proporcionado mi queridísimo amigo *El Convidado de Piedra,* a quien acudo en tales casos. Como no tiene nombre determinado y a veces se confunde con los *Huevos al nido,* tan distintos, se lo dedico como homenaje al gran industrial aragonés:

HUEVOS LACASA.—A un panecillo de pan de Viena, de los llamados «alcachofas», córtesele, con cuidado, la parte superior, de modo que quede como tapa de él. Váciese de miga por completo y llénese el hueco con guisantes cocidos, salteados ligeramente en mantequilla, dos cucharadas de puré de tomate frito también en mantequilla, un huevo crudo, sal, un polvito de pimienta y unos pedacitos de mantequilla encima de todo. Cúbrase con la parte superior a modo de tapa. Rebócense bien en huevo batido y fríanse con aceite abundante, no muy caliente, para que quede en su punto el huevo, colocando el panecillo derecho y echándole por encima el aceite. Cuando estén en su punto, y dorado por fuera el pan, se deja escurrir un momento sobre una servilleta de papel doblada en cuatro y se sirve muy caliente sobre un lecho de patatas moldeadas y fritas en aceite, conforme a las normas de la buena cocina: primero, echarlas en aceite muy poco caliente para que se cuezan en él; luego, dejarlas que se enfríen, y al fin, echarlas de nuevo en el aceite, esta vez muy caliente, dorarlas y servirlas como se ha dicho. El huevo, cuya receta antecede, no hay que decir que debe multiplicarse por el número de comensales o por el que se juzgue conveniente, si son de buen apetito.

Y ahora, enterado el lector de lo que atañe al famosísimo *Pan de Viena,* cuya especial levadura le convertía en esponjoso, ligero y de exquisito sabor, veamos su relación con don Pío Baroja—aparte de ser sobrino de sus propietarios y difusores en España—, que dio lugar a que se supusiera que había sido panadero el novelista, antes de ser médico y de escribir *El Mayorazgo de Labraz,* su primera obra.

Cuando la industria de *Viena Capellanes* estaba en plena prosperidad sucedió la desgracia de que su fundador, Lacasa, murió, y para ayudar a su tía Juana, la viuda de aquél, a llevar la complicada industria del *Pan de Viena,* con su labor comercial, sus empleados

y obreros, en la casa central y en las sucursales, que era tarea imposible para una señora, al fin, al margen de todo cuando vivía su marido, vino su sobrino, Ricardo Baroja—el estupendo pintor y escritor, más tarde—, para ponerse al frente del negocio de la fábrica.

Algún tiempo después, al escribir Ricardo Baroja a su familia, que a la sazón vivía en San Sebastián, que estaba harto de intentar inútilmente que saliera adelante la panadería de su tía, sin lograrlo, se convenció al bonachón de don Pío Baroja, su otro sobrino y único que podía hacerlo, para que fuera a Madrid a sustituir a su hermano y cumplir, con una buena administración, que la fábrica prosperara de nuevo.

Y de nuevo, también, se halló don Pío Baroja en aquel caserón de Capellanes, pero no sólo de huésped de su tía, doña Juana, como otras veces, sino como director o administrador de su fábrica de *Pan de Viena*.

Los retratos que hace el escritor, en sus *Memorias*, de su tía y de sí mismo y de las relaciones entre ambos en aquella época, constituyen unas de las mejores páginas salidas de su pluma.

Doña Juana Nessi, aficionada, como toda la familia, a comer bien, pese a su artritismo, tenía conversaciones impagables, en cuanto a humor, con su sobrino, quien dice de ella: «Yo creo que no creía más que en la comida, en los platos bien guisados, en los huevos frescos y en los días hermosos.»

«Yo, al oírla hablar—añade con gracejo—, pensaba en una Agripina vieja y un poco cínica. Mi tía y yo debíamos formar, para los vecinos, una pareja extraña.»

Don Pío, que le hacía rabiar bastante, fingiendo que los huevos que él comía eran mejores que los que ella se tomaba y no bebiéndose los finales de las botellas de vino, como su tía hubiera querido—aunque en cambio la acompañaba a cantar en vascuence—, nos describe con mucha gracia uno de tantos episodios de la vida cotidiana de ambos en aquel caserón:

«Una de las ceremonias de la casa era el examen de los huevos que se compraban a cientos a varios hueveros, y entre ellos, a uno tuerto de Fuencarral. La selección era, sobre todo, para los huevos pasados por agua. Por la noche es cuando se examinaban los huevos al trasluz. Se ponía un cesto grande encima de la mesa y los mirábamos uno a uno, delante de un quinqué o de un candelero con una vela, por entre el hueco de la mano semicerrada, como por un anteojo. Los huevos más grandes, más claros y sin corona eran para mi tía; los que venían después en importancia, para mí; los otros, para las muchachas, y los coronados del todo, para la bollería.»

Pese a los esfuerzos de don Pío, el negocio de la panadería iba cada vez peor.

«Si yo hubiera tenido un verdadero entusiasmo por ser rico—nos explica—, creo que lo hubiera conseguido en diez o doce años; pero no tenía afición, y más que el balance de la casa, me preocupaba el contar unas horas libres para leer o para escribir.»

Una serie de circunstancias adversas se unieron también a la desgana del futuro novelista, y la muerte de doña Juana y el derribo del caserón de Capellanes dieron al traste con la fábrica de *Pan de Viena,* aunque los Baroja, sus herederos, alquilaron en la calle de Mendizábal —hoy de Víctor Pradera, del entonces naciente barrio de Argüelles— otra casa algo destartalada, que arreglaron para vivir, instalando de nuevo en la parte baja la panadería y dotándola de todos los adelantos necesarios para que siguiera funcionando esta importante fuente de ingresos familiar, en cuya marcha no intervino ya más don Pío directamente, dejando de ser «panadero» de modo definitivo.

Lo que sí hacía don Pío ya que no pan, lo mismo en Capellanes que en Mendizábal, era bajar al taller de la panadería y bollería a hablar con los obreros, cuyo lenguaje le suministró no pocos elementos para sus obras madrileñas, como *La busca* y otras.

Y terminaré con una anécdota, relatada con su gracia vasca por el propio don Pío—de la época en que no era director de la fábrica de *Pan de Viena* de Capellanes, sino escritor ya consagrado—, en relación con el inmenso poeta de la Hispanidad, Rubén Darío.

Uno de tantos chismosos de la Literatura vertió su resentimiento envidioso en el oído de Baroja:

«—¿Sabe usted lo que dice Rubén Darío de usted?

—No. ¿Qué dice?

—Dice: Pío Baroja es un escritor de mucha miga. Ya se conoce que es panadero.

—¡Bah! No me ofende nada. Yo diré de él: Rubén Darío es un escritor de buena pluma. Ya se conoce que es indio.»

BREVÍSIMA SEMBLANZA DEL AGUA DE LOZOYA

En alguna de las páginas anteriores confieso haber mostrado sinceramente mi casi ninguna simpatía por el agua como bebida y de modo especial por la de Lozoya, que era la que antes, por su pureza, sabía más a agua por ser tan clara, tan inodora, tan insabora, que no había más que pedir para esos temibles bebedores de ella, tan poco patriotas en un país vinícola por excelencia, que la recordarán con los ojos anegados en agua, también, y no de su predilecta, precisamente.

Hoy, el agua que fue sólo del río Lozoya, serrana, con esas cualidades insípidas que permitían compararla con el agua destilada, es una mezcla de aquel río y de otros que, tras una lucha titánica, sabe a cloro como la de cualquier ciudad de cierta categoría y ha ido perdiendo sus sumideros o bebedores, por otra parte siempre hostilizantes, unos, a los que no eran de su pervertido gusto, y otros, avergonzados de tenerlo.

Madrid y su demarcación fueron, a creer lo que se dice, un espeso, fresco y verde bosque, en el que al parecer cazaba Enrique IV *el Impotente*—lo cual ya es un signo de renuncia a una fecundidad, como esperaba fatalmente el mismo bosque de Madrid—, del que quedan sólo, como testimonios, el oso de su escudo y el madroño en que se apoya, harto sospechosos como madrileños, ya que no hay más osos que el de una castiza calle y los de la Casa de Fieras; uno simbólico y los otros importados, y el madroño sé, por experiencia, que se niega a reproducirse, con impotencia manifiesta, en tierras de Madrid.

Pero aun dando por bueno todo, la verdad es que Madrid tenía una vocación de desierto que en poco tiempo le hizo serlo, y se perfeccionó tanto en este triste sentido, ayudado no poco por la brutalidad humana, que ya a finales del siglo XVI, por las referencias que tenemos, era casi como es ahora: la ciudad de contornos más ingratos, salvo en dirección a la sierra, a la que se ase desesperadamente, aunque se complazca el Guadarrama en soplar un viento helado, en cuanto puede,

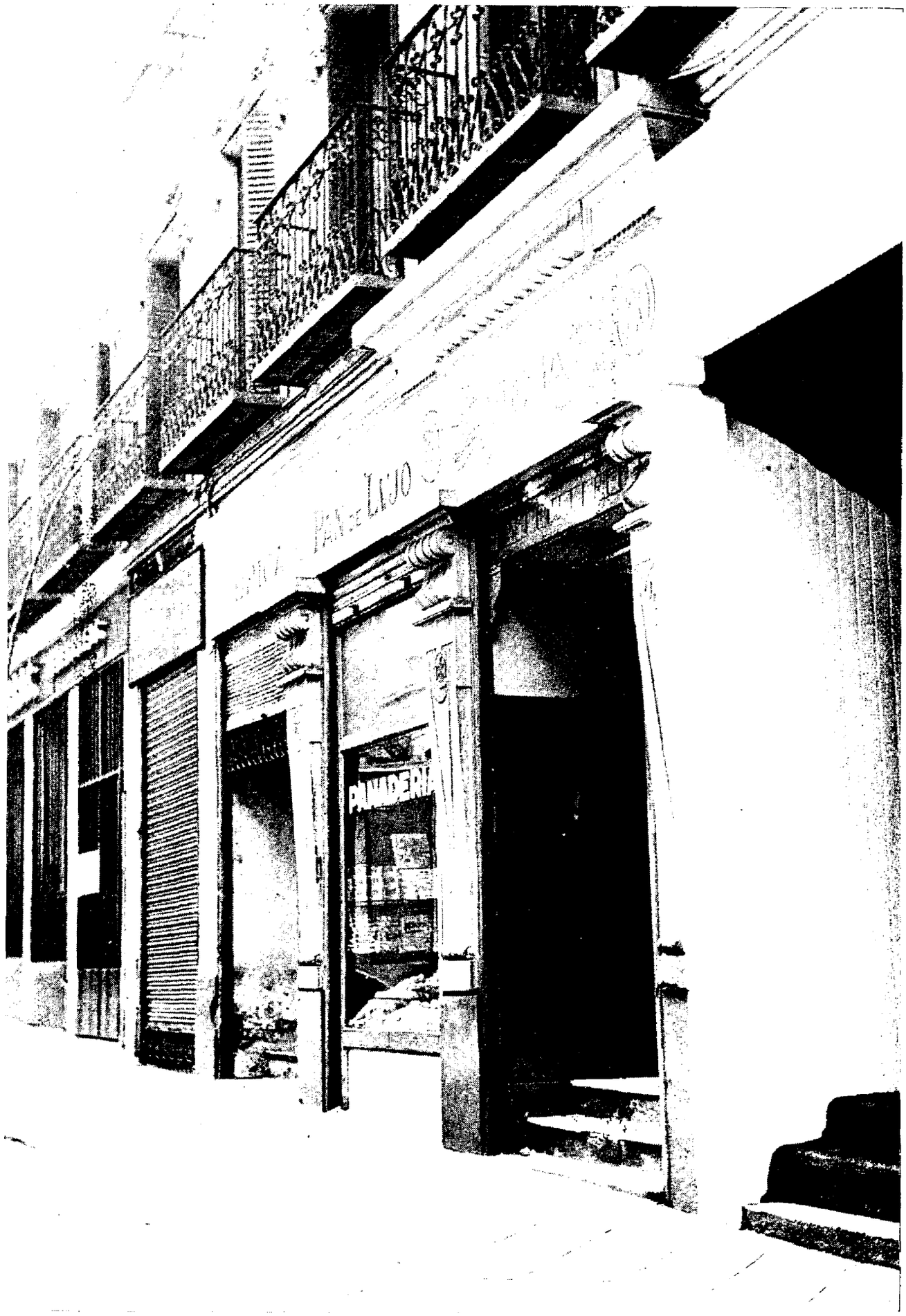
que no corresponde a su insignificancia orográfica, y le suministra a cambio la escasa agua de que siempre se ha dispuesto para nuestra Villa.

Madrid ha sido y aún es, pese a tanto esfuerzo, una ciudad sedienta y, en consecuencia, polvorienta hasta lo más, aunque hoy se haya logrado que al menos no lo parezca y el natural polvo de siempre se trate de achacar a las contaminaciones atmosféricas que pesan sobre ella, como sobre las demás ciudades de su tipo. La diferencia de antes y de ahora no es en cantidad, sino en calidad: el polvo habitual de la seca tierra que rodea casi todo Madrid es ahora oscuro.

En Madrid, hasta época reciente no había fuentes en proporción a la ciudad. Es ahora cuando, con los adelantos modernos, nos hemos permitido discretamente ese lujo, y las fuentes monumentales, reducidas casi a Neptuno, la Cibeles y, si se quiere, la de las Cuatro Estaciones, o de Apolo, y alguna otra, echan agua en vez de estar cubiertas de polvo, porque fuera del Retiro y de la desaparecida Moncloa, Madrid, hasta no hace mucho, con el agua serrana del Lozoya no tenía ni para lavarse, causa de que los madrileños, cuando se agrupan, descubren que se lavan menos que los de otros lugares de España, menos resecos y desérticos; y para los tales, aunque han variado mucho las cosas después del Movimiento Nacional, el que no llegara el agua a los pisos altos y tener que bajar por ella a una fuente de la calle; los cortes de agua, a veces de días, avisados y sin avisar, y la amenaza constante de que bajan de nivel los pantanos y habrá restricciones, es resignación habitual.

Sin embargo, esa poca agua magnífica que le daba el río Lozoya, con su industrialización conveniente, era su orgullo. El agua de Madrid era el asombro de propios y extraños. Pero desconfiad de las ciudades que os alaban por su agua. Se trata de enaltecer lo único que tienen, porque Dios, como concede casi siempre el talento a las feas y la belleza a las tontas, a Madrid, cuyos monumentos históricos pueden contarse con los dedos de una mano y las bellezas y riquezas de sus museos no hay computadora que las cuente, le dio un agua extraordinaria, demoledora en feliz digestión, si se bebe, por error, de todo alimento que puede atravesarse; propagandista, sin el menor esfuerzo, de lo espumoso y eficaz de los jabones, inspiradora de poetas a través de la Historia, al contemplarla en la sierra en su puro manantial o correteando cristalina por piedras y arenas filtrantes, hasta sumergirse en las presas o pantanos que la industrializan para la ciudad.

En la época de Isabel II, en que tanto había que lavar, al menos metafóricamente, el agua árabe de los famosos *viajes* o sistema hidro-



El documento histórico de un despacho del elegante *Pan de Viena*, en el barrio de Salamanca, el más cuellierguido del Madrid de aquellas calendas, que aún conserva intacta su expresiva portada en donde se lee borroso, debajo de Viena, el nombre de Lacasa. *(Foto Basabe.)*

La *Fuente del Primer Depósito* del Canal de Lozoya, recién inaugurada, hace más de un siglo, y conservada milagrosamente todavía, como una alegoría de la eterna pesadilla de agua, de Madrid. *(Grabado antiguo.)*

lógico único, que dio nombre a la villa, según Oliver Asín, era menos que insuficiente y probablemente, a menudo, contaminada—una de estas contaminaciones originó seguramente la matanza de frailes, acusándoles de haber *envenenado* las aguas—, hubo de obligar a que se pensara, seriamente ya, en cómo suministrar el agua que necesitaba Madrid, y tras una serie de estudios por los especialistas que entonces se hallaron, fue elegido el río Lozoya para represarlo, cautivarlo, canalizarlo y vivificar, con su agua intachable, las resecas arterias madrileñas.

No es necesario que recuerde al lector todas las vicisitudes y dificultades que precedieron a que el agua de Lozoya, esta forastera de la sierra, se convirtiera en madrileña de primerísimo orden, pero sí evocar de nuevo la edificante escena, insólita para Madrid, en lo alto de la calle Ancha de San Bernardo, cerca de la futura glorieta del mismo nombre—que hoy lleva el de un alcalde de Madrid—, cuando ante la Reina Isabel II, con la cual se bautizaría el canal del agua de Lozoya, brotó un surtidor «que se elevaba a más de noventa pies de altura». Era el 24 de junio de 1858, a «las ocho y media de la tarde», y la figura principal a quien se debía este milagro, aparte de los técnicos y precursores, don Juan Bravo Murillo, que tuvo una frase genial, no sólo «de las que hacen época», como la han calificado con razón José del Corral y José María Sanz, sino bien expresiva de lo que he dicho antes sobre el aseo del pueblo madrileño, que conocía muy bien: «Ya nos podemos lavar casi todos.» Me temo que el casi no sería pequeño y a él se unirían quienes renunciaran a menoscabarla en tal menester. Pero téngase en cuenta, para honor de Bravo Murillo, que no aconsejó beberla, porque con muy buen juicio, pese a la exquisitez del agua, lo consideraría disparatado personalmente. Y si no, ahí está su estatua, junto al primer depósito del Canal de Isabel II, pero, naturalmente, como corresponde, sin ver su desalentador contenido, y mirando, con seguridad, a alguna taberna o bar de las calles próximas.

Creo justo decir que la nueva y ejemplar agua del Lozoya o de Lozoya, como decía la gente, ignorando que era un río y no una empresa, como llamaba al canal, con poco respeto, «el canalillo», debió sin duda repercutir en la elaboración del cocido, que no iría muy bien con la caliza «agua gorda»—como designaron los madrileños, nada galantemente, aunque entonces no contaba la línea, al agua de los antiguos *viajes*—; el agua de Lozoya, aun hoy, que ha perdido su pureza, es quizá la única capaz de cocer los garbanzos, y a ella debe mucho la olla castellana, que se transformó en puchero madrileño. También es verdad que hacer una paella—hoy nuestro plato universal—con el agua

de Madrid, en vez de con la caliza de Valencia, es jugar a la lotería con pocas probabilidades de ganar.

Pero no hay mal que cien años dure ni bien que dure más que el mal, y la flamante agua de Lozoya empezó a escasear y a comenzar de nuevo la sed de Madrid y hubo de convivir con la considerada como una advenediza e inferior, la de Santillana, dividiendo Madrid en dos partes, como ahora los distritos universitarios, para, al fin, fundirse en una sola que, aunque seguía siendo buena, no podía compararse con la virginidad innocua de la primera, la del Lozoya, ya perdida para siempre en la ciudad.

¡Qué poca prospectiva tuvo don José Amador de los Ríos cuando, refiriéndose a la entrada del agua de Lozoya en Madrid, decía: «Le permitirá en lo sucesivo atender a todas sus necesidades, convertir en amenos bosques y vergeles sus alrededores, establecer artefactos y alimentar industrias que hasta hoy le eran tan desconocidas como imposibles»!

¡Ya, ya! Bien se echa de ver la fantasía andaluza del autor. No sólo el agua de Santillana, serrana como la de Lozoya, sino toda cuanta agua fuera encauzable hacia las fauces insaciables de Madrid, iría a parar a él.

Al compás del tiempo, los problemas se agudizaron hasta superar a todos los demás y eran el torcedor cotidiano de los alcaldes. Los cortes de agua llegaron a sistematizarse y el madrileño siguió gastando la misma, aunque en horas diferentes, o no gastándola, o lo que es peor, en todos sentidos, bebiéndosela los aguadictos.

En este momento que escribo parece que ya se ha estabilizado el consumo. No me atrevo ni a escribir «en este tiempo», porque al compás que crece la población de este Madrid—que aunque se le ha floreado con jardines y macetas, sigue más seco e improductivo que nunca, devorando y bebiendo cuanto se le echa desde fuera—volverán los problemas y los trasvases, si quedan en las cercanías más ríos que incorporar...

Porque hay que decir también que el madrileño, al beber colas, falsos jugos frutales y otras porquerías, es menos aguadicto y emplea el agua en lavarse, habiéndole brotado de varios años a esta parte un fervor incontenible por las piscinas y su contenido...

En todo caso, hoy hay agua en Madrid, sin restricciones. Pero ¡en qué ha venido a dar!

El agua que viene a Madrid y consumimos, es realmente la que cumple su verdadera misión de limpieza. Ya no es el «arroyo claro» que cantaban los niños de otro tiempo, junto a las secas y empolvadas

fuentes madrileñas de mi infancia, sino el «arroyo cloro» que no inspira cantar nada, aunque hoy les ha quitado el polvo y la sequedad, embelleciéndolas con sus surtidores.

Ahora bien, el ingenio madrileño, que, con agua serrana y pura o sin ella, siempre goza de claridad mental, ha inventado la siguiente argucia hidrológica: ir al origen del río Lozoya, al fresco y purísimo manantial, y embotellar el agua que antes corría libremente y prodigiosa por los grifos de las casas madrileñas, y embotellada así, industrialmente, ponerla a la altura de las de Solares—que cierto amigo mío, harto suspicaz, sospechaba que llevada desde nuestra villa en cubas hasta allí, se devolvía a Madrid en botellas con etiqueta—, la de Mondariz, la de Malavella, la de Fontenova, etc...—cuyo catálogo, con el más hospitalario de vinos y coñás, da la Televisión cotidianamente—, como si se tratara de un agua más o menos medicinal.

Y por ahí se anda, sabiendo a agua pura como la de antaño de Madrid, ya que es la misma, aunque algo más cara; sí, sabiendo a agua de Lozoya, porque lo es en su virginal insipidez; a lo peor que puede saber un agua, siendo preferible al paladar cualquiera de sus viejas colegas, que no saben a agua...

Perdón; ahora sí que creo haberme excedido en mis opiniones sobre el agua y especialmente sobre la del Lozoya. Que Dios la confunda, venga como venga, como algunos hombres confunden lo que ha de servirles para lavarse con lo que han de utilizar para beber.

APENDICE

POR «EL CONVIDADO DE PIEDRA»

COQUINARIA MADRILEÑA

Al redactar estas recetas para uso de los gastrónomos madrileños se ha tenido que prescindir de los consabidos tratados de cocina, que, en su mayoría o casi en su totalidad, fluctúan entre una teoría anticuadísima, cuya práctica ni se ha intentado, y la imitación de la cocina teatral de los restoranes, cada vez más espectacular que exquisita —con vistas al llegón o nuevo rico, habitual cliente, que aún no sabe ser anfitrión en casa—en que el comensal subvenciona, al pagar la cuenta, no los gastos de lo que ha comido, sino los desembolsos decorativos, con las inevitables arañas de vidrio sin irisaciones y la nómina de los innumerables «maîtres», camareros, «comis», ayudantes, cepillantes, etcétera, que, a fuerza de tener tan distribuidos sus atribuciones y deberes—como en una función teatral que, en realidad, es aquello—logran que se tome todo frío y sin gracia, y acaban por no atender a nadie, y si atienden al cliente no abandonan su estirado tono, sugerido tal vez por una errónea interpretación del frac, doblado servilmente al recibir una propina especial sobre los tantos por ciento, «puntos», etcétera, que, con razón, se les asignan regularmente.

No. En esos manuales, de escritores que no comen bien o de cocineros que escriben mal; nunca de *gourmets* literatos, salvo rarísima excepción, que, a su vez, no suelen descender a la receta práctica, no se halla nada de esto.

Aun en los libros de esta clase más acreditados por la propaganda, los platos «con solera», los platos populares españoles—y con ellos los madrileños, que no han podido ser traducidos, naturalmente, a su habitual y disparatada jerga, de ningún autor francés—o no figuran, junto a tanta pedante, ridícula y cobista designación como leemos en ellos, con nombres de políticos, artistas, etc..., o están plagados de disparates o bobadas.

Se ha preferido, por lo tanto, recoger estas recetas de labios de personas que llevan practicándolas años suficientes para haber conseguido

crear una obra de arte, y entregadas al laboratorio experimental de la cocina, tras probarlas detenidamente, con cambio de impresiones, junto con otros defensores de la buena gastronomía, redactar su empírico texto con la mayor claridad y detalle posibles, pero sin darles ese tono, hoy al uso, de fórmulas químicas—como para que confeccionen bombas atómicas unos retrasados mentales—que no dejan nada a la inspiración y a la sensibilidad, y evitando, claro es, la rancia cursilería de los platos «montados»—¡hasta paellas y cocidos sufren esta afrenta!—a que lo popular, como en este caso, no se presta, y que es el refugio de los arquitectos o decoradores fracasados, que confunden un guiso con un saloncillo, y su verdadera vocación con la buena cocina, donde la pureza, el refinamiento y la sencillez deben reinar siempre, operando siempre también sobre materias primas de la mejor calidad, sin encubrir nada ni fingir nada; sin dejarse llevar, como gran señora que debe ser, de detonantes modas pasajeras, que tratan de sustituirla con recursos inadmisibles para un auténtico *traiteur* o un verdadero *gourmet*.

En fin, en las recetas que siguen parece que está todo; al menos, lo principal. Si quien las buscó y redactó se ha comido algún plato importante o de interés madrileñista, que buen provecho le haga, y adviértasele, como de otros errores que habrá en este ensayo de *Gastronomía madrileña,* a su autor, con la suavidad que da el buen comer, para corregirlos en otra edición.

RECETARIO

COCINA POPULAR

ACEITUNAS ALIÑADAS A LA MADRILEÑA

Escójanse bien negras y relucientes, recientes y gordas, separando de ellas las que no reúnan estas condiciones.

Lavadas en agua fresca y secas cuidadosamente, colóquense en un cuenco de loza, añadiéndoles el equivalente a su cuarta parte de cebolletas tiernas y limpias, cortadas en rajitas delgadas; aceite, vinagre, sal—si es necesaria, por no estar saladas las aceitunas—y pimentón, dulce y picante, en las proporciones que gusten, y, si agrada también, una pizca de orégano molido y de ajo machacado.

Revuélvanse bien hasta que el conjunto se halle perfectamente mezclado, y déjese reposar una hora en lugar fresco, pudiendo comerse a continuación, ya como entremés, ya como merienda, con unos chatos de vino tinto o blanco.

BARTOLILLOS

Mézclense harina fina, leche, huevos, manteca de cerdo y azúcar hasta conseguir una masa de regular consistencia, como la que se suele emplear para las empanadillas fritas.

Extiéndase con el rodillo para formar una lámina delgada, sin exageración, y de consistencia uniforme. Córtense de ella trozos en forma de triángulos isósceles—¡qué pedante y poco castizo, pero qué exacto!—unidos por sus bases dos a dos.

Rellénense con la crema, que a continuación se explicará; únanse sus bordes con la ruedecilla cortapastas, y fríanse en abundante aceite, bien frito y caliente, hasta que se queden dorados e inflados, como muchos personajes que, en el fondo, también son simples «bartolillos».

Puestos en una fuente, armónicamente, espolvoréense con azúcar y canela molida—si ésta es simpática al que los ha de comer—y sírvanse sin demora o déjense enfriar del todo, para comerlos así, pero nunca templados.

La crema del relleno se hace de esta manera y en estas proporciones: en un cuenco grande, de loza, se mezclan, por este orden, ocho yemas y dos huevos

enteros que sean fresquísimos, cuarto de kilo de azúcar y cien gramos de harina fina, batiéndolo sucesivamente con una espátula o cuchara de madera, hasta que todo presente una absoluta unidad.

En un cazo, póngase a fuego suave un litro de leche aromatizada con vainilla, limón o lo que agrade, y cuando esté hirviendo, mézclese, muy poco a poco, con ella el contenido del cuenco, agitándolo de continuo, y después, con el batidor de alambre, para impedir que se formen grumos o se pegue al fondo del cazo.

Cuézase a fuego lento, sin cesar de moverlo, hasta que espese lo necesario —téngase en cuenta que luego se espesa mucho más al enfriarse, y no ha de recordar al cemento—y una vez hecha la crema, vuélquese el cazo en una fuente amplia para que se enfríe, utilizándolo así ya para rellenar los bartolillos, como se ha dicho.

También pueden hacerse los bartolillos con relleno de dulce; pero es menos típico y castizo, y también menos exquisito.

BUÑUELOS DE MADRID

Mézclense algo menos de medio litro de agua templada con medio kilo de harina, un poco de sal y levadura en polvo, amasando todo bien, para que tenga un aspecto unido y correoso.

Déjese fermentar, tapada la masa, hasta que aumente otro tanto su volumen. Entonces, para hacer las célebres «bolas» o los «buñuelos anchos», con los dedos mojados en agua fría se toma un trocito de masa en proporción a su tamaño, se redondea ligeramente, sin perfección redicha, y se ajujerea por el centro, echándolo en la sartén, con aceite bien frito y muy caliente, metiendo un palito por el agujero para impedir que se cierre.

Cuando unos y otros buñuelos estén inflados en la sartén, como madres de cupleteras, y de un bello tono dorado, sin quemarse, se escurren del aceite y se espolvorean de azúcar, como los churros, aunque no es lo corriente, para comerlos en seguida, porque en cuanto se enfrían, se desinflan y se ponen correosos como «pal gato».

CAFE «CON MEDIA»

Sírvanse en dos cafeteras, respectivamente, café excelente y leche pura, a ser posible, de oveja—dos líquidos, ciertamente, cada vez más insólitos—y mezclados a gusto, uno y otro, en un vaso grande, añádasele azúcar en terrones de cuadradillo, hasta endulzarlo a placer, y añádase también, a la copa de agua fresca que ha de acompañar al servicio, un chorro de café y uno o dos terrones de azúcar con unas gotas de ron, coñac o anís.

Y puestos a imaginar—porque conseguir lo anterior no está a la vuelta de la esquina—inténtese la media tostada, que ha de servirse muy caliente, con el café.

Adquiérase—encargándole si es preciso—un panecillo de los llamados «fran-

ceses» o «largos», bien cocido y tostado. Pártase en dos mitades, como se parten hoy otros parecidos para confeccionar un bocadillo, y tuéstese cada mitad por dentro, cuidando de no quemarlas.

Untese luego, generosamente, la parte tostada de cada una con mantequilla fresca y salada, que se derretirá con el calor, empapando el pan mientras llega a la mesa.

Alcanzada tan difícil meta, la elección es fácil. La tostada de arriba, para quienes gusten la más blanda; la de abajo, la más delgada, doradita y crujiente, para los verdaderos *gourmets,* y las dos, el panecillo entero, para los hambrones.

En todo caso, partida en tres trozos cada una, a lo largo, se van mojando en el café para comerlas, procurando no mancharse con su inevitable goteo.

Comida la «media» y bebido el café restante, tómese la copa del agua y...; pero volvamos a la realidad y conservemos el recuerdo, ya que no el condumio, plenamente.

¡Ah! Por excepción, esta receta sólo es teórica; no ha sido ensayada, por no haberse hallado todavía la totalidad de los elementos que requiere para su elaboración. ¡Que el lector tenga mejor suerte!

CALLOS ESPECIALES O «ILUSTRADOS» A LA MADRILEÑA

Los callos deberán ser de ternera, que son los más finos y lo mismo la pata y el morro, que los acompañan en proporción de una cuarta parte y de una mitad, respectivamente.

Después de limpiarlos con el máximo cuidado—raspándolos, lavándolos en vinagre y pasándolos por muchas aguas—se partirán, callos y morro, en pedazos de tamaño regular—bastante menor que el de una onza de chocolate—y la pata se cocerá entera para luego, ya cocida, dividirla también en trozos semejantes, tras eliminar los huesos, que ya cumplieron su misión de dar sustancia.

Se pone todo al fuego en una cacerola honda, con agua fría, sin sal, y cuando den un par de hervores, se tira el agua, se lavan en agua caliente, y con otra agua caliente nueva, limpio el recipiente, se dejan cocer otra vez, con laurel y una cabeza de ajos bien limpia y lavada, a lumbre no muy fuerte y regular, hasta que estén casi cocidos.

Entonces se les agregan chorizos de Cantimpalos y morcillas extremeñas, limpios y enteros, en proporción, y lo mismo jamón entreverado, que no esté muy curado, partido en trocitos, y guindilla roja, picante, en la cantidad que se desee. Si durante la cocción disminuye la cantidad de líquido que se ha calculado para convertirlo en salsa—a gusto de cada cual—, se añade agua, pero siempre hirviendo.

Cocidos ya los callos, se les añade el siguiente aliño: se fríen en aceite suficiente para los callos que haya, y sin que se tuesten, cebolla y tomates, limpios y picados; un poco de harina y pimentón—cuidando no quemarlos—y un machacado de ajo, perejil, cilantro y alcaravea. Se vuelca la sartén en seguida sobre los callos, se revuelven con cuidado y se dejan hervir un buen rato aún antes de servirlos. La salsa ha de quedar melosa, bien ligada y de un color canela claro, tirando a rojizo, y un aroma inconfundiblemente apetitoso.

Se han de servir calentísimos, hirviendo, en cazuelas de barro vidriado y sobre una bandejita de mimbre que ayude a conservar el calor e impida que estalle el plato de la vajilla que ha de ir debajo.

No hay duda de que los callos están más sabrosos cuando se hacen de un día para el otro, como en las tabernas buenas—siempre que se conserven bien—; pero no deben durar una semana, como en las malas, que Dios confunda.

Finalmente, un vino tinto, de Arganda, de bastantes grados y cuerpo, bebido con abundancia durante la «callada», será su complemento indispensable, junto con un buen estómago.

CARACOLES A LA MADRILEÑA

Se escogerán grandes y oscuros—no como los pequeños, claros y femeninos caracoles de Valencia, típicos de la «paella»—, completamente vivos y excluyendo el que no lo esté o se halle deshabitado.

Se procederá a su limpieza, teniéndolos durante tres horas en un barreño con sal gorda abundante, hasta que suelten toda su baba, y repitiendo la operación cuantas veces sea preciso, hasta que queden sin ella absolutamente.

Cuando se compruebe que no sueltan nada, se vuelven a lavar, frotando uno a uno, en agua corriente, a ser posible, hasta que las cáscaras queden brillantes, y vueltos a echar en un recipiente, con agua limpia, ésta no ha de enturbiarse lo más mínimo aunque se revuelvan.

Entonces se ponen a una lumbre suave y regular, con agua fría, y en una cacerola honda.

Inmediatamente se les agrega jamón entreverado, casi fresco, en cuadraditos; aceite frito, harina, pimentón, pimienta molida, a gusto, y un machacado de ajo, perejil y comino.

Se dejan cocer muy lentamente, hasta que estén tiernos, pero jugosos—una cocción excesiva los deja secos e insípidos—, y la salsa—¡la salsa, lo mejor!—ha de quedar fina, ligadísima, ni clara ni espesa, oscura, aromática y... abundante, sin duda alguna, aunque sin perder sus cualidades.

Sírvanse muy calientes, en una fuente honda, poniendo a la izquierda de cada cubierto un plato para dejar las cáscaras vacías después de sorber—sí, sorber, aunque sea incorrecto, en gracia al paladar, pero delicadamente—el sabrosísimo caldillo que contienen; un lavamanos, con sal, y una raja gruesa de limón, para utilizarlo en acabándose la caracolada, y a la derecha, junto al cuchillo, un alfiler largo, de cabeza negra, para extraer los animalitos de su casa, que es lo verdaderamente típico, y no el repugnante mondadientes, si es que no se dispone de la pinza y del pinchito de plata, propios para estos casos.

¡Ah! Y «chupito» de vino clarete de Arganda entre caracol y caracol.

COCIDO MADRILEÑO

Se trata en esta receta del tipo medio del cocido madrileño, que puede variarse añadiendo los aditamentos que parezca, pero haciéndole perder su casticismo.

Para el cocido deberán emplearse buenos garbanzos, tiernos y gordos, como

los de Fuentesaúco, en Zamora, famosos en toda España, los cuales, después de limpios, deberán ponerse a remojo en agua, con un poco de sal, desde la noche anterior.

En un puchero, con agua fría, se ponen a cocer la carne, que deberá ser de morcillo; la mitad de su peso de huesos de vaca o ternera—uno de ellos, con tuétano—, una «punta» de jamón curado y un cuarto de gallina bien cubierto de enjundia.

A fuego manso se deja cocer el puchero, sin tocarlo, sin más que añadir agua caliente cuando, por la evaporación, baje el nivel del líquido.

Cuando esté casi cocido todo se añade al puchero un trozo de tocino entreverado, fresco o ligeramente salado, después de lavarle y rasparle la corteza, y unas patatas mondadas, lavadas y, si son grandes, partidas en pedazos del tamaño de un huevo pequeño. Inmediatamente se le agregan unas hebras de azafrán machacadas, y la sal necesaria para su sazón, sin exagerarla, dejándole que siga hirviendo hasta que todo llegue a su punto de cocción, que es el momento de añadirle, si se quiere, unos cangrejos—limpios y «capados»—de los que suministran nuestros ríos próximos, y en cuanto se pongan colorados, ya está el cocido para servirlo y comerlo.

Al tiempo que se hace el cocido, en un pucherito aparte se pone, en agua fría, un buen chorizo de Cantimpalos—si no se prefiere incorporarlo al cocido un poco después de la carne—y en cuanto esté hirviendo se echa la verdura, bien limpia y lavada, dando preferencia a las judías verdes tiernas, a los «cardillos», de los alrededores de Madrid—cuidadosamente despojados de sus pinchos—, a los nabos pequeños, de Fuencarral, partidos en ruedas, o al repollo, en último caso, y se deja cocer hasta que esté la verdura en su punto, esto es, entera, sin perder su lozanía, no triste y hecha un amasijo, como a veces se ve.

Por último, también durante estas operaciones, en una cacerolita se ponen a cocer, con agua, tomates, un diente de ajo mondado, unos cominos y sal, hasta que esté todo casi deshecho.

Entonces se pasa por el colador chino el contenido, y el líquido resultante se espesa un poco con unos garbanzos, sin sus hollejos, machacados finamente, y se sirve, sin añadirle grasa alguna—como se hace en algunos pueblos españoles—con el cocido y la verdura, que pueden ir juntos, como es lo suyo, o separados en dos fuentes, como hace la clase «del pan pringao», para imaginarse un plato más.

Si van juntos, como es lo castizo, se ponen en una fuente honda, bien escurridos, los «gabrieles» y la verdura, sin mezclarlos; alrededor, las patatas y los cangrejos, alternando; encima de la verdura, el chorizo en rajas, y sobre los garbanzos, la carne, el tocino, la «punta» y la gallina, cortados en pedazos, y el hueso del tuétano—los otros se retiran—, colocando todo con la mayor cantidad posible de gracia madrileña.

En cuanto a la sopa, que debe preceder al cocido, se hace utilizando parte del caldo de la cocción—también suele apartarse caldo sólo para un enfermo u otros guisos—, colándolo, en una cacerola, donde se condimenta.

Puede hacerse con fideos, finos o gruesos, u otra pasta pequeña—las clásicas de letras, perdigones, estrellas, ojo de perdiz, etc...—, sin más que cocer en el caldo la que se elija, y en la cantidad que exija lo espeso que se quiera, y servirla; pero la más castiza es la sopa de pan.

Para condimentarla se coloca, igualmente, el caldo, colado, en una cacerola,

agregándole unas hojas de perejil y yerbabuena, y huevo duro partido en trocitos.

Poco antes de tomarla, se echan en la cacerola, para que se empapen en el caldo y cuezan un poco, lonchitas de pan, blanco y sentado, del día anterior, y, en seguida, muy caliente, se sirve.

Respecto de ciertos aprovechamientos de restos del cocido—garbanzos fritos, «ropa vieja», etc...—, ni es madrileño ni castizo, como ya se ha dicho. Si el cocido está bien hecho, como debe, no ha de quedar nada de él, y ésta es la fetén.

CHURROS VERBENEROS

Se mezclan medio litro de agua hirviendo y medio kilo de harina, con un poco de sal, removiéndolo bien con una paleta o una cuchara de palo, para que salga una crema espesa, pero fina.

En cuanto se haya conseguido, y después de unos hervores, déjese enfriar.

Llénese con esta crema una churrera, poniéndole la placa de estrella, que es lo propio, y, sobre una buena sartén de aceite muy frito y caliente, váyanse echando los churros, con un movimiento inspirado por toda la gracia barriobajera de que se sea capaz, a fin de que los extremos del churro se crucen en las puntas y formen un gracioso lazo, y en cuanto estén los churros de un apetitoso color tostado se sacan, se ponen en un escurridor, se espolvorean de azúcar molida—o «glas», si se ponen cursis los que los hacen—y se comen «¡calentitos, calentitos!», como los pregonan, sin esperar a toda la tanda que se proyecte y debe hacerse en veces.

ENSALADA MADRILEÑA

Colóquese en una fuente honda, de loza, o en una ensaladera cualquiera —aunque no sea tan típico—una lechuga rizada, fresca y bien limpia, partida menuda; encima, tantos huevos duros como comensales, como mínimo, partidos por la mitad, a lo ancho, y cada mitad en cuatro pedazos, en forma de gajos; bonito escabechado, en proporción igual, partido en pedazos de tamaño análogo, y aceitunas negras, pequeñas, bien elegidas, y déjese refrescar bien.

Poco antes de comerla, sazónese con sal, aceite, vinagre y un poco de pimentón, si gusta, aunque éste no es necesario y puede sustituirse con pimienta negra, molida.

Revuélvase concienzudamente, de modo que todo se mezcle bien, y sírvase en seguida, para comerla sin tardar.

Es plato obligado después de los callos, «para desengrasar», como dicen los castizos, y una excelente merienda para hacer en el campo, que ha de animarse con abundante vino tinto o blanco.

«GALLINEJAS» DEL RASTRO

Solamente modificándolo en las materias primas puede intentarse comer este condumio, madrileño, pero que, hecho al aire libre, en las afueras de la villa,

o singularmente en el Rastro, y vendido en cucuruchos de papel, hace las delicias de los naturales de la Villa en aquellos barrios, acompañándole de un buen vaso de tintorro bien espeso.

Límpiense cuidadosamente tripas de ave—mejor que de vaca, o carnero, o sabe Dios de qué, que es lo original—partidas en trozos de dos dedos de largo; dórense en aceite bien frito y caliente—y no en maloliente sebo, como es lo suyo—hasta que queden casi tostadas y crujientes, para comerlas antes de que se enfríen.

GUISADO DE MADRID

Elíjase carne de la llamada de morcillo, de vaca, ternera, carnero, etc..., que sea tierna y sin nervios.

Límpiese de huesos y pellejos y pártase en trozos algo mayores que una nuez, colocándolos en un puchero que cierre bien.

Añádanse ajos y cebollas picadas, perejil, pimentón dulce, tomate partido en pedacitos, aceite crudo, pero fino, y sal, y póngase a fuego lento, añadiendo un poco de agua cuando todo esté bien rehogado.

Cuando la carne esté tierna se incorporan patatas limpias, cortadas en trozos, como la carne, y en proporción doble.

Cuando las patatas estén en su punto, no deshechas, se vuelca el contenido de la olla, bien caliente, en una fuente honda, y se sirve, seguido de una ensalada fresca de lechuga o escarola, partida en trozos regulares y aderezada simplemente con aceite, vinagre y sal, añadiendo unos trocitos de tomate y cebolla, si se quiere, así como una pizca de ajo, cuando guste.

JUDIAS «TIO LUCAS»

Rehóguese en aceite bien frito, en proporción a las judías, tocino fresco, aunque salado, partido en pedacitos, después de raspada bien su corteza, y échese todo en una olla, donde se habrán puesto las judías con agua fría.

Añádanse cebollas y ajos, enteros; perejil, laurel, según el gusto, y un machacado de cominos y pimentón, sazonando todo con la sal necesaria, sin olvidar la que pueda soltar el tocino, y añadiendo agua prudencialmente cuando se consuma y no alcance el nivel debido para que salgan caldosas, sin exageración.

Arrimadas las judías, con estas prevenciones, a un fuego manso, déjense cocer, poco a poco, el tiempo necesario para que queden cocidas, pero enteras. Sírvanse entonces, muy calientes.

Se recomienda acompañarlas con un vino tinto de la tierra, espeso.

LIMONADA MADRILEÑA

En un amplio barreño de barro vidriado, o de porcelana, limpio como los chorros del oro, si es que no se destina exclusivamente a este menester—pienso en «lo popular» de esta receta—, mézclese vino tinto—mejor que blanco—de tipo muy espeso y oscuro, de lo más logrado de Valdepeñas, con jugo de limón,

disuelto en agua, que podrá alcanzar hasta una quinta parte del vino, pero no más.

Añádase azúcar hasta darle un punto de dulzor no muy marcado, y échense en el líquido resultante trozos de melocotón fresco y rajas de limón, después de bien limpios.

Déjese refrescar en lugar adecuado, y sírvase en vasos regulares, de cristal gordo, que se sumergen en el barreño cogidos del borde con el pulgar y el índice, o llenándolos con un cucharón de porcelana o de madera, pero no de metal.

Los trozos de melocotón que puedan quedar en el fondo de los vasos es lícito tomarlos, pero cogiéndolos con los dedos, después de bebido el líquido, o «encauzándolos» hacia la boca, sin profanarlos con nada, y menos con palillos para dientes, porque esta porquería, colaboradora de los dentistas, se ha hecho popular sólo ahora—olvidado ya el escarbadientes clásico—, por culpa de las «tapas» de los bares, no al compás de la limonada, ajena a ellos.

PECES DEL JARAMA

Elíjanse de un tamaño mediano, más bien pequeños, y muy frescos.

Escamados y destripados, se lavan, se secan y se espolvorean de sal, y rebozados en harina, se fríen en mucho aceite, bien pasado y caliente, y se escurren en cuanto están dorados, para servirlos y comerlos al punto.

También suelen comerse, los de tamaño grande, escabechándolos de la siguiente forma:

Al sacarlos de la sartén, ya fritos, se van colocando en una cazuela y se les añade, bien colado, aceite de aquel en que se frieron, vinagre y vino blanco, seco, bueno, en partes iguales, hasta cubrirlos; laurel, dientes de ajo y rajas de limón, sazonándolos con sal y unos granos de pimienta negra, y dejando que hierva todo unos minutos.

Colóquese el escabeche en una cazuela de barro o de loza, y déjese en reposo un par de días, al fresco, y entonces, o hasta ocho, puede comerse.

RECUELO DE MADRUGADA

Los restos de hacer el café cuélanse de nuevo, tras una larga infusión en agua caliente, para que suelten los últimos átomos de su color y aroma, si los actuales métodos de extracción cafetera lo permiten.

Endúlcese sobriamente el líquido con lo que sea posible, sírvase y tómese muy caliente, para que no pueda saborearse mucho, en compañía de un buñuelo o un churro, y, si se quiere, de una copita de aguardiente anónimo, del llamado «matarratas».

ROSQUILLAS DE «LA TIA JAVIERA»

He aquí la clásica receta de esta antiquísima y agradable golosina, transcrita de una autorizada elaboradora de las tales rosquillas, subtituladas siempre «de la verdadera tía Javiera».

Bátanse, por separado, yemas y claras de huevo, en proporción de una de las primeras por dos de las segundas, y, reunidos los batidos, incorpórense al conjunto unas sutilísimas ralladuras de corteza de limón, azúcar y luego de bien disuelta la última, harina fina, hasta conseguir una masa ligera y esponjosa que permita moldearla, con la mano, en pequeñas rosquillas, casi sin agujero, que se cocerán en horno suave, sin que se tuesten apenas, pues han de quedar de un delicado color amarillo y ligerísimas.

Después de cocidas y frías, las rosquillas, se ensartan en hilo blanco, grueso, formando ristras de a doce, que se van sumergiendo—para sacarlas rápidamente y colgarlas a fin de que se sequen—en un perol de agua muy cargada de azúcar, con unas gotas de aguardiente seco de Chinchón.

Al secarse las rosquillas quedarán con unos apetitosos churretes, semitranslúcidos-semiescarchados, que suelen adherirlas entre sí, y constituyen con el sabor, su inconfundible característica.

Se comen, quitándoles los hilos entonces—es lo castizo—que suelen estar pegados a las rosquillas y bebiendo tras cada una un vasito de vino blanco de Arganda o de rancio del llamado de Getafe, que ablandan su sequedad.

SOLDADITOS DE PAVIA

De bacalao grueso y fino, sin pellejos ni espinas, córtense unos bastoncitos de un dedo de grueso y cuatro de largo.

Desálense en agua el tiempo necesario para que queden en su punto, cuidando de no quebrarlos.

Pónganse al fuego, en agua fría, pero donde se haya cocido antes un ramito de perejil, un diente de ajo, partido en dos, y unos cascos de cebolla.

Cuando el agua rompa a hervir plenamente, se separan del fuego, se escurren los pedazos de bacalao, secándolos con un paño, y se dejan enfriar.

Mézclense en un plato huevo batido, con harina fina, hasta formar una natilla ni muy clara ni muy espesa, y váyanse sumergiendo en ella los «soldaditos», para en seguida freírlos en abundante aceite, bien frito y caliente, hasta que estén dorados, que es el momento de comerlos sin esperar a más.

Regados con vino blanco—o, si se quiere, menos castizo, con cerveza, manzanilla, montilla, etc...—, constituyen, además de un plato agradable, un acompañante delicioso del aperitivo..., si se disminuye la dosis, porque si no le convertirían en «cerrativo».

SOPAS DE AJO A LA MADRILEÑA

De pan candeal, del día anterior, bien «sentado», y con el filo de un cuchillo, pártanse lonchitas ni muy gruesas ni tan finas que se quiebren, y déjense orear un poco.

En una cazuela de barro, fríase aceite de modo que quede bien frito, y en él, no muy caliente, ajos mondados—tres o cuatro dientes por ración—, y cuando estén algo dorados, sáquense y resérvense; a continuación, e igual, fríanse lo mismo las lonchitas de pan y apártense también.

En el propio aceite, casi frío, échese, por persona y revuélvase media cucha-

radita de pimentón dulce, fresco, y añadiendo en seguida los ajos, y el agua y sal que sean necesarios; déjese hervir la cazuela hasta que los ajos estén tiernos. Entonces añádanse las lonchitas de pan, sirviendo las sopas, sin cocer más, o dando un hervor, según el gusto. En todo caso han de servirse muy calientes. Lo propio es, en una cazuela para todos, de la que cada uno se sirve, acompañando el plato con buen «tinto de la tierra» y... sin pan, por aquello de que «pan con pan, etc.».

También es admisible «ilustrar» las *Sopas de ajo, a la madrileña,* sin que pierdan su casticismo y ganando en suculencia, con huevos bien frescos, ya escalfados, y rajitas de chorizo sin pellejo o lasquitas de jamón, no muy curado, o ambas cosas, que funden su grasa en el propio vaho de la cazuela al tiempo de servirla.

COCINA CULTA

ESPARRAGOS «LOPE DE VEGA»

Si este plato no es hoy popular en Madrid, no cabe duda de que lo fue en otro tiempo, ya que Lope de Vega—a quien se dedica a modo de homenaje—lo tomía habitualmente de cena, y aun invitaba a probarlo, confeccionándolo con huevos frescos de sus propias gallinas—cuidadas por su hija Antonia Clara—, al Duque de Sessa, su señor, que, aunque bastante mentecato y aun psicópata erótico, era aficionado a las cosas buenas y exquisitas.

Limpios y cocidos los espárragos—que igual pueden ser «pericos» de Aranjuez que de los llamados «trigueros», que también hay en la provincia—, se escurren cuidadosamente, de modo que suelten toda el agua, y colocados en el centro de la fuente, se rodean de huevos muy frescos, escalfados en agua, con unas gotas de vinagre, sin que se endurezcan.

Rocíese todo con buen aceite crudo, que sea fino; un poco de pimentón, limón y la sal suficiente, y bien caliente o frío, pero nunca tibio, sírvase.

MELON DE VILLACONEJOS AL CHINCHON

Elegido un buen melón de los llamados «escritos», de Villaconejos, lávese bien su corteza y córtese, del lado menos puntiagudo, lo saliente del extremo, para que siente bien puesto de pie.

Córtese del otro lado un cono que permita extraerle las pipas y las «tripas», pero no el jugo.

Rocíese interiormente con anís de Chinchón, dulce o seco, según el gusto, y déjese refrescar en la nevera, durante dos horas al menos, agitándolo de vez en cuando para que todo su interior se bañe por igual con el líquido que contiene.

Cuando esté bien fresco, preséntese, asentado por la base que se le hizo, en un plato de cristal.

En la mesa, córtese en rajas, de arriba abajo, y sírvase.

Debe tomarse con una copita de vino rancio de Getafe, y es excelente para empezar una comida o al final de ella.

POLLOS «CASTELLANA»

Si alguna población puede presumir de «pollos» es, sin duda, Madrid, donde el Marqués de Santiago designó por primera vez con este nombre a los muchachos jóvenes, en la tertulia de la Condesa-Duquesa de Benavente, a comienzos del siglo XIX, molesto por la bulla de sus alegres conversaciones.

Pero, además, los «pollos» madrileños, eternos paseantes por la Castellana, Alcalá, «la Carrera» o la calle de Serrano, merecen este homenaje a su paciencia, aunque sea a base de los otros pollos, los comestibles, no menos dignos de elogio en la Corte, adonde llegan excelentes de toda la provincia, en que hay numerosas granjas avícolas, ya que nos hemos tenido que resignar a ellos, insípidos, pero tiernos.

Para este plato han de ser los pollos finos, amarillos y tiernos, con el esternón muy flexible, como si se prepararan para diplomáticos.

Una vez vacíos, limpios y chamuscados, se trinchan en pedazos proporcionados, suprimiendo cuellos y cabezas, y las patas... del muslo para abajo.

En una sartén, con manteca de cerdo, rehóguense todos los trozos de pollo, sin que se doren, añadiéndoles, un poco antes de terminar la operación, una copa de jerez seco.

En una cacerola baja, colóquense los trozos del pollo, con la grasa que haya quedado de rehogarlos, y cúbranse con una salsa de tomate, que se habrá preparado así:

Cuézanse, limpios, los higadillos de los pollos, en agua, y después de sacarlos, en la misma, tomates maduros y firmes, mondados, despepitados y partidos en pedazos, con cebolla picada, unas ramas de perejil, ajo machacado y sal, hasta que todo quede casi deshecho. Pásese por el colador chino, y déjese hervir, para que quede más bien espesa la salsa, añadiéndole entonces manteca de cerdo en proporción, pimienta y sal, a gusto, y los higadillos, que se cocieron, de los pollos, picados finísimamente.

En esta salsa déjense cocer los pollos hasta que estén a punto, añadiendo alguna cucharada de agua caliente, si se consume y espesa el líquido, y revolviendo bien, pero con cuidado de no desbaratar los trozos de pollo.

Cuando éstos estén a punto, colóquense con cuidado en una fuente caliente, vertiendo encima la salsa y adornando alrededor con triángulos de pan, sin corteza, mojados en leche con sal y fritos en abundante manteca de cerdo, hasta quedarse dorados.

Sírvase en seguida y acompáñese de un vino clarete de Arganda.

TRUCHAS «CIBELES»

Escójanse las truchas de El Paular o del Alberche, a ser posible, y si no, de otro lugar en que el agua esté batida, aireada y limpia, absolutamente frescas, pues este riquísimo pescado no admite la menor demora entre sacarlo del agua y comerlo, y más bien pequeñas, sin exageración—una por persona o dos, según el apetito—, pues así son más finas y delicadas.

Escámense y límpiense perfectamente, extrayéndoles, con cuidado de no estropearlas, la espina central y todas las grandes que se pueda.

De jamón crudo y tierno, apenas curado, prepárense sendas lonchas del tamaño y forma del interior de las truchas, untándolas concienzudamente con mantequilla muy fresca, mezclada con perejil y estragón picadísimos, una pizca de tomillo molido, pimienta blanca, en polvo, y una ligera raspadura de nuez moscada, graduado todo con discreción y en cantidades atómicas las especies.

Albérguese cada una de estas lonchas en el interior de su trucha correspondiente y ciérrese, cosiéndola con hilo, su abertura.

En un plato de hornear, bien untado de manteca de cerdo, colóquense las truchas, sin que se toquen, después de untadas con la misma manteca también exteriormente, y sazónense con la sal necesaria, teniendo en cuenta la que pueda soltar el jamón.

Métase el plato al horno, con temperatura media, hasta que las truchas estén asadas a punto, sin dorarse con exceso. Quítenseles los hilos del cosido con cuidado de no romperlas.

Preséntense en una fuente bien caliente, adornándolas con manojitos de berros frescos y limpios, y échese sobre ellas el jugo que dejaron en el plato de hornear, después de batido vigorosamente con limón y una cucharada de buen montilla, sin que hierva, y sírvanse inmediatamente, con patatas cocidas al vapor, en legumbrera aparte, y vino blanco de Arganda, bien refrescado.

NOTA.—En este recetario de *Coquinaria madrileña* no figuran, como es natural, todos esos platos «a la madrileña» de la cocina internacional, que sólo tienen de la Villa del Oso y del Madroño esta caprichosa designación, aunque algunos, como el famoso «Consomé a la madrileña», por ejemplo, sean realmente exquisitos.

MINUTAS MADRILEÑAS

Para quienes deseen, por su acendrado madrileñismo, desayunar, comer, merendar y cenar sin salirse del yantar típico de la Villa del Oso y el Madroño, se insertan a continuación unas minutas, que no agotan, naturalmente, las combinaciones que pueden hacerse con los mismos elementos:

Desayunos

Aguardiente con churros.
Café con media.

●

Chocolate con buñuelos y churros.

●

Recuelo, de madrugada, con copa de aguardiente.

Comidas

Sopa de pan.
Cocido Madrileño.
Peces del Jarama fritos.
Requesón de Miraflores con azúcar.
Rosquillas de Fuenlabrada.
Vino clarete de Arganda.

●

Tortilla a la Madrileña.
Escabeche de bonito con ensalada de huevos, tomate y pimientos.
Sandía.

●

Callos especiales a la Madrileña.
Ensalada Madrileña.
Bartolillos de crema.
Melón de Villaconejos.
Vino tinto de Arganda.

●

Meriendas

Aceitunas aliñadas a la Madrileña.
Gallinejas del Rastro.
Vino de Arganda, blanco o tinto.

●

Mariscos «a la plancha».
Cerveza madrileña.

●

Bartolillos de crema.
Rosquillas de Fuenlabrada.
Vino rancio de Getafe.

●

Ensalada Madrileña.
Vino blanco o tinto de Arganda.

Cenas

Judías «Tío Lucas».
Caracoles a la Madrileña.
Uvas albillas de Villadelprado.
Vinos clarete de Arganda y tinto de la tierra.

●

Sopas de ajo a la Madrileña.
Besugo a la Madrileña.
Castañas asadas de Madrid.
Cacahués «torraets».

●

Guisado de Madrid.
Ensalada de lechuga.
Soldaditos de Pavía.
Fresa de Aranjuez con azúcar y vino blanco.
Vino tinto de la tierra.

Y para quienes no resistan el acometimiento vitamínico de lo popular, he aquí una minuta «culta», para días de postín, con productos de la tierra madrileña:

Melón de Villaconejos al Chinchón.
Espárragos «Lope de Vega».
Truchas «Cibeles».
Pollos «Castellana».
Ensalada de berros del Lozoya.
Requesón de Miraflores con fresas de Aranjuez.
Bartolillos de crema y de dulce.
Almendras de Alcalá, de las monjas de San Diego.

Vinos

Rancio de Getafe.
Blanco de la tierra.
Clarete de Arganda.
Anís de Chinchón.

PUBLICACIONES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

Anales del Instituto de Estudios Madrileños

Años 1966-1971. 7 vols.

Biblioteca de Estudios Madrileños

I-II. *Historia del Colegio Imperial de Madrid,* por José Simón Díaz.
III. *Colección de documentos sobre Madrid,* por Angela González Palencia.
IV. *Geografía literaria de la provincia de Madrid,* por José Fradejas Lebrero.
V. *El Gremio de representantes españoles y la Cofradía de Nuestra Señora de la Novena,* por José Subirá.
VI. *Madrid en el siglo XVI,* por varios autores. Tomo I.
VII. *Madrid en el Teatro,* por Miguel Herrero García.
VIII. *Fuentes para la historia de Madrid.* Tomo I: Impresos de los siglos XVI y XVII, recopilados por José Simón Díaz.
IX-X. *Bibliografía de Madrid y su provincia,* por José Luis Oliva Escribano.
XI. *Anales de Madrid (desde el año 447 al de 1658),* por Antonio de León Pinelo. Edición de Pedro Fernández Martín.
XII. *Temas musicales madrileños,* por José Subirá.
XIII. *Contribuciones documentales a la historia de Madrid,* por Agustín Millares Carlo.
XIV. *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II,* por Antonio Fernández García.

Itinerarios de Madrid

I. *El Madrid de Lope de Vega,* por Joaquín de Entrambasaguas. 2.ª edición.
II. *Madrid, escenario de España,* por Luis Moya Blanco.
III. *Los antiguos teatros de Madrid,* por Federico Carlos Sainz de Robles.
IV. *El Madrid del Dos de Mayo,* por Cayetano Alcázar.
V. *El barrio de Palacio,* por Luis Araújo-Costa.
VI. *El Madrid de José Antonio,* por Tomás Borrás.
VII. *El Madrid romántico,* por Mariano Sánchez de Palacios.
VIII. *El Madrid de José Bonaparte,* por Augusto Martínez Olmedilla.
IX. *Primera visita a la Provincia,* por José Manuel Pita Andrade.
X. *La calle de Toledo,* por José Fradejas Lebrero.
XI. *Segunda visita a la Provincia,* por José Manuel Pita Andrade.
XII. *Tercera visita a la Provincia,* por José Manuel Pita Andrade.
XIII. *El Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando,* por José Francés.
XIV. *Los cementerios de las Sacramentales,* por José del Corral.
XV. *La calle Ancha de San Bernardo,* por Luis Araújo-Costa.

XVI. *Recuerdos italianos en Madrid,* por Mario Penna.
XVII. *El Monumento de Santa Cruz del Valle de los Caídos,* por Dom Justo Pérez de Urbel.
XVIII. *La Ciudad Universitaria,* por Enrique Pardo Canalís.
XIX. *El Madrid de Jacinto Benavente,* por José Montero Alonso.
XX. *El palacio de Liria,* por José Manuel Pita Andrade.

Temas madrileños

I. *Palabras sobre Madrid,* por Joaquín de Entrambasaguas, Ernesto Giménez Caballero y José Moreno Torres.
II. *El paisaje de Madrid,* por el conde de Mayalde. *Ramón y Madrid,* por Gaspar Gómez de la Serna.
III. *El embrujo de Madrid,* por Eduardo Aunós.
IV. *El músico Ricardo Villa,* por Angel Sagardía.
V. *Anatómicos madrileños famosos,* por José Alvarez Sierra.
VI. *Páginas olvidadas del Madrid taurino,* por José Vega.
VII. *Sinfomismos madrileños del siglo XIX,* por José Subirá.
VIII. *La Virgen de Atocha,* por Francisco Arquero Soria.
IX. *El 98 en Madrid,* por José Cepeda Adán.
X. *Los votos concepcionistas de la villa de Madrid,* por José Simón Díaz.
XI. *Gastronomía madrileña,* por Joaquín de Entrambasaguas.
XII. *Jacinto Benavente,* por Federico Carlos Sainz de Robles.
XIII. *Conrado del Campo,* por Tomás Borrás.
XIV. *Madrid y la sequía,* por Ignacio Olagüe.
XV. *Un costumbrista madrileño olvidado del siglo XVII,* por Agustín G. de Amezúa.
XVI. *El Venerable Bernardino de Obregón,* por Antonio de Obregón.
XVII. *Vida del madrileño Gonzalo Fernández de Oviedo,* por Manuel Ballesteros Gaibrois.
XVIII. *La Virgen de la Almudena,* por José Fradejas Lebrero.
XIX. *Títeres, marionetas y otras diversiones populares de 1758 a 1859,* por J. E. Varey.
XX. *El Madrid de Moratín,* por Joaquín de Entrambasaguas.
XXI. *Góngora en Madrid,* por Joaquín de Entrambasaguas.

Madrid en sus diarios

I. Años 1830-1844.
II. Años 1845-1859.
III. Años 1860-1875.
IV. Años 1876-1890.

Colección «Puerta de Alcalá»

I. *El Palacio de Abrantes,* por José del Corral.
II. *El templo de Debod,* por Martín Almagro.

Colección «Puerta del Sol»

I. *Mesonero Romanos, activista del madrileñismo,* por Federico Romero.
II. *Ceremonial del Ayuntamiento de Madrid,* por Manuel Espadas Burgos.
III. *Guía de la Casa de la Villa y Casa de Cisneros,* por José del Corral.

Colección «Plaza de la Villa»

I. *Vírgenes de Madrid,* por Enrique Pastor Mateos, Francisco Arquero Soria, José Fradejas Lebrero, José del Corral y José García Nieto.
II. *Gastronomía madrileña,* por Joaquín de Entrambasaguas. 2.ª edición, muy aumentada.

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS