

Sabores de Madrid



Hay quien asegura que Madrid no tiene cocina propia y también quien cree, y entre ellos me encuentro yo, que la tiene y muy característica, aunque su principal propiedad sea, precisamente, la de ser la fusión de muchas cocinas nacionales y extranjeras, matizadas con algunas particularidades que la hacen muy particular.

Tradicionalmente hubo en Madrid dos cocinas muy diferenciadas: la de la Corte y la del pueblo, que finalmente confluyeron para dar como resultado final una cocina burguesa, clase que tardó mucho en aparecer, porque al principio tenía casi como único representante al clero rico, el que oficiaba en las mansiones de la oligarquía, pero poco a poco se fue consolidando y adoptando una cocina que compartieron la clase trabajadora y la nobleza. La población madrileña se movía entre dos extremos, uno rico minoritario y gastronómica-

LA REVOLTOSA. Madrid. [1950].
Cartulina fotograbado. 40 x 34,5.

mente afrancesado y otro muy pobre, con recursos muy limitados, en el que se intentaba engañar al hambre, y a veces a los vecinos, saliendo a la calle, tras la siesta, con un palillo de dientes en la boca, porque eran muy pocas las casas en las que no faltase nada, a pesar de que casi todo el mundo presumía de ello, y en medio había una franja muy ancha, pero casi completamente despoblada, y curiosamente coincidieron los dos extremos en el cocido, como plato emblemático.



El que se servía en la mesa de las infantas (La Chata fue una excelente difusora de esta especialidad) y el que se comía al pie del andamio, extrayéndolo cuidadosamente de la tartera, en la que se había depositado el alimento resultante de toda una mañana de cuidados. No eran iguales los cocidos, porque aunque en los dos la base eran los garbanzos, y la técnica elaboradora muy similar, cada uno se había enriquecido con las materias primas disponibles y, como siempre ha sido tradicional, las posibilidades de la nobleza, la burguesía y los obreros han sido diferentes.

EL COCIDO DIARIO

El cocido madrileño es la consecuencia de poner a cocer unos garbanzos, acompañados de cualquier otro alimento disponible, lo que hace que no haya una única receta, ni siquiera en el mismo hogar y hecha por la misma cocinera,

porque una de las características fundamentales era aprovechar los productos estacionales, que no eran siempre los mismos, ni siquiera en lo que se refiere a los productos de matanza, porque con el paso del tiempo el tocino cogía un punto rancio, la morcilla se secaba y el chorizo se ponía duro y en consecuencia cambiaban de sabor; además en primavera había cardillos y collejas; en verano tomates, que en salsa y con cominos hacían un excelente acompañamiento, y en otoño, cuando ya se había acabado la matanza y todavía no había nuevas chacinas y salazones, un relleno o “bola”, hecha con miga de pan, perejil y un huevo para ligar la masa, conformaba un buen complemento para dotar al plato de los nutrientes necesarios. Las hortalizas de estación, las patatas, las cebolletas o cascós de cebolla e incluso las guindillas completaban la comida que en fiestas, u ocasiones especiales, podía hacerse añadiendo gallina, hueso con tuétano o un hueso de jamón.

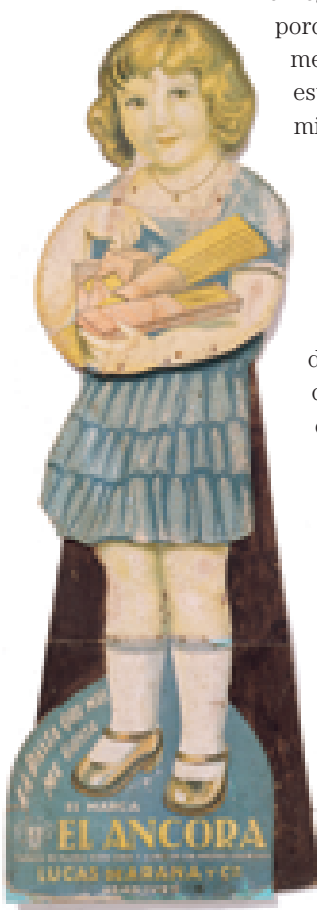
El cocido de lujo, el de la nobleza, que hoy ya sólo conserva el res-

taurante Lhardy, era una reminiscencia de la “olla podrida”. En ella abundaban todo tipo de carnes, en algunas recetas hay hasta veintidós ingredientes distintos, de diferentes especies, chacinas y salazones y para que nada faltase se incorporó la “bola”, convirtiendo, de esta forma, un recurso en un componente de lujo. En las épocas de Cuaresma, en los días en los que no se podía comer carne, ni siquiera con “bula”, los garbanzos seguían presentes en las mesas, pero se eliminaban los componentes cárnicos y se sustituían por bacalao y acelgas, dando lugar al denominado potaje.

El cocido, al que Pepe Blanco ni siquiera admitía que se le comparase con los banquetes que hubo en Roma, ni con los “foigrases de paloma”, ni con los menús de los hoteles de Nueva York, fue comida diaria de casi todos los hogares madrileños porque, seguramente, no había posibilidad económica de alternarlo con otros platos y hoy, muchos años después, sigue siendo un plato especial, modelo de un régimen de comidas, muy modesto, pero muy sabroso y nutricionalmente muy aceptable.

OTROS PLATOS DE LEGUMBRES

En ocasiones, el cocido se alternaba con judías que, aunque generalmente eran más caras que los garbanzos, en determinados momentos eran más asequibles y entonces se hacían especialidades muy sencillas con las leguminosas procedentes de la Sierra madrileña, del valle del Lozoya, con una variedad denominada “de las once”, hoy casi han desaparecido, porque eran tan ternas que si se ponían a cocer a las once, a mediodía ya estaban hechas. En alguna ocasión se podía optar a disfrutar de un plato de judías especiales, que se hacían en la Taberna del Tío Lucas, situada en las proximidades de lo que hoy es el teatro Alcazar. La receta que transcribe Ángel Muro en sus *Conferencias culinarias* dice textualmente así: “Se mete en una oya de varro una livra de tocino muu partio, con Aceite pa que se reajogue bien i sechan cuatro livras daluvas con cevoyas, agos, perejil, comino, laurel, sal, pimenton i arrima la oya al fogón que cuesca cuatro oras”. La sencilla receta se divulgó y, en los hogares más pudientes, se enriqueció añadiendo un trozo de longaniza, pero cuando se consagró como un plato muy especial fue en el momento



EL ANCORA. Aranjuez. [1930]. Carbón (Display). 27 x 90



CLOT & CLEMENT. Madrid. [1900]. Cartulina litografiada. 45 x 32,5.

que a alguien dispuso, y se le ocurrió, añadir una perdiz, porque desde entonces esta preparación se ha convertido en un gran plato de la gastronomía madrileña.

Había más posibilidades, en las que siempre estaban presentes las legumbres y entre ellas citan las crónicas a las lentejas a la madrileña, que se hacían con un sofrito de cebolla, ajo y pimentón, que se sazonaban con unas hojas de laurel y se adornaban con una rebanada de pan tostado o frito. También alcanzó fama el empedrado de judías pintas con arroz, que se aderezaba con una cabeza de ajos entera, con tomate, pimiento, laurel y pimentón, y si la situación era favorable con chorizo y con panceta.

También tuvieron un papel protagonista las sopas. Además de la del cocido, consecuencia de cocer en el caldo fideos, arroz o pan, estaban las sopas de ajo, la denominada al cuarto de hora, que lleva muchos ingredientes, o la sopa trinchada o trinchante que, según Luis Antonio de Vega, es tan madrileña que exige que la cazuela en la que se hace sea de barro de Alcorcón, cuya particularidad es que el pan absorbe todo el caldo y queda sólida, lo que exige que para servirla se corte con un cuchillo. Por desgracia ni en Alcorcón se hacen ya cazuelas ni la sopa está presente en ninguna mesa, pero en alguna demostración reivindicativa de nuestra cocina he tenido la oportunidad de probarla y, aunque es cierto que en versión actualizada y de lujo, es una excelente preparación que recuerda a la que actualmente aún sigue presente en Baleares con el nombre de sopa mallorquina.

El número de sopa madrileñas es grande y mu-

chas veces tienen marcada su procedencia en los ingredientes utilizados. Las hay vegetales, de patata, de cebolla, de zanahoria, de puerros o de todo un poco, con las hortalizas cortadas finamente en “juliana”, que es la característica que le da nombre; de pescado como las de mero, rape, chirlas, gambas o de varios elementos tomados de dos en dos, de tres en tres, o todos juntos de carne, entre las que destacaba la de gallina, que hoy es de pollo, la de menudillos, la de hueso de jamón y las que utilizan varios de los ingredientes citados, dando lugar a la sopa de cría o de convaleciente a la que se le solía añadir además un huevo, o las yemas inmaduras de la ponedora destinada a pepitoria. La sublimación de las sopas está representada por el consomé, de procedencia francesa aunque españolizado con un chorro de moriles o jerez.

ENSALADAS Y MENESTRAS

Alrededor de Madrid había huertas. Empezaban en las riberas del Manzanares y se extendían por todos los alrededores. Cada pueblo tenía alguna prestigiada hortaliza. Por ejemplo, Leganés estaba especializada en pepinos, Ciempozuelos en alcachofas, las lombardas de Villamanta estaban muy bien valoradas y los ajos finos de Chinchón siguen siendo los mejores y más sabrosos que existen. Hoy el cultivo es residual, apenas unas huertas en Villa del Prado y unos cuantos enamorados de la huerta alrededor de Aranjuez, defendidos muy eficazmente por Fernando y Armando del Cerro, que están intentando, y con cierto éxito, prestigiar desde su restaurante los espárragos, los populares “pericos” que en otro tiempo fueron cena habitual de Lope de Vega, las alcachofas, las lechugas, etc.

La ensalada fue plato obligado de verano, que podía ser muy sencilla, sólo con lechuga y tomate, o más sofisticada, en las que se incluían los escabeches de atún, las aceitunas de Campo Real, el pimiento asado o los huevos cocidos, y las menestras, con la participación de espárragos, alcachofas y guisantes, eran un plato de celebración.

La tortilla a la francesa con taquitos de jamón, chorizo o gambas y la de patata con o sin pimientos, o en salsa junto con los filetes empanados fueron frecuentes protagonistas de cenas campestres, que se hacían en cualquier pradera, casi siempre próxima al domicilio y muy frecuentes



AGUA DE LOECHES
(LA MARGARITA). Madrid. [1910].
Chapa en relieve. 11,5 x 34.



AGUA DE COSLADA. Coslada. [1950]. Papel. 24,5 X 36,5.

durante toda la temporada cálida, que en Madrid es muy prolongada. De esta costumbre quedan reminiscencias en los merenderos que rodean la capital, en las que estos platos, hoy bastante evolucionados, siguen estando presentes.

LOS PESCADOS

Siempre ha habido una gran afición al pescado, aunque no siempre se dispuso de la cantidad, calidad y variedad de que hoy disfrutamos y que ha hecho posible la popular frase de que Madrid es el principal puerto de mar. No existía todavía Mercamadrid, que es un modelo de comercialización de todos los productos comestibles, pero se hacían verdaderos esfuerzos para traer a Madrid los mejores pescados, porque aunque lo que

estaba más presente en las mesas madrileñas eran el bacalao y las sardinas en salazón, impropriadamente denominadas arenques, eran frecuentes los besugos, de los que textualmente decía Camba: “yo sospecho que no se encuentra a gusto hasta que no llega a Madrid y lo ponen al horno”; la merluza, desde la grande del Cantábrico hasta las medianas y pequeñas casi siempre procedentes del Mediterráneo, lenguados y gallos, atún y algunas especies menores como la caballa. Algunos de los arrieros, con frecuencia maragatos, que hacían verdaderos esfuerzos para que el pescado llegara en condiciones, se transformaron en entradores de pescado en el hoy desaparecido merca-

do de la Puerta de Toledo y más tarde en restauradores prestigiosos, en cuyos establecimientos se pueden comer los mejores pescados y mariscos. Hoy la oferta es amplísima y prácticamente se pueden encontrar todos los pescados procedentes de nuestras costas o de alejados caladeros, que llegan a nuestras pescaderías en excelentes condiciones y que han prestigiado a nuestros restaurantes especializados y marisquerías.

Hay algunas preparaciones que conservan la denominación de “a la madrileña”, como es el caso del bacalao y del besugo, aunque las últimas tendencias son a hacerlo menos y desde luego prescindir de las incisiones que se les hacían en los lomos para introducir una rodaja de limón, que muchas veces tenía la función de ocultar algún aroma y sabor no excesivamente indicador de frescura.



EL ÁGUILA. Madrid. E. Gimeno Regnier. 1909. Papel cuché litografiado. 35 x 49.



EL ÁGUILA. Valencia-Madrid-Córdoba. López Pabón. [1960]. Cartulina offset barnizada. 25,4 x 35.

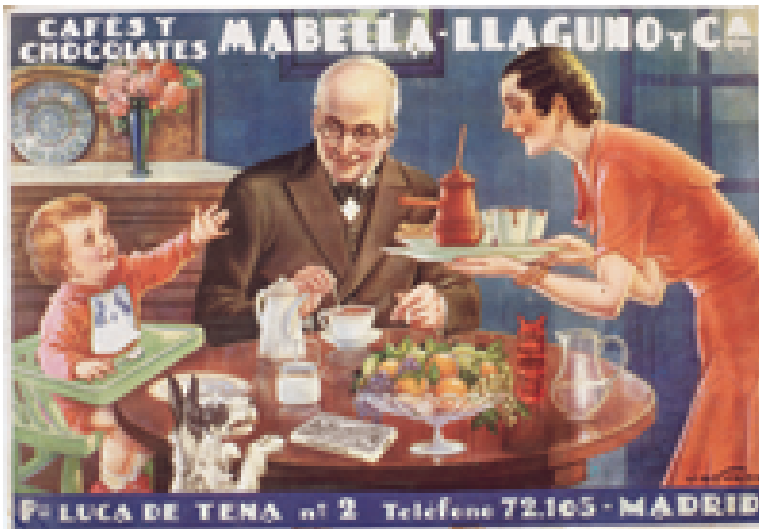
LAS CARNES

En la cocina madrileña las carnes estaban divididas en dos grandes grupos. Uno incluía los cortes fileteables de vacuno, las canales jóvenes de ovino y porcino y las aves, y el segundo estaba especializado en el consumo de las carnes de inferior categoría y en los despojos. Lo curioso es que la cocina madrileña de las carnes que se ha consagrado ha sido esta última y aunque algunos platos se han convertido en residuales, como las gallinejas o las asaduras y sangrecilla, otros se han conservado como excelencias apreciadas por todos y entre ellos están la ternera a la jardinera, el morcillo, el pecho de ternera, el rabo de toro, la falda de ternera guisada, los riñones al jerez, los sesos huecos, las mollejas, manitas de cerdo o de cordero, hígado encebollado, la lengua escarlata y sobre todo los callos. En los alrededores del Matadero Municipal de Madrid, desaparecido no hace mucho y sustituido por el Mercado de Carnes de Mercamadrid, se desarrolló una red de restaurantes especializados, que alcanzaron un gran prestigio en el último tercio del siglo pasado, a lo que se unió una amplia muestra de asadores, casi siempre castellanos,

que ofrecen el cochinito y el cordero lechal en magníficas elaboraciones.

No es muy amplia la oferta, pero merece conocerse la calidad de las carnes de vacuno de la Sierra de Guadarrama, procede de animales especialmente cuidados, que han desarrollado la mayor parte de su crianza en régimen extensivo y que se han terminado con piensos muy naturales, lo que, unido a la calidad tradicional de la raza avileña, hace posible la disponibilidad de excelentes carnes.

De la cocina de lujo merecen destacarse los solomillos mechados o trufados, los guisos y asados de ternera con puré de manzanas, los solomillos con tuétano, los Villagodios que aunque de origen vasco encontraron en Madrid sus más fervientes admiradores, el entrecot, los chuletones, los afrancesados tournedó, chatabriand y solomillos Maître d'hotel y los rostbeef de influencia inglesa, que aunque se distribuyeron por toda España entraron por Madrid a través de la Corte en los primeros años del siglo XX. Hay que añadir la gallina en pepitoria, el pavo asado y las pechugas villeroi. La cocina de la clase media, emergente y cada vez más numerosa, aprovechó el legado de ambas e incluso hizo una aportación



MABELLA - LLAGUNO y Cía. Madrid. V. Aguado. [1930]. Cartulina litografiada. 41,8 x 29,3.



LA CIBELES. Madrid. Zsolt. [1950]. Papel litografiado sobre cartulina. 24,2 x 34.

con el pepito, que fue plato frecuente aunque hoy casi ha desaparecido.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MADRILEÑA

La Comunidad de Madrid es pequeña y el territorio dedicado a la producción de alimentos escaso y cada vez más limitado, pero en cambio y como consecuencia de la numerosa población se

ha desarrollado una importante industria alimentaria, que hace que sea la segunda comunidad, tras Cataluña, y la primera provincia productora de alimentos transformados. Están presentes todos los sectores que han venido buscando la proximidad al mercado de destino. Hay una importante industria, moderna y bien equipada de chocolates, repostería industrial, aperitivos, platos preparados, de congelados, ahumados, salazones, láctea, cárnica, de envasado de frutas y hortalizas de cuarta y quinta gama y en general de todos los grupos de alimentos.

Esto hace que el abastecimiento de la capital y de bastantes provincias aledañas esté muy bien cubierto y, al mismo tiempo, que muchos de los productos típicos de otras comunidades autónomas se produzcan en Madrid.

Hay también algunas entidades que elaboran productos típicamente madrileños, que incluso están aumentando producciones y, lo que es más importante, de calidad creciente. Es el caso de los vinos, que en los últimos años están ganando posiciones en el mercado, con algunos indicadores importantes de aceptación internacional, porque las exportaciones son cada vez mayores y a precios interesantes. Hay muy buenos blancos en los que las variedades malvar y airén se reparten protagonismo y excelentes tintos en los que la variedad tinto fino (tempranillo) es la más importante, pero que se deja acompañar muy bien en cuidadas elaboraciones por la cabernet, la shiraz, la merlot y otras que, bien ensambladas, en acertados "coupages" que dicen los cada más numerosos aficionados, que además son capaces de apreciar los más curiosos sabores, superado ya el de las frutas rojas del bosque. La mejora está haciendo posible que los vinos de Madrid figuren entre los premiados de casi todos los concursos.

En franca ascensión está el aceite, que también tiene denominación de origen. Han pasado los tiempos en los que el aceite madrileño era un subproducto de unos olivos mal cultivados, que sólo esperaban a ser convertidos en solares, que se recolectaban tarde y mal y se llevaban a unas almazaras en las que se atrojaban las aceitunas, que cuando se molían daban aceites de muy alta acidez, lampante, que necesariamente había que refinar para venderlo después en garrafas o botellas siempre de plástico, que lo mismo servían para aceite o para lejía. Hoy se cuida el olivar y se recogen la aceitunas en su momento, se

procesan inmediatamente, se vigila la calidad y se envasan en botellas diseñadas especialmente. La mayoría del aceite proviene de la cornicabra, pero se admiten otras variedades como la arbequina, la picual o la manzanilla, que bien dosificadas mejoran la calidad y la imagen de los aceites tradicionales.

Las aceitunas de verdeo siempre se cuidaron y las de Campo Real se ganaron un merecido prestigio, por sus características gustativas, consecuencia de una elaboración muy particular, en las que el aderezo juega un papel importante. Cada vez se comercializan más aceitunas envasadas y menos graneles.

Los quesos madrileños tuvieron fama y seguramente el que más fue el requesón de Miraflores, que hoy ha desaparecido. Permanece el queso de Campo Real, que se elabora con la misma leche y la misma tecnología que el manchego, y además se han creado nuevas elaboraciones como el queso de cabra de Fresnedillas de la Oliva, el de Colmenar Viejo y los de tipo italiano, que incluso con leche de algunas búfalas, que pastan en las riberas del Jarama, hace una industria moderna y dotada de todos los medios avanzados de producción.

Hay una industria cárnica muy potente representada por las primeras empresas del sector que elaboran todo tipo de salazones y de chacinas, y unas cuantas medianas que hacen productos casi artesanos de una excelente calidad como la cabeza de jabalí, los callos o unas deliciosas salchichas blancas y rojas.

En la Sierra madrileña, aprovechando la calidad medioambiental se produce miel, sobre todo de plantas aromáticas que florecen en primavera y mantienen distintas floraciones en verano. Son mieles de gran calidad, muy bien presentadas.

LOS POSTRES

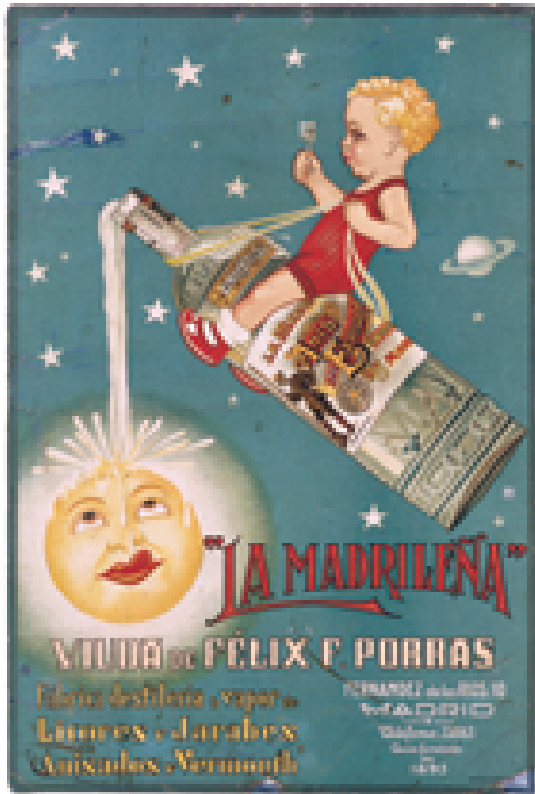
Muchas frutas que alcanzaron fama han desaparecido o casi, como las peras blanquillas de Aranjuez o el pero de la Hiruela o los melocotones y abrideras de Villamanta, las uvas albillo de Cenicientos y Cadalso de los Vidrios, que son excelentes para mesa, aunque su tamaño reducido ha hecho que se posterguen por otras variedades, menos sabrosas pero más grandes. Pero otras continúan, como las fresas de Aranjuez, aunque es cierto que la producción es escasa y



EL CAFETO. Madrid. Carlos Vázquez. [1920]. Cartulina litografiada. 36,5 x 51.

además casi toda está vendida a restaurantes de lujo antes de recolectarse, pero todavía hay alguna probabilidad de catarlas y recordar un sabor casi olvidado. El melón de Villaconejos se ha convertido en una fruta que casi ha ocupado el lugar de la aspirina cuando hablamos del ácido acetil salicílico, porque la realidad es que se produce en lugares muy diversos, casi siempre cultivados por gente de Villaconejos que tienen una mano y unas técnicas especiales para esta actividad, pero también siguen existiendo los que se producen en el término municipal, del que se dice que en agosto no hay nadie, salvo el cura para abrir las puertas de la iglesia, porque todos los vecinos están recolectando. Escritos, mochuelo, de piel de sapo y sobre todo el negro gigante, que se comercializa mal por su gran tamaño, pero que cada agricultor pone un surco, para él, para su familia y para amigos o clientes muy especiales, son de calidad excepcional.

Las pastelerías madrileñas siempre estuvieron muy prestigiadas y todavía quedan algunas tradicionales que se mantienen en primera fila, como el Horno de San Onofre, el Horno de la calle del Pozo, el Riojano o la Mallorquina, por ejemplo. Tienen su propio obrador en los que se elaboran todo tipo de golosinas como las reinas, los mojicones, los milhojas, los merengues de fresa o de café, los bartolillos, los azucarillos y algunas otras especialidades que hoy casi han desapare-



LA MADRILEÑA. Madrid. POL. [1930]. Cartulina. 32,5 x 48.

cido, pero hay otras muchas que han sobrevivido como las almendras garrapiñadas de Alcalá de Henares, los huesos de santo, otras que han aumentado en producción como los roscones de Reyes, las rosquillas del santo (listas, tontas y de la Tía Javiera) y algunas que han aparecido nuevas como la Corona de la Almudena, las chatitas y la excelente repostería de altísima calidad de Paco Torreblanca, seguramente el mejor repostero español, recientemente instalado en la capital, y algunas cadenas especializadas en chocolate que presentan un surtido amplísimo que ofrece muy variadas especialidades, como el chocolate con gin-tonic o la pipas de girasol saladas y recubiertas de chocolate, además de to-

do tipo de elaboraciones con cantidades crecientes de cacao, terminando en uno muy amargo, que sólo lleva cacao y nada de azúcar. Finalmente hay un licor de una calidad extraordinaria que además tiene unas excelentes cualidades digestivas. Es el anís de Chinchón, de sabor intenso y aroma muy penetrante, que se tomaba como postre o como aperitivo, mezclado con agua fresca, formando las clásicas “palomitas”, e incluso como eupéptico, añadiendo unas gotas a la infusión de manzanilla o de té. De las tres formas es muy agradable y merece la pena que de cuando en cuando recurramos a unos sabores casi olvidados.

ISMAEL DÍAZ YUBERO



SAIZ DE CARLOS (STOMALIX). Madrid. E. B. [i,a]gliardi. [1910]. Chapa en relieve. 35 x 50,5.

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: www.vecamugo.es