Larousse

COCINA VIEJUNA

O de cómo pasó España de la comida
en blanco y negro a la gastronomía
en technicolor

Ana Vega Pérez de Arlucea
Biscayenne

Fotografía de **Becky Lawton**
Prólogo de **Mikel López Iturriaga**

Dirección editorial
Jordi Induráin Pons

Coordinación de la edición
Àngels Casanovas Freixas

Textos
Ana Vega Pérez de Arlucea

Fotografía de las recetas y de las portadillas
Becky Lawton

Estilismo gastronómico y cocina
Eva Hausmann

Diseño de interiores y de cubierta
Isaac Gimeno

Corrección
Laura del Barrio

Maquetación y preimpresión
Isaac Gimeno

Para el resto de créditos fotográficos, véase página 287.
Agradecimientos en página 287.

© 2018 LAROUSSE EDITORIAL, S. L.
Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta
08005 Barcelona
Telf.: 93 241 35 05
larousse@larousse.es – www.larousse.es
facebook.com/larousse.es – @Larousse_ESP

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagiaren, reprodujeren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

El editor garantiza que ha realizado todos los esfuerzos posibles para que la reproducción de las marcas comerciales y de material sujeto a copyright en la obra fuera autorizada por sus titulares. En los casos en que estos no hubieran podido ser localizados, el editor quedaría exento de responsabilidad. No obstante, para cualquier rectificación rogamos se dirijan a la dirección de correo electrónico que consta en esta página.
En el libro se mencionan un sinfín de marcas registradas cuyos derechos les pertenecen.
El editor no ha incluido la indicación ® para no interrumpir el flujo de lectura.

ISBN: 978-84-17273-63-7
Depósito legal: B-17180-2018
1E1I

A amatxu

A Oscar, que no deja
que vuelva el frío

A Miren,
que me dio fuerzas
en un autobús

PRÓLOGO

Debo empezar con una confesión: este libro me da rabia. Biscayenne, también. Qué majo es este prologuista que empieza atacando a la obra y a su autora, dirás. Y tendrás razón, pero antes de formarte una opinión sobre mí, deberás dejar que me explique.

Cocina viejuna me causa estertores de envidia, porque es el libro que me gustaría haber publicado a mí. Igual me ocurre con Ana Vega, que prácticamente todo lo que publica me lleva a pensar lo mismo: «Ojalá supiera yo tantas cosas y pudiera contarlas con tanta gracia». Sé que son sentimientos de persona resentida con el talento ajeno, y solo me consuela pensar que se me pasan en cuanto me zambullo en los textos de Ana, me olvido de mí mismo y empiezo a disfrutar con lo que me cuentan. Que siempre es mucho y bueno, mandanga de la mejor calidad en este nuestro gastronómico mundo.

La obra de Biscayenne, que por primera vez cuaja en forma de libro en esta joya que tienes en las manos, me gusta por múltiples motivos. El primero y más importante, por su rigor no solo histórico, sino también técnico. Si Ana te cuenta que el origen de tal plato fue tal o pascual, sabes que no se ha limitado a mirar la Wikipedia, sino que ha investigado en un montón de libros del año de Maricastaña hasta dar con datos que nos aproximen a la verdad. Pero su detallismo también afecta a las recetas, en las que puedes confiar con la tranquilidad de saber que están probadas y perfectamente explicadas.

Otra cosa que me gusta de ella es el sentido del humor con el que comunica. Leer *Cocina viejuna* proporciona un enorme placer porque aprendes y a la vez te ríes. No sientes que alguien te está aleccionando desde su poltrona para demostrar la amplitud de sus conocimientos, y parece más bien que tu amiga más divertida e ingeniosa te está contando sus historias en un momento de confianza e intimidad. Ana jamás se da aires de grandeza, y maneja la ironía tan bien como las cazuelas.

Por último, y me vas a permitir el localismo, me siento muy unido a Biscayenne por su bilbainismo. Compartimos un amplio repertorio de fetiches comestibles típicos de la ciudad, que van del bollo de mantequilla a la tortilla de patatas pasando por la carolina o el pastel de arroz. Pero hay algo que va más allá de esas maravillas y que resulta difícil de explicar: en su acercamiento a la gastronomía detecto cierta socarronería muy de mi ciudad, una mezcla de gracia y chispa típica de los más grandes personajes del Botxo. Para disfrutarla no hace falta ser de Bilbao, porque quizá sea nuestra cualidad más universalmente exportable.

Cocina viejuna tiene todo esto y mucho más: recetones sacados del olvido que nos devuelven a un pasado entrañable, platos demodés de los sesenta, los setenta y los ochenta más inmortales que Raffaella Carrá y Jordi Hurtado juntos, y una logradísima mezcla de imágenes antiguas y fotos nuevas, en las que Becky Lawton ha conseguido recrear con maestría -e ironía- la atmósfera de aquellos años. Más unos suculentos textos que cuentan la historia de cada plato con más alegría que unas gambas tirándose a nadar en un mar de salsa rosa. ¿Y sabes qué? Lo mejor es que el libro jamás cae en la nostalgia ñoña, porque su dulzor está siempre contrastado con la conveniente dosis de acidez. Así que, mientras lucho otra vez con la envidia cochina por no ser yo quien lo firma, te dejo con él. Que lo disfrutes.

Mikel López Iturriaga

SUMARIO

Cocina viejuna
Por qué el mundo y tú necesitáis este libro — **10**

Digno de restorán — 14
Convites de tiros largos y sin esferificar

Cóctel de gambas — **22**
Foie gras a las uvas — **26**
Pato a la naranja — **30**
Lenguado à la meunière — **34**
Lubina al hinojo con salsa tártara — **38**
Solomillo Wellington — **42**
Crêpes Suzette — **47**
Tortilla Alaska — **52**

Guateques y visitas — 58
La época dorada de las bandejas de aperitivo

Canapés variados — **64**
Huevos rellenos — **72**
Gambas con gabardina — **76**
Pechugas Villeroy — **80**
Rape alangostado — **84**
Solomillo a la pimienta verde — **88**
Gelatina de champán — **92**

Meriendas infantiles — 96
Gastronostalgia para el niño y la niña

Emparedados y bocatas — **104**
Pepito — **110**
Ensalada de salchichas — **114**
Batidos — **118**
Banana split — **124**
Macedonia — **128**
Tarta de galletas — **132**
Gelatina de frutas — **136**

Iconos del verano — 142
Un rayo de sol, ¡oh oh oh!, llega a tu fogón

Pícnic — **150**
Ensaladilla rusa — **156**
Melón con jamón — **162**
Salpicón de marisco — **168**
Sangría — **174**
Pijama — **180**
Tarta al whisky — **186**
Limones helados — **192**

Banquete navideño — 198
La cocina viejuna vuelve a casa por Navidad

Dátiles con beicon — **204**
Jamón con huevo hilado — **208**
Espárragos tres salsas — **213**
Árbol de langostinos — **218**
Consomé — **224**
Pastel de pescado — **228**
Ternera rellena — **234**
Piña rellena — **239**

El mueble bar — 244
Un adminículo indispensable en el hogar viejuno

Sol y sombra — **252**
Leche de pantera — **256**
Lumumba — **260**
Lago azul — **264**
San francisco — **268**
Cubalibre — **272**
Carajillo — **276**
Piña colada — **280**

Agradecimientos — **285**
Agradecimientos y créditos fotográficos — **287**

COCINA VIEJUNA

Por qué el mundo y tú necesitáis este libro

viejuno/a
adj. Dicho desde el cariño, pasado de moda, hortera a la par que entrañable.

No digas que no, porque es que sí. A ti lo que te que te va es el viejunismo hortera y por eso te has comprado este libro. Quizá lo quieras disfrazar de ejercicio de ironía y pienses en enseñárselo a las visitas guiñándoles el ojillo, pero en el fondo lo que pasa es que te gustan más los rabanitos esculpidos en forma de flor que las esferificaciones con alginato. Es normal, la cocina viejuna forma parte de tu identidad y seguramente también de tu estructura ósea. En tu paladar están grabados a fuego los huevos rellenos, el pastel de pescado, los bocatas de lo-que-tocara y el sabor artificioso pero irresistible de Tang.

Ya sé que has evolucionado, que comes cosas que tus abuelos no sabían ni que existían, que pides la cena a través del móvil y vas a cursos de sushi, kimchi o como se llame la última tendencia de marras. También sé que la gastronomía española ha cambiado y que, donde antes reinaban cocidos y menús del día, ahora triunfa la cocina rabiosamente moderna. En treinta años, el panorama culinario ha cambiado de tal manera que resulta difícil reconciliar la España actual, ombligo de la vanguardia gastronómica mundial, con aquel país que aún olía a ajo y dictadura. El motor de esta revolución no fue otro que el horterismo, rasgo supremo de lo que a partir de ahora y, entre tú y yo, llamaremos cocina viejuna. Para que no haya malentendidos dejemos claro primero que la palabra *viejuno* no tiene nada de malo ni implica juicio peyorativo alguno. En mi cabeza se refiere únicamente a lo perteneciente al pasado reciente, ese desde el que no ha transcurrido el tiempo suficiente como para ser reivindicado por nadie. Aún nos avergonzamos un poco de él y por eso no es *cool*, ni *chic*, ni *in* ni ninguna de esas etiquetas chorras que ahora se ponen a las cosas guays. Por no ser, no es ni *vintage*, que es como se llama ahora a lo que es más viejuno que la Ruperta pero no hiere la vista. La cocina viejuna, que reinó en las cocinas maternas desde los años 60 hasta entrados los 90 y aún hoy pega coletazos en las cenas de Navidad y fiestas de guardar, resulta risible e incluso insultante para los espíritus sensibles. «Qué horror», «¡ay!, por favor» o «pero, cómo podían hacer cosas así» son los comentarios que suele suscitar. Pero sin ella, sin sus colores fosforitos o sus espeluznantes composiciones, sin su derroche de fantasía, sin eso, no seríamos lo que somos.

La gastronomía española dio un paso de gigante cuando se sacudió el luto del estómago y comenzó a andar por el camino de la creatividad. Como nadie nace enseñado, sus primeros pasos fueron quizá un poco sonrojantes, de la misma manera que ahora a ti te da cosica ver las pintas que llevabas cuando eras adolescente. Sin embargo, esa fase de acné y peinados horripilantes tuvo algo de magia y es parte inseparable de tu historia, de la misma manera que la cocina viejuna está en las raíces de la culinaria contemporánea. Después de estas sesudas frases, base de mi sistema filosófico vital, quizá puedas mirar de otra manera al cóctel de gambas, a los huevos rellenos, ¡a la tarta al whisky!, obras cumbre de la humanidad, de su evolución social y del despiporre imaginativo. Puede parecer hasta normal que alguien —es decir, yo— dedique años de su vida a perorar sobre las virtudes del feísmo alimenticio, bla bla bla, cuando en realidad lo que ocurre es que me divierte coleccionar recetarios horteras. Al principio lo hacía solo por las risas, lo confieso, pero me di cuenta de que, cuando las compartía, aquellas fotos de platos barrocos y guarniciones sin sentido despertaban recuerdos entrañables. Ya sea por nostalgia o como reacción a la sobreexposición de la cocina moderna que sufrimos hoy en día, la comida viejuna es el tema que más éxito ha tenido entre mis lectores, tanto en redes sociales como en mi antiguo blog o en las recetas que le dediqué en El Comidista de *El País*. El viejunismo forma parte de un pasado común que todos recordamos y tiene un componente sentimental que lo hace particularmente cercano y divertido. ¿Quién no ha comido melón con jamón? ¿Quién no alucinó en su momento con la tortilla Alaska o el solomillo a la pimienta? Puede que ahora seamos más sofisticados y pongamos el listón más alto, pero hay recetas de aquellos tiempos que vale la pena rescatar.

«Si están tan de moda el dichoso vintage y el revival de todo», pensé, «igual es el momento de sacar punta a nuestra herencia culinaria más pop». De hecho, me parece raro que aún no se haya explotado este filón, ahora que lo más moderno es parecer viejo. Porque bien que te avergüenzas de cuando llevabas chándal de táctel, el pelo cardado y hombreras dig-

nas de Locomía, pero si vuelven a ponerse de moda te las vuelves a plantar. Del purgatorio del olvido han regresado los bigotes, los vinilos, los pantalones de campana y el macramé; los bares de modernos se creen especiales por tener porrones, baldosas hidráulicas o sillas desvencijadas que no pegan entre sí, y triunfa de nuevo la música de Rick Astley. Resulta que ahora lo viejuno es hipster, es molón, pero nadie se acuerda de los bufés fríos con cisnes de hielo y cascadas de langostinos, de los dátiles con beicon ni de los pollos asados con sombreritos de chef en las patas. Vale ya. Reivindiquemos con orgullo nuestra memoria histórica y sentimental construida a base de meriendas de cumpleaños, convites de boda y macedonias sin fin. Al fin y al cabo, mucha risa con la ensaladilla milimétricamente adornada de tu tía, pero te la comes que da gusto en Navidad, y repites, y después pides un poco de huevo hilado para acompañar.

Ahí donde la ves, con sus montañas de gelatina y sus hortalizas esculpidas, la cocina viejuna fue en su momento la cumbre de la gastronomía y, a pesar de su aspecto terrorífico, no estaba nada mal. Su punto flaco no era el sabor, sino su barroquismo estético ideado durante subidones de Optalidón. Dentro de veinte años, cuando las espumas, las esferificaciones y los platos pintados con brochazos de salsa nos hagan sonrojar y parezcan el epítome de lo cutre, algún iluminado rescatará el melón con jamón. Y se forrará, igual que el que pensó que el gin-tonic podía volver de entre los muertos. El viejunismo culinario regresará del pasado —igual que Marty Mcfly— para cambiar el futuro, pero entre tanto no está de más recordarlo y dignificarlo. La gelatina con cosas fue la máxima expresión de la modernidad de su época y, gracias a ella, pasamos de la cocina en blanco y negro al technicolor. Nuestras madres[1] y abuelas dejaron atrás por fin los tristes tiempos de racionamiento y autarquía, y llenaron las mesas de combinaciones locas, recetas internacionales y artilugios capitalistas. Si pocos años antes se habían aceptado con alegría los supermercados y las neveras[2], la época viejuna

fue la edad dorada de la minipimer, la licuadora, la yogurtera, el cuchillo eléctrico, el robot de cocina… del desarrollo económico, ¡del destape! Por eso la cocina viejuna necesita un homenaje, para saber bien de dónde venimos y cómo demonios hemos llegado a ser un país de referencia en lo gastronómico. Suena muy serio, pero también sirve para pasar un rato entretenido, como cuando empiezas a recordar sintonías de series de dibujos animados, después de la primera ya no puedes parar y te pasas horas cantando a grito pelado «soy un gnomo» o «érase una vez un planeta triste y oscuro»[3].

Si te está entrando una añoranza loca de los sabores lisérgicos ochenteros, tienes dos opciones: la primera es ir al bufé libre de un hotel para la tercera edad en temporada baja; la segunda, desempolvar la vajilla Duralex y cocinar tú mismo las recetas que marcaron para siempre tu paladar, estragándolo sin remedio ni recuperación posible. En caso de que, ¡ay!, hayas nacido después de 1995 y ni siquiera te acuerdes de Curro y Cobi o hayas borrado tus recuerdos más traumáticos mediante terapia de hipnosis, puede que después de leer todo este rollo aún no sepas qué es la cocina viejuna ni cómo distinguirla. ¿No conoces sus crímenes contra la humanidad ni el adictivo poder de la salsa rosa? No pasa nada, aún tienes remedio y el resto del libro para ilustrarte.

Hubiera sido fácil recurrir a la carcajada y llenar este libro de tremebundas fotografías de época o platos aterradores (hola, áspic salado), pero he preferido que la cocina viejuna se redima y combata su mala fama a golpe de cosas ricas. En las páginas que siguen verás recetas icónicas de los años 70 y 80, sabores dignos de ser recuperados, preparaciones que nunca debieron perder su encanto. Contaré por qué fueron importantes, cómo surgieron y de qué modo están relacionadas con aquella España de los Alcántara que todos llevamos dentro. Con un poco de suerte, alguno de estos platos te transportará en el tiempo y el espacio para, por un momento, volver a ser joven y sentirte como cuando lo probaste por primera vez. Porque la nostalgia también se come.

Al loro, cantimploro, que esto empieza.

1. Seamos francos, los hombres de aquel entonces no asomaban mucho la nariz por la cocina. Vale que habría excepciones, pero la mayor parte del trabajo doméstico y, por ende, del guisoteo, era cosa de mujeres. Por esa razón, en este libro se hablará mucho de las madres (responsables de la alimentación familiar) y poco de los padres, sin dramas que valgan. Hasta la llegada de la democracia, más del 80 % del trabajo remunerado femenino correspondía a las solteras: al casarse y tener hijos, la inmensa mayoría de ellas abandonaba su empleo para dedicarse a las tareas del hogar. La tasa de actividad femenina en España creció espectacularmente a partir de los años 80, y subió del 32,4 % en 1987 al 53,75 % en 2014. Esta acelerada incorporación de la mujer al mercado laboral influyó decisivamente en los usos alimentarios y en la cocina, que tuvo que adaptarse al nuevo régimen de vida de las familias, mucho más rápido y con menos tiempo para los fogones. Por eso, en los años viejunos triunfaron enormemente las recetas vistosas pero de rápida elaboración, igual que los preparados o la comida congelada. Datos sacados de *Análisis del mercado laboral femenino en España: evolución y factores socioeconómicos* (Genoveva Millán Vázquez de la Torre, Manuela Santos Pita y Leonor Pérez Naranjo), 2014.

2. En 1957, el gobierno franquista puso en marcha un plan de desarrollo enfocado a la venta al público que culminó en la apertura del primer supermercado de autoservicio de España. El periódico *ABC* dedicó 7 paginas a este modernísimo establecimiento de Madrid el 7 de diciembre de 1957. Por su parte, las neveras ya existían desde mucho antes, al menos desde los años 30 en su variante eléctrica. Fueron un artículo de lujo hasta prácticamente los 60.

3. Hazte a la idea, este libro está lleno de referencias nostálgicas y parte de su gracia está en que las pilles y no te las tenga que explicar yo. Por ser la primera vez, pase. «Soy un gnomo y aquí en el bosque soy feliiiiiiz» no puede ser otra que la sintonía de *David el Gnomo* (1985), y «Érase, una vez, un planeta», la de *Érase una vez… el hombre* (1978), emitidas ambas en RTVE.

DIGNO DE RESTORÁN

Convites de tiros largos y sin esferificar

Cero patatero. Eso es lo que sabíamos los niños de los 80 acerca de la alta cocina y los restaurantes. Una ignorancia comprensible si tenemos en cuenta que en aquella época triunfaban los bocatas untados de margarina y canciones con frases como «no hay marcha en Nueva York y los jamones son de York».[1]

Ahora los chavales sueñan con ir a la tele a hacer tortillas de alginato y conocen mejor la guía Michelin que la lista de los reyes godos, pero para nosotros, sufridos portadores del chándal de táctel, el restaurante era un terreno desconocido. Salvo para unos pocos privilegiados (hijos de familias con posibles o herederos de sagas con parada y fonda), comer fuera de casa era, literalmente, comer fuera de tus cuatro paredes. Algo relacionado con las visitas a la tía Puri, las paellas ilegales en un pinar o las excursiones con fiambrera de filete empanado. Tirando por lo alto podríamos meter en el saco de las grandes experiencias gastronómicas los chiringuitos con manteles de papel y los bares de tapas, en los que la emoción se concentraba en beber mosto rojo (mucho más adulto que el blanco, aunque supiera igual) y una Fanta de Pascuas a Ramos.

Ir de restorán —así dicho y escrito, en versión castiza del francés *restaurant*— era otra cosa. Algo excepcional que requería zapatos de domingo, ropa incómoda y que tu madre te limpiara el carrillo con saliva. A un señor restorán, con su mantelería de hilo y su menú en letras de molde, se acudía en raras ocasiones. Siempre había letras que pagar y total «para qué vamos a gastar si en casa comemos fenomenal». De modo que nuestros referentes en materia de alta cocina eran los convites de boda y los anuncios de Camilo José Cela para la *Guía Campsa*.

—¿Más gachas, don Camilo?
—Si se empeña…

Yo no sabía lo que eran las gachas, pero qué más daba. Al parecer implicaban viajes, aventuras sin fin y un Rolls Royce a la puerta del mesón. Daba igual que le ofrecieran ternasco, migas o caldereta, don Camilo decía a todo que sí. En mi tierna mente, ir de restorán significaba ponerte morado a platos de nombre desconocido en compañía de una hermosa chófer con poco apetito. «Come, Oteliña,[2] que estás muy flaca» era la contraseña que abría las puertas del despiporre culinario.

En el año 1990 d.C. fui la primera de mi estirpe que celebró su comunión en un restaurante en vez de en casa. Emoción, intriga y dolor de barriga. Imagina mi desilusión cuando allí no aparecieron (inexplicablemente, para mí) ni el Rolls ni Oteliña. La decepción fue completa cuando sirvieron unas croquetas peores que las de mi madre y una carne en salsa de gusto mistificado que hube de tragar con resignación, no fueran a pensar los invitados que yo era una niña revirada. Entonces no se estilaba el menú infantil, ni siquiera para los malos comedores capaces de pasar horas sentados con el pescado hecho bola. Si ibas a un convite te comías todo, raspas incluidas, bajo la amenazadora mirada de tus padres. Y si no te lo comías, te quedabas quieto y callado, rascándote los calcetines de ganchillo y pensando en la colleja del camino de vuelta. No había mayor humillación para el anfitrión que dejar insatisfechos a sus invitados y, al revés, no existía peor afrenta para el convidado que la de salir de un banquete con sensación de hambre.

—¿Qué tal en la boda de la Eugenia?
—Ella estaba guapísima y la orquesta, fetén.
—¿Y la comida?
—Un horror, mucho canapé, pero luego bien que tuve que hacer tortilla de patatas para cenar.
—¡Ay, si su abuela levantara la cabeza!

Con diálogos parecidos empezaron las rencillas de Puerto Hurraco, no te digo más. La misión de los banquetes de boda viejunos era llenar la andorga de los asistentes como si acabaran de salir de la posguerra. El desparrame de marisco estaba siempre asegurado, ya fuera en cóctel de gambas, ensalada de frutos del mar o cascada de langostinos cocidos a kilo por persona. El marisco era estatus («fíjate qué espléndidos, ¡un bogavante para cada uno!»), distinción y frenesí tripero. No podían faltar tampoco las tablas de embutido, el melón con jamón ni el cordero en cualquiera de sus expresiones. La clave estaba en encontrar el equilibrio perfecto entre atiborrar y epatar: que se notara que el que pagaba se había rascado el bolsillo a fondo pero con un punto de distinción. No era lo mismo poner en el menú «fritos variados» que «calamares à la romaine, gambas Orly y croquetas de ave». En el fondo eran exactamente la misma cosa y las croquetas de ave siempre resultaban ser de pollo, pero sonaban a puturrú de fuá.

Según avanzaron los años y los españoles se acostumbraron a tener a diario comida en el plato, los banquetes se hicieron más frecuentes y más modernos. Modernos en sentido viejuno, claro está. Ya no hacía falta celebrar un sacramento para reunirse y zampar. Los convites de boda sustituyeron poco a poco la ensaladilla nacional, la merluza a la romana y el mantecado de los años 50 por los entremeses variados, el solomillo con salsa de pimienta verde y la tarta nupcial de muchos pisos cortada con espada toledana. Los restaurantes de banquete, aquellos con ínfulas, aspiraciones y capacidad para tropocientas personas, comenzaron a ofrecer platos que hasta los años 70 habían sido coto privado de grandes hoteles y establecimientos de postín. Para que nos hagamos una idea, un menú real de boda de 1976 incluía volovanes de carne, tartaletas de marisco, rollitos de bacón, canapés de trucha, pollo relleno, ternera mechada en salsa, medias noches de jamón York —de veras—, fiambre al huevo hilado, galantina de solomillo, jamón asado en su jugo y tarta de biscuit glacé. Ni las bodas de Camacho. Vale que otros seguían dando sopa de gallina y ternasco con lechuga, pero vemos la evolución. A los novios más modernos se les ofrecía incluso la opción de un bufé frío con cisnes de hielo y bandejas de lo que fuera, siempre adornadas con multitud de guindas, pepinillos esculpidos y naranjas cortadas en forma de cestita. Qué nivel, Maribel.

El desarrollo económico había acabado no solo con los recuerdos del racionamiento y el plato único sino con las barreras gastronómicas. Ya no era necesario ser aristócrata, estraperlista o torero para entrar a un restaurante y pedir la carta. Lo que hacía falta eran pesetas y no pedigrí. El boom del turismo propició la apertura de miles de comedores modestos donde uno podía llenarse hasta el horcate y terminar la jugada con un puro y un brandy. Como un señor. O como la mayoría de los españoles pensaba que comía un señor. Las revistas y periódicos empezaron a otorgar

1. Semejante lirismo y brillantez en el pareado es parte de la letra de «No hay marcha en Nueva York», primer sencillo del álbum de Mecano *Descanso dominical*. Fue el disco español más vendido en 1988.

2. La estadounidense Viviana Gordon acompañó como chófer a Camilo José Cela en la repetición de su viaje a la Alcarria en 1985, organizado por las revistas *Cambio 16* y *Motor 16*. El escritor le puso el apodo de Oteliña por tener su piel «el mismo lustre que el personaje de Shakespeare» Otelo. Este viaje sirvió de inspiración a los anuncios de la *Guía Campsa* (ahora *Guía Repsol*) que Cela protagonizó en los años 80 y 90.

Arriba, aspecto de una de las salas del restaurante Zalacaín, en Madrid, durante los años 80. A la derecha se ejemplifica la sobriedad y la tradición que en general caracterizaba a los restaurantes vascos durante los años 70 y 80.

a la cocina un papel relevante y en 1969 apareció en prensa la primera sección exclusivamente dedicada a la crítica gastronómica[3]. El arte del buen yantar conseguía así, «como las otras artes, su crítica adecuada y los lectores encontrarán la debida orientación en el momento de escoger según sus gustos y preferencias»[4]. A la vez se publicaron recetas semanales y libros de cocina que permitían a las amas de casa conocer las mejores y más famosas fórmulas culinarias. En el diario *ABC*, por ejemplo, escribía las recetas Clodoaldo Cortés, dueño del exclusivo restaurante Jockey de Madrid.

Carpanta y sus sueños llenos de pollos asados quedaron atrás. El pollo, antaño lujo de bodas y funerales, era ahora un básico de la compra del supermercado. Y se podía asar en casa, oh maravilla de las maravillas, porque casi todo el mundo tenía una cocina eléctrica o de gas con horno incorporado. La lista de la compra empezaba a incorporar con normalidad alimentos antes exóticos o prohibitivos, como el kiwi, el aguacate, el marisco o las carnes nobles. Con cierto presupuesto y algo de maña, en casa se podían elaborar platos de categoría que hasta entonces habían estado restringidos a las mesas empingorotadas.

Para entender la cocina viejuna en todo su despliegue lisérgico y multicolor hay que tener muy en cuenta la cultura del postureo. Cómo la imitación popular de lo que en un momento dado es exclusivo transforma eso mismo, años después, en una horterada. Mientras esa asimilación ocurre, la flor y nata discurre una nueva forma de expresión que la distinga de la plebe. Esta la vuelve a emular y así se entra en un círculo infernal de copia-pega hasta el final de los tiempos. En el ámbito culinario esto ocurrió en los años 60 y 70, cuando cualquier hijo de vecino se puso

a copiar los hasta entonces emblemas de la alta cocina internacional. Recetas con acento aristocrático y aire cosmopolita dignas de una duquesa rusa en el exilio: pato à l'orange, solomillo Wellington o Strogonoff, soufflés, galantinas y demás desvaríos. En respuesta a este hartazgo de salsorras y decoraciones churriguerescas surgió la *nouvelle cuisine* francesa, después la nueva cocina vasca, la vanguardia, las esferificaciones y los platos grandes con poca pitanza. Cumpliendo la maldición del plagio barato, la revolución gastronómica emprendida en los 80 llegó a nosotros a través del teléfono escacharrado. Lo que comenzó siendo cocina molecular ha acabado con tu cuñado perpetrando espumas de sifón y mandangas con nitrógeno líquido. Los grandes chefs actuales, acorralados por las deconstrucciones y los platos de pizarra pintados a brochazos, están dejando el laboratorio para volver a los orígenes. Un sinvivir.

Pero volvamos al restorán viejuno, que es nuestro objeto de estudio. Tanto la palabra *restorán* como su hermana fina *restaurante* fueron admitidas por los diccionarios a principios del siglo XX[5], cuando España ya estaba llena de fondas, figones, asadores, tabernas y mesones. Estos vetustos nombres denominaban establecimientos con recios muebles castellanos, horno de leña y botellas de vino tamaño mágnum sobre el aparador. Esos a los que acudía Camilo José Cela con su guía Campsa bajo el brazo.

Los restaurantes eran otro asunto. Uno repleto de sofisticación, elegancia, lámparas de araña y copas labradas. Aquellos comedores aparecían de vez en cuando en las crónicas sociales: «la marquesa de Tal celebró una recepción en el comedor privado de…» o «el embajador de Cual dio en su casa un banquete servido por el equipo de…». Monóculos y bigotes por doquier. Los grandes restaurantes de mediados del siglo XX en España eran herencia también del postureo, esta vez decimonónico, que asimiló la alta cocina francesa como estándar gastronómico. La llamada *cocina internacional* se escribía en francés y sabía igual en Madrid o en Singapur. Sus platos eran barrocos e impresionantes, de espectacular presentación y difícil elaboración, símbolo de un enorme poder adquisitivo y de un estilo de vida privilegiado. Aquellas recetas con apellidos nobiliarios se convirtieron pues en objeto de deseo aspiracional y carne de copia-pega.

Aunque las fórmulas de sus conjuros ya habían sido difundidas en muchos recetarios, fue el desarrollismo setentero el que permitió que los españoles se dieran un homenaje gastronómico bañado en salsa Mornay. Regados con tinto rioja nacional, los menús viejunos se volcaron en incorporar platos de la *haute cuisine* tan anhelados como el lenguado à la meunière, las terrinas de faisán, las carnes a la milanesa o los crêpes suzette. Elaboraciones que requerían un ejército de cocineros y aprendices que, además de aprender el oficio a la vieja usanza (de pelapatatas a jefe de cocina, con suerte), salían de las nuevas escuelas de hostelería y turismo.

Allá por los años 70 los cocineros no destilaban glamour sino olor a frito. Aroma de fritanga rancia o de puturrú de fuá, lo mismo daba. A nadie en sus cabales se le ocurría pensar que guisar fuera una carrera de postín y las madres suspiraban resignadas cuando un hijo les salía marmitón. No se le daban bien los estudios y no sería registrador de la propiedad, pero ¡al menos corredor de seguros! ¡O albañil!

—Mamá, quiero ser chef.
—¿Qué chef ni qué gaitas? Come y calla.

3. El 30 de noviembre de 1969 apareció en el periódico *ABC* la primera crítica gastronómica con tal título. Dedicada a La Marmite madrileña, fue el comienzo de una sección fija escrita por Francisco Moreno Herrera, Conde de los Andes, bajo el pseudónimo de Savarin.
4. *ABC*, 30 de noviembre de 1969, página 157.
5. Pagés, Aniceto de, *Gran diccionario de la lengua castellana, autorizado con ejemplos de buenos escritores antiguos y modernos*, tomo IV, Fomento Comercial del Libro, Barcelona, 1925. Ambos términos aparecen también en el *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española de la Real Academia Española*. Espasa-Calpe, Madrid, 1927.

Para los que peinaban canas, la comida no era una excusa para fruslerías ni experimentos del Cheminova, sino un artículo de primera necesidad. Y los cocineros, personas sudorosas con los dedos rebanados y la espalda molida. Cero categoría. Ser el dueño del comedor era harina de otro costal: por entonces el éxito culinario no tenía nombre y apellidos sino razón social. Lhardy, Zalacaín, Guria, Hispania. Mesas de relumbrón que triunfaban sin necesidad de saber quién guisaba en la trastienda. Allá por los primeros años 80 ese anonimato comenzó a desaparecer. La crítica gastronómica y las diversas guías que orientaban el nuevo paladar de los españoles (*Michelin*[6], *Gourmetour*, *Guía del Viajero* y *Campsa*) repetían nombres que cambiarían nuestra gastronomía para siempre. Arzak era a veces Arzac, y a Ferran Adrià aún lo llamaban Fernando, pero la curiosidad del público por los asuntos culinarios fue creando el terreno propicio para ese halo de estrella de rock que tienen ahora los chefs. Todo comenzó en 1976, cuando Juan Mari Arzak participó en la primera Mesa Redonda de Gastronomía de la revista Club de Gourmets. Ojo avizor andaba por allí el francés Paul Bocuse, líder de la rompedora *nouvelle cuisine*, comandante de la Legión de Honor y dos veces Cocinero del Siglo (del XX y del XXI).

Te estás preguntando, alma de cántaro, qué porras es la *nuvel cuisín*. Pues un movimiento culinario iniciado en Francia en los años 60 según el cual se mandaba a la arcaica cocina internacional a hacer puñetas, prefiriendo la imaginación, la sencillez de sabores y formas y la frescura y calidad de los productos. Después de esta aclaración, quedémonos con que Bocuse y Arzak comieron, bebieron, se hicieron amigos y en plena exaltación de la amistad, el primero invitó al segundo a su casa. Arzak viajó con Pedro Subijana al restaurante de Bocuse en Lyon. Allí ambos se quedaron ojipláticos frente al derroche de inventiva del galo y sus amigos (los hermanos Troisgros, Guérard, Chapel, Senderens y compañía) y decidieron aplicar una idea similar a la cocina vasca: revalorizar los guisos tradicionales, primar la calidad, el origen y el sabor propio de cada ingrediente e innovar. De vuelta en San Sebastián reunieron a un grupo de compañeros (después conocidos como «los once magníficos», como una película de vaqueros) para hacer una cena al mes, compartir ideas, recetas y difundir su buena nueva. Junto a Arzak y Subijana, nombres como José Juan Castillo, Tatus Fombellida, Ramón Roteta, Luis Irizar o Karlos Arguiñano dieron a conocer la nueva cocina vasca en el resto de España, creando una tendencia imparable y una nueva escuela. De ahí a la cocina molecular, la técnica científica y la intelectualización de los fogones bullinianos había solo un paso.

En los años 90, el concepto de alta cocina era radicalmente distinto del de veinte o cien años atrás. Comer ya no era hartarse sino saber elegir y saber apreciar, y de algún modo aquellos revolucionarios impusieron un nuevo estándar elitista al que aspirar. Decir *restorán* pasó a ser de paletos o anticuados, y la nueva ola arrasó con aquellos comedores de alto copete donde te ponían un cojín bajo los pies y el camarero completaba la labor del chef exprimiendo, salseando o flambeando tu comida junto a la mesa. La gente ya no ahorraba durante meses para poder ver el espectáculo de Cándido (Segovia) partiendo el cochinillo con el plato o a Currito (Santurce y Madrid) repartiendo pantagruélicas cazuelas de merluza. Se pasó de moda el trato principesco que recibían los comensales en Horcher, Jockey, Club 31, Lhardy u otros locales históricos de decadente encanto. Algunos sobrevivieron fieles a su estilo y muchos otros bajaron la persiana, fagocitados por el éxito de aquellos nuevos restaurantes sin cortinones de terciopelo ni cubertería de plata que establecían la etiqueta de lo deseable.

Para hacernos una idea del percal y de cómo ha cambiado el panorama culinario en España, veamos la lista de los diez mejores restaurantes nacionales de 1989 según una media de sus notas en las distintas guías: 1. Arzak (San Sebastián), 2. Zalacaín (Madrid), 3. Akelarre (San Sebastián), 4. Jockey (Madrid), 5. Neichel (Barcelona), 6. Goizeko-Kabi (Bilbao), 7. Hispania (Arenys de Mar, Barcelona), 8. Vía Véneto (Barcelona), 9. Boix (Martinet, Lleida), 10. El Amparo (Madrid). Unos cuantos ya no existen, otros siguen en la cresta de la ola y otros perviven con dignidad, que no es poco. La alta cocina ochentera, además de quitar el óxido a la gastronomía española, tuvo tiempo de inventar maravillosas recetas que hoy son orgullosamente clásico-viejunas, como el pudin de cabrarroca de Arzak o la lubina a la pimienta verde de Subijana en Akelarre.

Al fin y al cabo, todo el mundo tiene un pasado viejuno detrás. En 1986, El Bulli de Adrià aún ponía blondas de papel debajo de las tartas y presentaba su margarita de cigalas al caviar con la forma de una auténtica florecita kitsch sobre el plato[7]. No somos nadie.

El ciclo de la vida hará que más pronto que tarde las esferificaciones y deconstrucciones sean más antiguas que la tos, igual que los chorretones de vinagre balsámico y los pinchos de rulo de cabra. Claro que no tendrán ni el encanto ni la pomposidad de las recetas que verás a continuación: un auténtico festival de fórmulas en peligro de extinción que no se merecen tal cruel destino. Están pasadas de moda, sí, y te costará encontrarlas en la carta de un restorán que no haya pasado por una hibernación forzosa, pero bien hechas —con una pizca de cariño y otra miaja de nostalgia— están buenísimas. Capaces de marcar una época y de despertar suspiros a su paso, son vestigios de una época en la que comer fuera de casa era una ocasión excepcional para vestir de tiros largos. Creo firmemente que el mundo sería mejor y más divertido si se flambeara más. O si los premios Nobel siguieran modelando los sueños de los niños.

Démonos un homenaje digno de restorán.

6. Michelin publicó la primera guía dedicada a España en 1936 para suspenderla después hasta 1973.

7. González Espejo, Leopoldo, *Al encuentro de... El arte de la buena mesa*, Editorial El Lagar, Madrid, 1986. Un libro alucinante con un fantasbuloso recorrido por los mejores restaurantes de España en aquella época, con recetas en las que lo más innovador era la gelatina.

El restaurante Mesón de Cándido, en Segovia, en una fotografía de los años 80. Sus sabrosos asados y su original método de partir los cochinillos con el borde de un plato le dieron fama mundial.

LEA
PERRINS
WORCESTERSHIRE
SAUCE
18