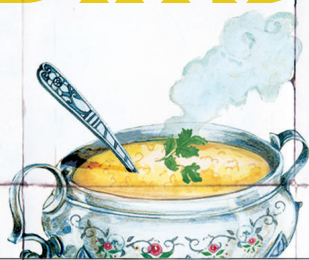


LUIS DE LEZAMA
BARAÑANO



LA COCINA DEL ALABARDERO



50 RECETAS, 50 AÑOS

S A L S A
B O O K S

LUIS DE LEZAMA BARAÑANO

Premio Nacional de Gastronomía
Extraordinario 2013

LA COCINA DEL ALABARDERO

50 RECETAS, 50 AÑOS



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Primera edición: octubre de 2014

© Luis de Lezama Barañano, 2014

© de esta edición, Grup Editorial 62, S.L.U., 2014

Salsa Books

Pedro i Pons 9-11, 11.ª Pta.

08034 - Barcelona

www.planetadelibros.com

gama, sl - fotocomposición

Imprenta Romanyà Valls, S. A.

Depósito legal: B-16.469-2014

ISBN: 978-84-15193-56-2



CÓMO COMIENZA LA HISTORIA

En realidad todo empezó en Chinchón (Madrid) a finales de 1962. Era mi primer destino como sacerdote. Entonces sí que había crisis. Se nos iban en masa los jóvenes de los pueblos a las ciudades para buscar trabajo porque el campo no ofrecía oportunidades de desarrollo. Por aquel tiempo era tímida la gestión de la concentración parcelaria, en las tierras de secano o de regadío. Comenzaban por necesidad las iniciativas de cooperativizar el vino y la aceituna. Era yo un cura jovencito, llegado de Bilbao, acostumbrado al mundo del hollín y de la industria. Los horizontes amplios de la Vega del Tajuña eran contrapuestos a mis montañas que no solo recortan el paisaje, sino los pensamientos de sus gentes. Realmente había nacido en Amurrio durante la guerra civil. Inevitablemente soy un niño de la guerra. Desde pequeño supe que el hierro, la vaca, el rebaño de ovejas y los productos de la huerta familiar se daban la mano con las máquinas y las herramientas. Pero también supe lo que era compartir el fruto de la cartilla de razonamiento. Había escuchado que los de debajo de mi piso eran «fachas» y los de arriba, «rojos». Todo eso marca. Vivir y convivir era una pasión en la que influyó mucho la bondad sin prejuicios de mi madre y el carácter de bonhomía de mi padre. Mi padre era un hombre íntegro al que conocí buscando

siempre un trabajo estable y digno. A ratos éramos felices y a ratos nos convertíamos en ricos-pobres. Yo lo notaba porque no me compraban camisas ni jerséis, ni pelotas de goma. Había que pasar con lo que teníamos según decía mi madre. Sin embargo, aun en la precariedad, siempre había un plato de más a la mesa por si venía alguien a compartir nuestra frugal comida.

Cuando llegué a Chinchón se me cayó el alma a los pies. Era un bello pueblo desconocido, socialmente lejos de Madrid por la falta de comunicación. Solo había una camioneta *La Veloz* que salía a la mañana camino de Madrid y volvía a la tarde. Tantos eran los encantos de su gente y de su entorno que me sedujo. Era un pueblo lleno de callejas con cuevas empedradas, a menudo con cantos de tinajas como si fueran alfombras de alfareros, pero se despoblaba de jóvenes que iban a Madrid a buscar trabajo y luego no volvían. Por aquel entonces no solo quería salvar almas, sino también cuerpos. «No se puede predicar a estómagos vacíos», me decía a mí mismo. Me planteaba cómo hacer volver a los jóvenes a su pueblo para que pudieran vivir cerca de sus mayores y dar uso a aquellas maravillosas casonas y corrales. Para colmo empezaron a llegar por las carreteras otros jóvenes, «maletillas», «chulillos», chavales con el corazón en la cabeza que querían una oportunidad de ser toreros como El Cordobés. Eran chicos salidos de las calles de los arrabales de ciudades de provincia y de los pueblos más remotos de España. Yo estaba sorprendido, pues nunca había sabido de su existencia. Carecían de toda formación y de elemental cultura; aparecían de madrugada durmiendo en el pretil del convento de las Hermanas Clarisas. Se lavaban en la Fuenteabajo o en la Fuentearriba, donde se metían casi desnudos en los caños del abrevadero, para regocijo de las chiquillas. Poco a poco conseguí convencerlos para que vinieran a la rectoría y compartieran con los jóvenes de la parroquia simpatías, aficiones, además de ropa, comida y lecciones de cultura. Aquel invierno éramos ya una familia de ocho y hasta de diez o

doce miembros. Así aprendí yo lo que era la necesidad de comer y tener razones para vivir. El primer invierno fue duro. La gente del pueblo, compadecida de nuestra situación, ponía aceite, pan, huevos y cereales a la puerta de mi casa para dar de comer a «los maletillas del cura».



Por aquel entonces en el terreno culinario se admiraba mucho a Cándido de Segovia: el gran mesonero de Castilla atraía la atención de los extranjeros que se perdían por España y de los españoles que podían comer un buen cordero o un buen lechazo horneado en sus fogones. Siempre me había dicho mi abuela Asun que en el norte se guisa, en el centro se asa y en el sur se fríe. Fiado de la fama de aquel personaje me fui una tarde de invierno a Segovia a ver a Cándido para suplicarle que viniera a Chinchón, donde habíamos inaugurado en una casa de la parroquia el Club Santiago, con objeto de reunir a los jóvenes, crear iniciativas que desarrollaran el emprendimiento del pueblo y provocar la convivencia en torno a un plan de desarrollo turístico. Compré un horno de media bola de cerámica y lo instalé en un rincón del hogar Santiago. Cándido accedió a enseñarnos su arte de cocción del cochinillo, su manejo del horno y de la parrilla de leña para el cordero. Al fin y al cabo, Chinchón había sido históricamente más segoviano que castellano-manchego. Los hábitos —poco a poco— y las proposiciones de comer en Chinchón cambiaron. El cuarto y mitad de longaniza de Valentín el Tocinero se fue convirtiendo en cuartos traseros y cuartos delanteros y chuletillas de cordero. Las ricas migas, los puches y las gachas de nuestras abuelas reverdecieron. Bajaron las calorías de la dieta habitual de la gente, acostumbrada al chocolate de Villajoyosa que los vendedores promocionaban desde sus camionetas en la plaza Mayor: regalaban un cubo de plástico por cada diez tabletas. En aquel fervor gastronó-

mico de Chinchón hasta las Hermanas Clarisas empezaron a hacer soplillos, rosquillas y unos ricos hornazos con sabor a anís de la Alcohola que los paisanos dieron en llamar «tetas de novicia». Aún siguen produciendo este rico manjar en la panadería de «las Lolas» en la plaza Mayor.

Con el tiempo, Chinchón ha pasado a ser permanentemente una fiesta de la gastronomía española. Se abrieron las cuevas de las casas llenas de tinajas de vino, ubres espléndidas del varietal de sus términos, el tempranillo. Los portalones y los patios se convirtieron en mesones, y hasta las procesiones en manifestaciones de gente bien alimentada. Hemos descubierto que nuestra cultura coquina-ria es un tesoro escondido para la vida de nuestro pueblo. Mis jóvenes, que cada año se incrementaban con nuevos caminantes que buscaban un hueco social en la aventura de la vida, aprendieron letras. Además de usar la cuchara ya utilizaban el tenedor y eran capaces de pelar gambas con la ayuda de un cuchillo. Eso era cultura y luego vino la historia.



La historia ha sido más compleja. Después de Chinchón cuando llegué a Vallecas, a mi parroquia de San Carlos Borromeo (1965), no esperaba que los chavales de la calle, los hijos de nadie y los huidos de la precariedad vinieran conmigo. Las destartaladas chabolas de Entrevías Viejo, sus barrizales y sus verbenas de luces enganchadas anárquicamente a un triste alumbrado público fue un hábitat acogedor para mí y mi comunidad de errantes. Cada noche variaba el número de los que me seguían: unos se iban a su aventura y nuevos entraban en la nuestra. Las casitas 315 y 317 de la UVA, Unión Vecinal de Absorción, fueron un hogar inolvidable. Allí, entre sus frágiles paredes, alineados en literas de a tres, el de abajo mío podría ser el último acogido, en el último minuto de la noche, sin identifica-

ción necesaria, venido de la cárcel de Carabanchel o de un lugar por el que nunca preguntábamos. Aquel «albergue de la juventud» era terreno franco, lugar sin fondo, casa de todos. Lo único exigible era la ducha. El hambre se compartía con los escasos recursos que aportábamos al volver del trabajo del día. Nos resultaba exquisita la sopa de pelargón, sí de pelargón, aquellos polvos que dábamos a las madres lactantes, que excedía las necesidades del barrio, la leche en polvo americana mezclada con malta y un queso que llamábamos cheddar. En aquel tiempo la fiesta tenía una gastronomía especial: un pollo asado, que vendían en el puente de Vallecas, dorado en su jugo en unas pantallas de butano.

Ya sé, amable lector, que os estoy poniendo mal cuerpo y que tú lo que has comprado es un libro de cocina, no un evangelio de la pobreza, pero es que para comprender lo excelso de lo que viene a continuación hay que saber que partimos de esto. Si no te encuentras con ánimo no sigas leyéndome. Recuerda esta página. Señálala. Volverás algún día.

La situación era insostenible. Yo no sabía qué hacer. Cáritas me negó el saludo porque, según sesudos varones de la época, este lío me lo había buscado yo sin contar con la Iglesia. A partir de entonces hice el firme propósito de que jamás pediríamos nada a nadie. Teníamos que aprender a vivir de nuestro trabajo. Una noche, a la hora de la cena, cuando nos juntamos todos, después de un riguroso turno de duchas calientes con la única bombona de butano, les pregunté a mis muchachos: «¿Qué hacemos? ¿En qué podemos trabajar?».

El butano duraba diez duchas: el undécimo se duchaba con agua fría, así que nos pegábamos por los turnos de llegada. La hora de la reflexión era siempre la reunión en torno a la mesa y a la sopa caliente. Allí cada uno explicaba, según sus ganas de hacerlo, lo que le había pasado durante el día. Era una puesta en común muy significativa porque los silencios también contaban. El desanimado

buscaba ánimo y los recursos estaban marcados por los afectos que se iban creando entre unos y otros.

El Gorino dijo que él no había venido de tan lejos para trabajar, sino para ser torero. Lo miré de arriba abajo, era un muchacho enjuto y mal formado, con brazos atrofiados seguramente por la polio. Su imagen era en realidad poco estética, cuando toreaba de salón era tragicómico verlo. Pero él quería ser torero aunque no tenía figura. Tuve que aceptarlo. Tino, el explosivo de la Mancha, como él se decía, era alto y moreno, disciplinado y serio, trabajador. Aunque el miedo le podía cuando se tiraba al ruedo en las vaquillas de capea. Era el único que trabajaba como peón y aportaba un sueldo a nuestra comunidad. El Bormujano tenía que entrenarse porque estaba apuntado para las oportunidades de Vista Alegre. Angelito, el de Ciudad Real, tenía chepa. Los demás se la tocaban porque decían que daba buen fario. Él solo sabía cortar el pelo y en las chabolas le daban dos pesetas de vez en cuando por hacerlo. Había algunos más que no sabíamos ni quiénes eran, ni de dónde venían ni adónde iban. Todo lo repartíamos entre todos, las mantas de alguna buena gente conocida y la ropa de los hijos. Eduardo, el llamado Niño de los Frailes, dijo aquella noche: «Don Luis, la solución es ir a la “rebusca” en los estercoleros de la China y el Japón. Lo que saquemos lo llevamos al chamarilero y, con lo que nos dé, hacemos caja común para los gastos de la casa y la comida, y si sobra lo repartimos. No podemos pasar más hambre».

Efectivamente, teníamos cerca los estercoleros de la gran ciudad. En la China mandaba un payo, en el Japón un gitano. Hubo que ir a pedirles permiso, y se portó mejor el gitano que el payo. Con nuestros sacos de plástico atados a la cintura, cubiertas las manos con guantes de goma, en la derecha nuestra garra o manquillo para revolver la basura, entrábamos a partir de las cinco de la mañana hasta las diez, cuando ya se habían ido los privilegiados de la busca. Cogíamos lo que no querían los que iban por delante. Nues-

tro patio de la casita 315 se llenaba de chatarra que acumulábamos para alquilar un isocarro y llevarlo al chatarrero. Vivíamos entre desechos y no tardaron en aparecer las ratas. El barrio tenía un deficiente saneamiento y las ratas hacían estragos: le mordieron en la pierna a la señora Juana, nuestra vecina y ayuda en las tareas de la casa. Murió al poco tiempo de gangrena en la chabola cercana. Lo siento.



De aquello a abrir una taberna en la calle Felipe V de Madrid, junto al Teatro Real, en la plaza de Oriente no hubo más que un paso, pero era un paso de gigante. En medio de aquella situación de Entrevías me había decidido a hacer periodismo e ir todas las mañanas a la Universidad Complutense para coronarlo con una licenciatura en Medios de Comunicación. Pensaba de ese modo poderme desintoxicar del agobio en el que estaba metido con mis muchachos y el albergue. Por aquel entonces el cardenal Tarancón me había encomendado, nada más ni nada menos, la misión de ser delegado de Vocaciones Sacerdotales en el Seminario de Madrid, lo cual parecía dar un cierto relieve a mi poco cuidada carrera eclesiástica. Así pasaron cinco años alternando charlas a universitarios con noches de negro satín en las cloacas de una ciudad que crecía por las periferias. A menudo bajábamos hasta Legazpi, donde se alineaban los vagones de mercancía próximos al mercado de frutas y verduras. Allí se albergaba la carroña y el hampa de la ciudad. En sus corrillos a la luz de la lumbre se repartían funciones de rateros, truhanes y golpes contra la posesión ajena y el orden. Pero en aquellos ambientes el cura de los maletillas y sus muchachos eran bien recibidos. Siempre sacábamos algo, aunque solo fueran la fruta machacada y las verduras de las descargas que repartían los asentadores si ayudábamos en los muelles. Allí conocía a mucha gente de cuyas vidas solo he sabido

algo en las páginas de sucesos. Se me acercaban pidiendo que rezara por su madre o por sus seres queridos, de los que algunos no conocían su paradero ni sus oficios. Yo era feliz compartiendo el café negro de aquellas pandillas hasta buscar el amanecer y terminar la madrugada en la ducha caliente de la casita de Entrevías.

Al cabo de los años, por las mañanas, empecé a ayudar en el arzobispado y a ser un poco el «chico de los papeles» de la secretaría del cardenal Tarancón, a las órdenes del padre José María Martín Patino S. J. Trabajar allí supuso un gran contraste con la vida que había llevado recientemente: por las noches no podía olvidar mi albergue y mi gente; aterrizaba todos los días con la curiosidad de saber qué habían hecho mis muchachos y el pan sobrante que me daban las monjas del seminario. Mi modesto salario servía de alivio a los gastos de la casa. Por otro lado, asistíamos al final del trayecto de la dictadura del general Franco. Se muñían cambios sociales y políticos. La Iglesia había emprendido un rumbo nuevo con el Concilio Vaticano II y el papa Pablo VI trataba con mucha *finezza* el tema de España a través de su secretario de Estado, Jean-Marie Villot, y sobre todo de monseñor Giovanni Benelli, mientras que en España seguía las directrices el nuncio monseñor Luigi Dadaglio.

Este paso de gigante me lo ayudó a dar en 1974 mi amigo Íñigo Álvarez de Toledo, conde de Eril, que se empeñó, paseando un día por la plaza de Oriente, al recogerme en el arzobispado, en que allí teníamos que abrir una taberna dedicada a los olvidados alabarderos, la guardia del Palacio Real; en dicha taberna, que sería el sustento de nuestro albergue de juventud, trabajarían los muchachos. Yo no sabía qué era un alabardero y me lo explicó: «Algún día volverán, Luis», sentenció Íñigo mientras nos comíamos una gallina en pepitoria en Casa Ciriaco.

Nunca pensé en ser un afamado tabernero del Madrid de los Austrias, y menos en aquel momento confuso. Íñigo, con su simpatía y capacidad de relaciones humanas, me sedujo. Fui cómplice en

pedir a Jaime Carvajal Urquijo, director del Banco Urquijo, un pequeño crédito para empezar el proyecto de convertir un destartalado local vacío en un bistró a la española. La afición de Íñigo a las antigüedades y nuestros paseos por el Rastro madrileño llenó de cachivaches sus paredes. Y nuestra imaginación creó una historia verosímil: la de Margarita, esposa de un alabardero y dueña de aquel establecimiento que se convirtió en lugar de citas para el rey Alfonso XII. Todo se planeó gracias a la creatividad de Íñigo, que también se empeñó en hacer de los muchachos de mi albergue, y de alguno más, unos expertos, como si fueran camareros de Jockey. A mí me tocó buscar un cocinero vasco en Bilbao. Recordé a un joven de Lequeitio, Patxi Bericua, a quien el mejor cocinero lego de los jesuitas de Durango había enseñado sus artes; en aquellos momentos estaba en los fogones de Panié Fleurí en Rentería con el señor Fombellida. Patxi hizo nacer la cocina del Alabardero durante años. Luego vino Ángel Lorente desde Pasajes de San Juan; Juan Marcos, de Calvarrasa (Salamanca), que hoy es chef gerente de Sevilla; Roberto Hierro, de Ramales de la Victoria (Cantabria), hoy chef del Café de Oriente en Madrid; Josu Zubikaray, de Iciar (Guipúzcoa); hasta Alberto Bueno, de Soto del Barco (Asturias), actual chef del Alabardero de Madrid; José Sanz, de Cascajares (Segovia), actualmente chef del Senado; Benjamín Alloza, de Alcañiz (Teruel), actualmente chef de La Meridiana de Marbella y El Álamo de Málaga; Lorenzo Claver, de Abechuco (Álava), chef del Alabardero Playa en San Pedro de Alcántara; Fermín López, de Barbastro (Huesca), del Alabardero de Sevilla; Miguel Ángel Prieto, chef de la Escuela de Hostelería de Sevilla; Pablo Gómez, de Oviedo (Asturias), chef pastelero en la Escuela de Hostelería de Sevilla; Javier Romero, de Aranjuez (Madrid), chef del Alabardero de Washington D. C.; Francisco Hierro, de Ramales de la Victoria (Cantabria), chef de Iruaritz, caserío de turismo rural en Lezama (Álava); Jon Herrero, de Madrid, chef del Museo del Traje de Madrid; Javier Tovar, de

Madrid, chef de la Botillería del Café de Oriente de Madrid; Carlos Gómez, de Aranjuez (Madrid), chef de La Mar del Alabardero de Madrid.

Sus conocimientos y los de más de quince chefs del Grupo Lezama están en estas recetas para compartir con nuestros amigos. Así que disfrútalas y ponte a enredar en la cocina mientras yo te cuento anécdotas y sucedidos que han ocupado nuestras sobremesas. No manches mucho. Lo más duro es limpiar la cocina después.