

El interior o la prolongación hacia dentro de las calles de Madrid son sus bares, tabernas y restaurantes; las terrazas son lo de dentro dado la vuelta. Salir por la capital es sinónimo de jarreo y tapeo o de comida o cena formal. Por supuesto, los madrileños nos dedicamos a muchísimas más cosas que a comer y beber, puede que haya a quien se le olvide. Pero si sales, empiezas o acabas o ambas tomando algo, eso es así. Y *algo* no suele ser cualquier cosa, no suele ser sólo una o sólo un poco de. Prohibidas no están, pero tu médico de cabecera, del corazón, del hígado y del riñón no quiere que abuses de las riquísimas viandas de las que te voy a hablar en las siguientes páginas. He estado en la segunda y tercera décadas del siglo XXI en todos los establecimientos que voy a mencionar, en varios de ellos repetidamente y en algunos en fecha muy reciente a la entrega a la editorial de lo que estás leyendo. Los textos de este capítulo los escribí entre noviembre de 2023 y mayo de 2024. Es decir, que la experiencia —siempre subjetiva, y con la comida, poca distancia hay— y los precios que voy a indicar deberían de ser muy parecidos a los que te vas a encontrar, si no dejas para otro año tus incursiones en lo que me gusta llamar la *castizampa* o la comida preferida de un abierto, fraternal y no reglado Club Antigourmet.

Antes de entrar en harina y proteína y vitamina, quiero comentarte que sopesé incluir en este apartado gastronómico cocinas *prohibidas* no por su contundencia o aporte calórico, sino por ser especialmente picosas o exóticas, de absorción y evacuación dificultosa para aparatos digestivos no familiarizados con semejantes embates. Pero creo que para un primer acercamiento al Madrid prohibido que toca aquí es más conveniente que me centre y te centres en los clásicos gastronómicos madrileños. Y aunque podría haber añadido caracoles, bravas, oreja a la plancha e incluso churros al menú, por ejemplo, y algo caerá, voy a profundizar en los que considero que son los cinco platos esenciales del madrileñismo más puro: callos a la madrileña, entresijos y gallinejas, cocido madrileño, bocadillos de calamares y bacalao rebozado o soldaditos de Pavía. Para contar mi relación

con estas maravillas sápidas que llevo degustando lustros en compañía de criteriosos familiares, amigos y novias —no iré desglosando, porque sería farragoso y no tiene sentido, qué he catado con quién— y lo que me queda —lo que me quede—, le voy a dar a los textos una especie de presente continuo matizado con todos los tiempos de mi deleite. Verás que en este capítulo indico la dirección exacta de los locales que voy mencionando, que destacaré en negrita para que los encuentres rápidamente siempre que quieras, y el distrito oficial, que no barrio oficial u oficioso, en el que se ubican, para no empezar otra vez con el lío en cosa tan seria como el buen manducar.

Pegalabios y con mucho morro

Recuerdo y me envidio fases de inviernos de cocido madrileño y callos a la madrileña en domingos alternos en mi casa familiar. Disfrute creciente, porque son de esos platos que te gustan más cuanto mayor eres; es algo que me consta que no me ha pasado sólo a mí. Lavar y lavar los callos, seis, siete aguas, con vinagre y sin limón —que da sabor y por tanto, lo quita—, espesar la salsa sin harina si hay tiempo, reduciendo en una cocción lenta que permita que los callos suelten todo su colágeno. Mi madre y los cocineros y las cocineras que mejor cuadran los callos a la madrileña saben que la cosa se hace así y con ajo, cebolla, pimiento verde y rojo; poco, insisto, poco tomate triturado, quizá zanahoria, pimentón de la Vera picante, sí, picante, el dulce no es para los callos —no me seas—, guindilla; los callos en sí, que son partes de los estómagos de la vaca —lo mejor es que haya sobre todo panza o toalla y panal o redecilla, y una menor proporción de librilla u omaso—, pata y morro también de vaca —cuando digo *vaca* quiero decir, a día de hoy, *ternera*; y por favor, no vayas diciendo por ahí que los callos a la madrileña se hacen con estómago, manitas y morro de cerdo, que no—, morcilla, chorizo y jamón, este último es opcional, pero échale; sal, pimienta, laurel, y si quieres, perejil, clavo de olor y comino, pero con cuidado, que los sabores que

tienen que sobresalir ya están en la olla. Los callos a la madrileña no, no, no y no llevan garbanzos.

A **Bodegas Ricla** (Cuchilleros, 6; Centro) llevo yendo desde principios de los años diez de este siglo. Cien años antes de que yo empezara a frecuentarlo el local comenzaba a configurarse tal y como es en la actualidad, aunque como tienda de vinos data de 1867. Lo comanda desde la posguerra de la Guerra Civil la familia Lage, en la cocina, la madre y matriarca, Ana María, que asoma sólo de vez en cuando, pero está siempre detrás de los guisos de la casa, y como pinches y camareros, sus hijos Emilio y Antonio. Ricla debe su nombre al pueblo zaragozano de donde provenían sus reimpulsores de principios del siglo xx. El local es verde por sus maderas pintadas y rojo por el color de sus tinajas de vino de Valdepeñas y Navalcarnero que se vendieron aquí a granel hasta principios del siglo xxi. Hay columnas de forja, una de las últimas barras de estaño de Madrid, azulejos y saturadora de Seltz —de adorno; se prohibió trabajar así el agua carbonatada algo antes de la prohibición de la expedición de vino de tinaja—. Bacalao en aceite, boquerones en vinagre, albóndigas, judiones, estos son frecuentemente el guiso del día; conservas, vermú de grifo, chatos, todo notable. Los callos a la madrileña los cocina Ana María a fuego amoroso durante cinco horas y por eso su salsa es de sobresaliente. La cocinera viene optando por una proporción propia de callos y pata, no hay morro —único sinsabor aquí, pero es gordo—, y a mí me viene tocando unas veces chorizo y otras morcilla en el plato, jamón siempre. Picante medio. Trato castizo, a veces demasiado; ojo con eso si te puede molestar. Y ojo con que sólo se puede pagar con tarjeta. Y con que después de la pandemia en el interior no permiten que únicamente bebas, indican que es obligatorio pedir algo de comer para usar las mesas altas que, en mi opinión, han desconfigurado en cierta medida el local. Dispone de una estrecha terraza. Callos a la madrileña: 14 euros.

Juego de palabras, juego en la cocina: la **Tasquería de Javi Estévez** (Modesto Lafuente, 82; Chamberí) es el patio de recreo del

chef que aparece en su nombre para concretar en platos su amor por las tascas de siempre y la presencia en ellas del producto por antonomasia de la cocina de aprovechamiento: la casquería. En las tascas se suele compartir raciones, y es la idea en este restaurante. Empecé a ir a la Tasquería el año de su inauguración, 2015, y repitiendo y repitiendo acabé por descubrir mi plato favorito de Madrid, su *carpaccio* de manitas de cerdo con chips de alcachofa y cigala marcada, todo ello sobre una salsa... como la de los callos clásicos —no los del local—, pero con el colágeno distintivo de las manitas de cerdo y una combinación de especias más exótica. Es muy conocida la cabeza de cochinito confitada de Javi Estévez, que se come entera y es crujiente y cartilaginosa para bien y me gusta. El rabito de cerdo, anguila y queso es otra de las preparaciones estrella. Y para estrella, la Michelin que le concedieron al chef en 2018 y aún conserva. Probando en una mesa amplia las mollejas asadas con mantequilla de cabra y boletus aprendí a apreciar un plato que yo no habría pedido —las mollejas, a la plancha con ajo, perejil y listo, pero hay que confiar en los maestros—, descubrí un universo culinario paralelo. En su guiso de callos, pata y morro, el nombre ya advierte de que no son callos a la madrileña canónicos, pero casi, casi. El fondo es anticlásico, aunque su resultante es como de siempre, necesaria diría, y por supuesto, pegalabios. Lleva tendones de ternera para espesar y el picante es *sriracha*. El *mix* de especias incluye *curry*. Las carnes se cuecen por separado cuando su dureza relativa lo requiere y el porcentaje de morro es el ideal para mí; hay mucho pero mucho, un tercio de las piezas, qué succulencia. Vienen los callos y espero que sigan viniendo en el nuevo local que han inaugurado en marzo de 2024, al que todavía no he podido acudir y que por las fotos que he visto conserva el aire entre clásico e industrial del primigenio de Retiro, con morcilla y chorizo suaves, lo que le da un toque especial al plato, y mucho jamón. Lo del cebollino picado coronando este plato y muchos más de numerosos restaurantes no acabo de comprenderlo. Bueno, sí lo comprendo, color, refresco, pero que no me conmueve.

Javi Estévez también hace de las suyas con la casquería en un formato más informal y económico en otro proyecto: El Lince (Príncipe de Vergara, 289; Chamartín). Guiso de callos, pata y morro: 19:50 euros.

Callos en barra con sus cañas o sus vinos, qué cosa tan buena y de departir con los buenos. En el **bar Alonso** (Gabriel Lobo, 18; Chamartín) hacen kilos y kilos semanales de unos callos extraordinarios que preparan en su cocina a la vista. Y a la vista están los callos en medio local; hacen tantos que los tienen repartidos por ahí. Son clásicos, clásicos, como los azulejos de esta taberna de 1956 provista de barra de aluminio, opciones marisqueras para la plancha —buenas navajas—, el vapor —buenos berberechos— y el *chupchup* —buenas almejas—, tostas o *panolis*, como los llaman allá, y raciones de toda la vida como sus bravas, cuya salsa es de las mejores de Madrid, comparable a la de Docamar y Las Bravas, y la patata está mejor tratada en Alonso, donde es tierna por dentro, crujiente por fuera y del tamaño correcto. La salsa de los callos y de las bravas la ha perfeccionado en sus cuarenta años de trayectoria en el bar, los últimos diez como jefe, el castizo José Manuel Fernández Ábalos. El bar Alonso, lugar fronterizo entre la colonia El Viso y Prosperidad, cuenta con numerosos parroquianos de los que hacen barrio. Callos a la madrileña: 9 euros.

Una esquina achaflanada de Chamberí está ocupada desde 1913 por una pequeña casa de comidas que regenta la misma familia de origen asturiano desde 1952: **Taberna San Mamés** (Bravo Murillo, 88; Chamberí). Jorge García, jefe de cocina actual, sigue con la tradición iniciada por sus abuelos Manuel y Teresa y secundada por Santiago, su padre. Esto sí que es presente continuo, denotado por la invariabilidad de la receta de los callos a la madrileña que se trabajan con mimo aquí desde hace más de setenta años. Los callos se hacen en este pequeño enclave gastronómico con materia prima del mercado de Maravillas, gusto y calidad, aunque harina sí llevan. Completos, muy bien desgrasados y en ración de un tamaño

considerablemente mayor a la de los otros establecimientos reseñados, el pero es que su precio es severo, severo. En general no es un restaurante barato, seguramente por la atención a los detalles del cocinado y el reducido número de mesas que caben en la ele imperfecta en que consiste el local. Célebres, debido al buen criterio de sus propagandistas, los garbanzos de Fuentesauco fritos con *foie* de pato y cebolla confitada. Muy acertado el manejo del bacalao y la merluza en diferentes preparaciones clásicas con puntuales toques modernos. El apartado cárnico de la carta se basa en el solomillo gallego, lo he trasegado menos y quizá por no haberle entrado de lleno me parece menos interesante. El local me encanta, pese a que no es precisamente el más cómodo de Madrid. Callos a la madrileña: 27 euros.

Para muchos aficionados a la casquería del foro, los mejores callos a la madrileña son los de **El Fogón de Trifón** (Ayala, 144; distrito de Salamanca). He estado dos veces allá, una en 2015 y otra en 2024. Nada que ver una experiencia y otra. La primera vez, plato sin objeción, potencia, salsa pegalabios, morro en cantidad, buena cantidad total en el plato. La segunda, difícil compartir entre tres un plato para un comensal y medio, salsa un tanto desleída, poca fuerza, todo teniendo en cuenta lo que se le exige a un buen restaurante, claro, no estaban en absoluto malos, obviamente.

En **Casa Alberto** (Huertas, 18; Centro) y **Casa Ciriaco** (Mayor, 84; Centro), ambos desde hace unos años en manos del mismo propietario, los callos no defraudan y el ambiente de los dos locales, más que centenarios, es el idóneo para una inmersión madrileñista de ley. Los callos a la madrileña del **Bar Morales** (Francos Rodríguez, 66; Tetuán), grato descubrimiento de 2024 para mí, son de esos que te transportan a la compleción por sus paradigmáticas melosidad y contundencia. Muy buena y veterana barra de barrio.

La invención de los callos como guiso es inatribuible; se pierde en la anónima noche de los tiempos, como la de toda la cocina de aprovechamiento. La ideación de fórmulas para no desperdiciar nada de la proteína de los animales sacrificados es consustancial a ese mismo

sacrificio. En el *Arte Cisoria* o *Tratado del arte de cortar con cuchillo*, obra de Enrique de Villena publicada en 1423, se menciona un plato popular de tripas y callos de vaca con la indicación de que no debe ser consumido por personas linajudas por su escasa sanidad y su recio sabor; ay, los delicaditos. Mateo Alemán, en su *Guzmán de Alfarache* de 1599, hace que su pícaro enuncie este muy castizo parlamento: «En el ínterin, porque no nos aguásemos, como postas corridas, nos dio un paseo de revoltillos hechos de las tripas, con algo de los callos del vientre». Los callos se van consolidando como ingrediente que no precisa de cocinarse con otros despojos en los siglos XVI y XVII. Así, en el *Libro del arte de cozina* de Domingo Hernández de Maceras, obra de 1607, aparece la receta «De manjar blanco de callos de vaca». El autor, jefe de cocina del colegio mayor de Oviedo, se lo habría ofrecido a Felipe II en una visita del monarca a la capital del Principado de Asturias décadas antes de la publicación del libro. Será a mediados del siglo XIX cuando el restaurante Lhardy dará el aldabonazo final a los callos a la madrileña tal y como los entendemos hoy en día, reafirmandolos como plato para todos los estratos sociales.

Tres vuelcos y siesta

Eso, que o callos o cocido los domingos durante una época crecientemente dorada de mi adolescencia y primera juventud. Hay días, épocas, fluctuaciones, pero casi siempre acabo estabilizando el cocido madrileño como mi plato favorito. Es que es tan completo, tiene de todo, todo. Les disgusta a tus médicos si te pasas en el gramaje del tocino fresco y salado, el chorizo, la morcilla de cebolla —mi cocido ideal no lleva— y el morcillo y la falda de ternera. Como sabes, el cocido también lleva garbanzos, repollo —hay quien lo sustituye por o le añade judías verdes—, patata, zanahoria, punta de jamón, gallina —pollo hoy en día— y, para cuadrar su caldo, hay que incorporar espinazo y huesos de vaca, mejor con tuétano. Se sirve en tres *vuelcos* y el primero, la sopa, incorpora fideos al caldo de cocer todos los ingredientes mencionados menos el chorizo y el repollo, que se