



por el
Maestro Sollastre

AT Y C a Tenedor y Cuchara

YA SEÑALABA EL SOLLASTRE en su retorno las similitudes existentes entre gastronomía y geología. Sin embargo, no ponía ejemplos comprobables en la actualidad hasta que, repasando sus notas para conmemorar los cien números de esta prestigiosa revista, cayó en la cuenta de la existencia de un viejo restaurante madrileño, *Sobrino de Botín*, con casi trescientos años de servicio ininterrumpido en la calle de Cuchilleros 17.

Es verdad que este establecimiento —más conocido por los forasteros que por los lugareños— no destacaría entre la innumerable lista de fogones madrileños si no fuera por su longevidad y su inclusión en toda suerte de guías —sean estas impresos o cibernáuticos—. En efecto, su cocina tradicional —sopas de ajo y cochinillo— hace tiempo que dejó de atraer a los habitantes de la Villa y Corte, aunque sigue deleitando al oriental provisto de cualquier artefacto susceptible de captar y reproducir imágenes. Si quiere apreciarse la *industrialización* del cochinillo, recomiendo una visita a la web del restaurante donde se vislumbran decenas de tostoncillos preasados dispuestos para el último toque. Lástima que el genial Goya, de quien se dice que estuvo de lavaplatos aquí, no inmortalizara en alguno de sus lienzos la maravillosa bodega de ladrillo visto que alberga uno de sus múltiples comedores. Un último avi-

Otras cocinas carpetovetónicas

so para posibles clientes: sepan que su menú de la casa (gazpacho/sopa de ajo y cochinillo asado) alcanza la muy respetable suma de 40,20 euros. En fin, estando tan cercano a *Las Cuevas de Luis Candelas* no es extraño que te atraquen de tal manera.

mino municipal de Hornachuelos (Córdoba) las instalaciones del Almacén Centralizado de Residuos de Baja y Media Actividad de El Cabril. Allí, a los pies de la Sierra Albarrana, se encuentra, junto al restaurado poblado minero, una residencia destinada a dar re-



José Carlos Ruiz y su equipo, en la cocina de El Cabril.

Con la brújula hacia el sur Podría pensarse que no existe más cocina que la que se practica en Madrid, dado que hasta ahora este Sollastre no ha desplegado su tenedor y cuchara fuera de la capital de las Españas (qué bonita acepción plateresca), pero, aprovechando alguno de sus viajes para conocer las instalaciones que opera la empresa que le permite llenar la andorga, ha probado la culinaria de diversas zonas de la Península que pasa a comentar a continuación.

Sabido es que desde 1992, año fantástico del pasado siglo (Olimpiadas, Expo, AVE), Enresa inauguró y puso en marcha en el tér-

posito a las visitas —de trabajo o de holganza— que se suceden desde entonces. Pues bien, en dicha residencia funciona desde el principio una cocina destinada a proporcionar sorpresas culinarias que, Bernardino, en una primera época, y José Carlos, en una segunda, se vienen ocupando de cantar al oído de los desfallecidos residentes.

La cocina que se practica es de una calidad y honestidad incuestionables. Además de los productos serranos (venado o jabalí), preparados en sus diversas formas, el Sollastre ha descubierto platos memorables, como el salmorejo de espá-

rragos verdes (con un puntito de amargor derivado de su recolecta natural en el campo) y la alboronía (preparación insuperable a base de calabacín, berenjena, tomate, cebolla y patatas). Aunque para ser sinceros, este viejo Sollastre disfruta como un gigante con el denominado “plato combinado” de los viernes: dos huevos fritos con sus puntillas, unos pimientos verdes, patatas y un chorizo.

En postres, la preparación de un tiramisú único deja de lado otros platos —de elaboración casera—, como la tarta de queso o el pudín. Acabado el almuerzo, puede uno —si tiene tiempo disponible— deleitarse con las vistas que una pequeña terraza le proporcionará, mientras saborea un café.

Antes o después de visitar El Cabril, es plaza de obligado paso la de Córdoba. La ciudad de la Mezquita —obra irrepetible y conservada desde los tiempos del Califato— no puede dejar de ser “degustada” en alguno de los numerosos establecimientos que la salpican en cualquiera de los barrios que la constituyen.

Tabernas cordobesas

El visitante debe perderse por su inmenso casco histórico y probar sus afamados caldos de las vecinas Moriles o Montilla, junto a alguna de las innumerables tapas que les servirán en las decenas de tascas que asoman en cualquier trayecto. Es la taberna una institución cordobesa que supera ampliamente su definición como establecimiento que ex-



Taberna de Guzmán, cuyo oloroso seco se ha de acompañar con un buen queso curado.



Taberna *El Pisto*, donde sirven unas exquisitas “perdices”, tan alabadas como sus huevas.

pende bebidas. La mejor guía existente es la escrita por mi buen amigo Manuel López Alejandro, impulsor de El Aula del Vino, y alma máter del saber enológico andaluz y español. Piérdanse entre sus páginas y déjense guiar por el conocimiento de Manuel.

No obstante ese pendiente del saber, permítanme que comparta con ustedes alguno de los lugares que este Sollastre suele frecuentar en sus numerosos viajes a Córdoba.

Conviene empezar en el centro de la ciudad para luego ir deambulando hacia

cualquier lugar. Allí, al lado de la Plaza de las Tendillas está la *Taberna de San Miguel*, también conocida como *El Pisto*. Con un medio natural en la mano (que no es un pase taurino, sino un catavinos colmado de fino de la tierra), déjense aconsejar por David a la hora de



LUIS COLMENERO

Manolo Carrasco, dueño del Bar Correo, tira una caña con precisión.

pedir una tapa. Son famosas sus “perdices” (lechuguitas fritas con ajo y vinagre), así como sus huevas servidas en diferentes preparaciones. Les recomiendo, aunque estén acodados en el mostrador, pasar a visitar su abigarrado patio, repleto a todas horas de personal ávido de charlar y beber en esta atmósfera desenfadada.

Cruzando la plaza de las Tendillas camino a la Mezquita, casi en la esquina de Jesús María y Málaga, está un establecimiento cuya clientela ocupa toda la calle, dado lo diminuto del mismo. Se trata del *Bar Correo*, en el que se tira la mejor cerveza de Córdoba, líquido que, debido a los rigores del estío cuasi permanente de la ciudad, es de obligada consumición. Abierto en 1931, lo regenta hoy Manolo Carrasco, nieto del fundador.

Bajando hacia la Mezquita desde las Tendillas nos encontraremos, en el número 7 de la calle Judíos, con otra popular bodega, la de *Guzmán*, que expende sus propios vinos, dado que la familia posee viñedos en la

Sierra de Montilla. Su oloroso seco merece un medio acompañado de un buen queso curado. A *Guzmán* hay que ir con tiempo, pues es lugar de tertulias —propias o ajenas— en las que el forastero nunca será mal recibido. Además, si se es aficionado a los toros, en esta bodega reside la Peña Finito de Córdoba, torero que aún sigue lidiando pero sin gran confianza, habiendo quedado relegado a plazas andaluzas (y eso que durante dos años ocupó cartel con el fenomenal José Tomás).

Así en la tierra como en el cielo

Siguiendo nuestro paseo, y ya cerca de la entrada de la Mezquita, en el recoleto callejón de Medina y Corella, se encuentra otro venerable *santuario* cordobés. Se trata de *La Bacalá*, a cuyo frente está Pepe Romero. El fino, traído de las Bodegas San Pablo de Moriles, acompaña perfectamente a las tapas de garbanzos con espinacas que prepara primorosamente la esposa de Pepe. Lo de *santuario* tiene que ver no solo con que en sus bóvedas

estuvo antiguamente uno de los pósitos del Cabildo Catedralicio, sino con que también es uno de los lugares preferidos —como puede corroborar este Sollastre— de la curia cordobesa. No es raro encontrarse con alguno de los venerables curiales, vestidos con sus trajes talares o con los más cómodos *clérimsans*, elevando los *cállices* terrenales, acompañando las tapas que salen de la cocina —a la vista del público— de *La Bacalá*.

Por último, en este recorrido tasquero, permítanme hablarles por escrito de la *Taberna de Juan Peña*, aunque a este escritor le gusta más llamarla *Taberna de Juan Perro*, por lo que a continuación les contaré. Abre sus puertas este establecimiento muy cerca del Hos-

tras evitar las dentelladas de Juan o su fiel Miguelito, dispónganse a disfrutar de uno de los mejores locales del centro —exterior— de Córdoba. Unas cuantas mesas adosadas a las dos paredes medianeras —que no dan para más allá de unos cuarenta comensales— proporcionarán refugio a quien a ellas se acomodare. Lo abigarrado de la decoración —llaves, bastones, cerrojos, etcétera— no deberá distraerles de los platos que lleguen a su mesa. No esperen ustedes ninguna salutación alegre de los posaderos —no parece costumbre de ninguna tasca, pero aquí se eleva a la categoría de incommensurable— y vayan pensando en lo que van a beber. Tiene Juan una bodega bien surtida, pero yo reco-



LUIS COLMENERO

Taberna de Juan Peña, famosa por su marisco y sus ortiguillas.

pital de la Cruz Roja, camino a la Puerta de Almodóvar, enfrente de la comisaría de policía —quién sabe si premonitoriamente— y al lado de una casa de juegos —por si fuera necesario empeñar la camisa para liquidar sus cuentas—. Si tienen suerte de encontrar sitio, y

miendo dejarse llenar el cava con el fino que descansa en la tradicional jarra de metal, que maneja con consumada habilidad Miguel. El líquido elemento procede de las renombradas Bodegas de Delgado y, dado el consumo cotidiano que se realiza del mismo, siem-

pre se encuentra en su punto. A elección del cliente puede tomarse *fresquito* o *natural*, siendo esta segunda opción la que permite apreciar mejor su límpida elaboración.

En cuanto al acompañamiento de la bebida, prepárense para disfrutar de un escogido elenco de productos. Si es temporada, encontrarán las únicas ortiguillas que se pueden encontrar en Córdoba. Por no hablar de su marisco —gamba o langostino— preparado (plancha o cocido) en su justo punto. No se dejen seducir por la verborrea de Miguel y eviten las bocas de la Isla (mucho trabajo para el rendimiento que se obtiene). Y por supuesto, exijan que se les deje encima del velador de mármol un exquisito plato de berenjenas fritas (en tiras, a diferencia de la preparación normal) como nunca habrán probado. Con algún plato de chacina, habrán compuesto un muy sabroso menú. Los postres, normalmente por cuenta de la casa, se circunscriben a unas pequeñas porciones de pastel cordobés (relleno de cabello de ángel), acompañadas de un Pedro Ximénez correcto. A la hora de la cuenta, olvidense del plástico, pues aquí solo se acepta dinero contante y sonante, y además —si no se ha sido precavido a la hora del marisco— la *dolorosa* puede alcanzar escalas elevadas.

No crean los lectores, leído lo anterior, que este sollastre desestima este local. Al revés, como buen masoquista del trato de Juan, vuelve y vuelve, aunque se jure

cada vez que va que esa será la última. No se olviden, si Juan está de humor —en rarísimas ocasiones—, de intentar acceder a los vastos conocimientos flamencos de los que es guardián.

Restaurantes de renombre

Pero sepan que en Córdoba también existen restaurantes de postín. En efecto, aunque la tradición obliga a conocer las tascas cordobesas, no se puede dejar de visitar alguno de los restaurantes más renombrados entre propios (cordobeses) y extraños (turistas y demás badaluaques pretenciosos).

Y aquí, el Sollastre no puede dejar de mencionar al compendio de toda la oferta tradicional cordobesa.

Es verdad que este marmitón tiene su brújula orientada únicamente hacia *El Churrasco* (vecino de la facultad de Filosofía y letras), pero pueden ustedes estar seguros de que no se sentirán defraudados si deciden hacer una parada en este local. Si pueden elegir sitio entre los numerosos comedores en que se distribuye el local, no dejen de solicitar plaza en *El limonero*. Por varias razones, y no es la menor la de poder ser atendidos y obsequiados por un dúo irrepitible en la restauración cordobesa: Ibáñez y Ángel, o Ángel e Ibáñez, pues tanto monta, monta tanto. Esta pareja les orientará —mejor que la muy ilustrada carta— por los vericuetos de su excelsa cocina. No se dejen seducir solo por los irreprochables cortes de carne que el nombre del restaurante pueda sugerirles. Aquí encontrarán ustedes los

pescados más frescos de la restauración cordobesa (por ejemplo, el rodaballo salvaje que, como les dirá Ángel, ha sido convenientemente domesticado). Si son ustedes amantes —como le ocurre a este aprendiz— de esa humilde hortaliza que es el tomate, pidan unas láminas del mismo, aderezadas con alguno de los exquisitos aceites de los que se enorgullece esta casa. Y, por supuesto, no dejen de probar —si es que son aficionados— los exquisitos riñones a la plancha. He de reconocer que en ningún otro lugar son del agrado del Sollastre, pero

española (aunque Rafaelito no se atreve con las últimas elaboraciones de la afamada, en Francia, denominación de Toro). Como no les puedo dejar de recomendar algún caldo, pidan ustedes un rioja de la bodega Lealtanza.

En cuanto a los postres —caseros—, deben probar, si es de su agrado, el tocino de cielo. Y para acabar —y en este local sí se aceptan las tarjetas— pueden ustedes seleccionar cualquier espirituoso que les alegre las papilas, pues su carta de licores *premium* no les defraudará.

LUIS COLMENERO



Ibáñez y Ángel, de *El Churrasco*, donde se sirve lo mejor de la cocina cordobesa.

quizá será porque esta casa le ha enseñado la honestidad en el tratamiento de la materia prima.

Si son aficionados a la carne, aquí podrán elegir todo tipo de cortes y preparaciones basadas en los productos provenientes de las catas en el Valle de los Pedroches.

En cuanto a la bodega, si disponen ustedes de buena faltriquera, no echarán de menos en su extensa carta de vinos ninguna comarca

Espero que esta primera incursión fuera de Madrid no les haya defraudado y estén dispuestos a acompañar —en los próximos cien números de ESTRATOS— a este Sollastre en su deambular AT y C por los diversos lugares de esta piel de toro llamada España (salvando la parte de nuestros vecinos y amigos portugueses).

Sean felices y celebren estos cien primeros números AT y C (a tenedor y cuchara). ■