

“Los Invasores”: restaurantes germánicos

VOLVAMOS hoy, no seamos tímidos, a las “rutas gastronómicas” que hemos calificado de “los invasores”. Toda conquista comienza por la “invasión” y los habitantes “indígenas” de los países son los herederos de las invasiones o de la mezcla de ellas que se convierte en la amalgama que forma el “autóctono”. Así sucede con los germánicos que con diversas representaciones gastronómicas tomaron carta de naturaleza en España y muy concretamente en Madrid, que es por donde vamos a llevarles a la silla de la reina. Algunos de sus platos, como el célebre “codillo” han sido adoptados por los restaurantes españoles y así puede usted pedirlo en lugares como “Casa Garrido”, “El luarqués”, “Samuel”, “Picardías” y algún otro, con plena garantía de calidad. El codillo con “Chocrú”, así como otros platos de igual procedencia, podrían parecer del Norte de España por la “contundencia” de los elementos que lo componen. El codillo, que pasa como cordón de seda, acompañado de la citada verdura fermentada y del puré de patatas, recuerda de alguna manera el lacón galaico, solo que éste lleva la campaña de la mejor verdura existente; los ajos, y la patata va “en persona” bajo la nominación de “chelo” que, si es gallego, mejor que mejor.

Tomo, con toda celeridad, a la cocina germánica, no sea que me pierda en rutas galaicas, precisamente en tiempo de lamprea, que ha comenzado ya y que no me perdonaría si se me olvidase recomendarla a ustedes. Hay muchas presentaciones de la lamprea y uno se atrevería a recomendarles la de “La casa de la Troya”, que poco tiene que ver con la de Pérez Lugin.

DESPUES DEL PREFACIO GALAICO...

Ya estamos, casi siempre de pie porque en todo momento hay gente esperando — ¡parece que lo regalan! — es la expresión popular — frente o dentro del número 7 de Jovellanos, vecino al “Teatro de la Zarzuela”, en uno de los restaurantes más populares de Madrid, que lo tendríamos por más castizo que “Lhardy”, de no llamarse “Edelweiss”, nombre que “sueña” a exótico. Nos trajo este lugar del buen comer — perdonemos las incomodidades de la



● Pocos restaurantes, pero perfectamente asimilados por el gusto español

espera y el bullicio una vez acomodados — Jorge Rothfryz, español el pese a su exótico apellido, que le corresponde por ser hijo de alemanes.

Local grande, con varios comedores, capaz para muchos comensales e incapaz para los aspirantes a serlo que o esperan o marchan decepcionados. Jubileos de asistencia que se dan en algunos restaurantes de Madrid — otro es el ya citado “Luarqués” — y que responden a la buena calidad y a los equilibrados precios. “Edelweiss” ha tardado mucho en subir los precios de sus productos. Y es que éstos proceden de granjas propias, lo que les permite a sus propietarios no solamente asegurar la calidad sino controlar, dentro de lo posible, los costes de producción y consumo.

La carta es amplia, parece demasiado extensa y sin embargo todo se sirve bien, en su punto, recién hechos. Aparte del clásico codillo, de esos sofisticados escalopes, de la careola que lleva el nombre de la casa, de la rica tarta de queso y de otros postres que harán las delicias de los golosos, puede entretenerse la espera consumiendo los “barros” llenos de cerveza “tirada” allí mismo, con “tapas” de “morros” o ensaladillas y ensaladas, que son una verdadera tentación.

Aquí recordaré siempre mis visitas junto al inolvidable y comilón Edgar Neville, que pasó media vida tratando de adelgazar y no poniendo voluntad para ello. En una ocasión lo encontré frente a una farmacia. Entonces estaban de moda unas galletitas con las que, según la literatura de las mismas, se adelgazaba. Edgar las com-

pró. Comió un paquete entero. Después me llevó a “Edelweiss” y comimos suculentamente. Se justificó diciéndome: “Es que estoy a régimen. Y dentro de media hora tengo que ir a comer, controlado, el sanatorio de Jiménez. ¡Y allí me matan de hambre!”.

Este lugar no es, ciertamente, apto para los regímenes de adelgazamiento que sólo sirven, ésta es la auténtica verdad, si el que los sigue está dispuesto a condenarse a hambre perpetua. Pero de este tema no les hablaré hoy porque la gastronomía, el buen comer y la dietética, no tienen demasiado que ver.

FASS

En Rodríguez Marín 84, con fachada que da a Concha Espina, es fácil de encontrar “Fass” que tiene dedicados unos breves metros cuadrados a mini-supermercado, en el que se encuentran gran parte de los productos necesarios para hacer una buena comida alemana en la propia casa. Allí está un restaurante alemán, de características diferentes al citado “Edelweiss” y de comida esencialmente de las mismas raíces, como corresponde a unos teutones que se precian de tales.

Los que tienen prisa o gustan del tapeo, pueden hacerlo en un bar muy germano, que es lo que debe ser en estos casos, concurrido al mediodía y al atardecer, sobre todo por estudiantes y progresía burguesa, porque la otra, la “punk” y todas sus sencuelas, “pasan” de los precios de locales como éste.

Dos comedores, perfecta y sofisticadamente decorados, sin que falte ni uno solo de los

tópicos. Pero todo ello hace muy grato el ambiente. La decoración es buena. Mesas de madera y buen servicio. Deben ver la carta y dejarse recomendar por el “maitre” o los camareros. No obstante vamos a ofrecerles un elenco de platos por nosotros comprobados y que reúnen calidad: “goulasch”, plato de origen húngaro. El codillo o el “escalope de ternera Holstein”, que va “reforzado” con huevos y otras ton-tunas, que hacen de él todo un espectacular plato. La “cacerola Fass” es importante, así como la caza cuando es su tiempo. La salchichería es buena. El “selleriesalat”, que es una ensalada de apio, así como otras ensaladas y ensaladillas, merecerán su atención. Hay platos del día cada una de las jornadas. Y especiales “platos para su hijo” o “platos para estómagos delicados”. Hacen bien en advertirlo porque para digerir lo que aquí se sirve hacen falta estómagos a prueba de todo. Así como, para consumir los abundantísimos platos, hay que dis-

poner de eso que se ha dado en llamar “un buen saque”.

Y SIEMPRE “HORCHER”

Hay restaurantes que, toque usted el tema que toque, siempre salen a relucir. Esto es lo sucedido con “Horcher”, hoy centro de la polémica, “bajado” de “solos” injustamente por parte de los “cofrades” de la Buena Mesa, en su descabellado libro reciente y defendido a capa pluma y sentido común por “Punto y coma”, uno de los más sabientes conocedores de temas gastronómicos. “Horcher” está — ¡buenos son ustedes para no saberlo! — en Alfonso XII número 6 y si no le dedicamos hoy mayor espacio es porque se trata de un punto y aparte que este tratamiento excepcional ha tenido y tendrá siempre en estas páginas.

Lo señalamos “de refilón” puesto que estamos tocando el tema de los comedores germánicos y el origen de “Horcher” es austríaco y, por tanto, tiene concomitancias raciales y de todo tipo, entre ellas las gastronómicas, que todos conocemos.

Todavía se pueden encontrar ricas recetas del imperio austro-húngaro. Se ha ampliado a Alcobendas y allí pueden visitar “Horcher-Ascot”, en la Plaza de la Moraleja, en donde les ofrecerán platos muy similares a los del modélico establecimiento madrileño, alma mater de la mini-cadena que también se extiende a “La fonda” de Marbella.

Después de haber escogido alguno de estos “invasores”, españoles por otra parte, les descamos una feliz digestión. Que el buen comer, en cualquiera de los establecimientos señalados, está más que garantizado. ¡Palabrita de Niño Jesús!

¿Conoce Vd. la ruta de L'ALSACE?

Conozca hoy mismo la ruta de la
gastronomía, la CERVEZA y los PASTELES

RESTAURANTE **L'alsace**

C/ DOMENICO SCARLATTI, 5 - (DETRAS HOTEL MINDANAO)
TELEFONOS: 244 40 75 - 449 23 91 - MADRID-3