



HAGAMOS «cajón de sastre» para, en esta ruta gastronómica, presentar a ustedes los restaurantes alemanes, austriacos, centroeuropeos en general, rusos y polacos, que adquirieron carta de ciudadanía en Madrid.

Comencemos por la ruta germánica con Edelweiss, Jovellanos, 7, al frente. Fue inaugurado en 1939 por

La ruta germánica y eslava

Jorge Rothfryz, un español hijo de alemanes. Y el establecimiento, un verdadero jubileo de comensales —es barato, con raciones que pueden servir para dos personas; y la comida es sana, casi siempre traída de granjas propias—, ha sobrevivido a los avatares que se llevaron por delante a otros restaurantes, también alemanes, de gran nombradía. El codillo, el «chucru» que lo acompaña, la «cacerola» que lleva el nombre de la casa, las ensaladas diversas —de morros y arenques, las más recomendables— son platos antológicos. Uno les recomendaría, si no quieren sufrir una larga espera, que acudiesen con puntualidad. Y si la espera se produce, mojarla con la cerveza, de grifo y servida en barros, española y espléndida. Esa es la bebida que —ya sé que engorda, hombrío!— caracteriza a la comida alemana. Salvo que usted encuentre, para acompañar a los ahumados, un buen vino del Rin.

● En Rodríguez Marín, 84, con fachada a Concha Espina, está situado Fuss, un establecimiento —restaurante, bar y supermercado, con productos típicos cen-

troeuropeos— que ha ido creciendo a medida que su éxito se hizo mayor. Con una decoración en maderas, de excelente gusto y ambientación, mesas también de madera, con espacio suficiente para mantener la «independencia», ofrece las exquisiteces de la cocina alemana, desde el «selleriesalat» (ensalada de apio) hasta los platos de la contundencia del «goulasch», «codillo» de cerdo o de ternera, «escalope de ternera Holsteín», las «salchichas Fass estilo Nuremberg», la «cacerola Fass», venado y ciervo en temporada de caza, platos del día de lunes a domingo y curiosos menús «para su hijo» y «para estómagos delicados». Muy buenos postres y discreta bodega.

● Mónica Kolneck es una belleza que, en calidad de bailarina y de actriz, nos trajeron los célebres Vieneses (Kaps y Joham). En San Mateo, 21, lleno de corazones y exquisita decoración vienesa, su restaurante, Osterreich. Austriaco por los cuatro costados y con similitudes con la cocina alemana. Es Mónica la que hace la compra,

desde las carnes y los pescados hasta los pequeños e importantes detalles, como son las hierbas aromáticas. Paté —un pastel de carne de la casa— para la entrada, quizá regado con «veneno de la casa», que así llama a un aguardiente que ella misma prepara. Goulasch, en dos variedades, como plato fuerte. Y, en temporada, la caza. Pefek (steak a la pimienta), hígado al estilo tirolés, una repostería buena —especialmente la tarta de manzanas, de fabricación casera— y, cada jornada, un «plato del día». Es importante que, acorde con los gustos del «gourmand», sea Mónica la que nos aconseje.

● Horcher, incluido en «la ruta del lujo», uno de los más importantes restaurantes europeos, es considerado como el depositario de las ricas recetas del imperio austro-húngaro. Como pretendemos no reiterar en diversas rutas los establecimientos, nos limitamos a dar fe de que también podría ser incluido en este capítulo. Ustedes, que lo saben todo, no ignoran que está instalado en Alfonso XII, 6. Y el Horcher-Ascot, de la plaza

de la Moraleja, de Alcobendas, en donde a la exquisita cocina se une una tienda de «pret a porter». ● Restaurante polaco, El Viejo 1, en un modesto chalet de la Ribera del Manzanares, 123, fue fundado por el madrileñísimo Pedro Acebo y por su mujer, la polaca Alicia Kuchaska. Ambos, madrileño y vascovisana, se conocieron trabajando como emigrantes en Holanda. Alicia, antigua partisana en la lucha contra los alemanes, regentaba un asilo de ancianos. Decidieron trasladarse a España, a Madrid concretamente, para mayor gloria de nuestra gastronomía. Alicia jamás cocina con especias. Procura hacerlo con hierbas, a ser posible importadas de su patria. Jamás se sirve pescado y si lo frecen, sobre todo en la barra mientras se espera —es difícil encontrarla sin encargo previo—, se advierte que se trata de congelado. La gran especialidad es la caza: El ciervo, el jabalí, las perdices, el pato desgrasado y asado son una verdadera delicia. Que debe ir precedida o sucedida, según los gustos de

cada cual, de las sopas: de setas, de callos. Buenísimos los ahumados, que han de rociarse con vodka polaca. Postres muy especiales, siempre de fabricación casera. Y, sin duda, uno de los grandes restaurantes de Madrid, sin competencia posible en la calidad y la preparación de la caza. ● Húngaro, pero con concesiones a los sencillos:

ponerse a tono con vodka y «zakuski», ahumados con salsa de nata. Caviar ruso, pero el alemán y el danés para quienes no quieran meterse en excesivos gastos. Cangregos «chatka», venidos de la URSS en estado de congelación, que no enlatados, con lo cual nos dicen que conservan incólume su sabor primigenio. Remo-

platos españoles —su clientela suele ser de gentes que trabajan en las oficinas cercanas—, José Grüber-Weisfrida, magiar con más de cuarenta años de residencia en España, antiguo cocinero de Hedelwris, mantiene abierto Hungría, un sencillo restaurante de Zurbarano, 67, con precios bajos «de antes de la guerra», y otras especialidades, sobre todo si se le encargan, ya que para su clientela no tienen demasiada aceptación —son las especialidades.

● El Cosaco, en el viejo Madrid —Alfonso VI, 4— abre, únicamente por la noche, salvo los domingos y días festivos, que también abre al mediodía. Magnífica representación de la cocina rusa la que ofrecen Matzo y Tatiana Malison, establecidos allí desde 1969, año en el que por una de estas tontunas podían llamarle a uno «rojo», lo mismo que desde los tiempos de la democracia le califican a uno de «facha» a las primeras de cambio. Tolsi es el «abuelo» que preside el local, decorado con grabados rusos. Un bar en el que usted puede

lacha, verduras y carnes forman la mezcla llamada sopa «borsch». Delicioso el «shasjik» (brocheta de pez espada a la parrilla). Y otros platos de carnes y pescados, dignos de tener muy en cuenta. Así como las salsas, sacadas de recetas rusas y conseguidas a la perfección: El «yogur Crimea», hecho con grosellas, es el postre más recomendable.

● La Troika, en Santísima Trinidad, 34, antiguo restaurante del Automóvil Club, está instalado con toda clase de lujos. Unos músicos interpretan música rusa, naturalmente. No podemos poner el entusiasmo, a la hora de las recomendaciones, que hemos puesto en El Cosaco. Y es que las improvisaciones en gastronomía, por espectaculares que parezcan, siempre han sido peligrosas!

● Y concluyamos esta ruta con Bellman, un buen restaurante sueco (Casa de Suecia, Marqués de Casa Riera, 4), en el que la «vedette» es el gran repertorio de entremeses llamado «smörgasbord», que se ofrece los jueves y los viernes.

(Fotos: GIMENEZ)