EDIFICIOS COMPARTIDOS

Ignacio García
Doctor arquitecto

La ciudad está plagada de edificios históricos pertenecientes a entidades administrativas, culturales o docentes. Algunos de esos edificios, ya sea por la relevancia de la institución o por su propia singularidad, se han convertido en imagen institucional. Es por tanto habitual que cada entidad ocupe un determinado edificio. Sin embargo, resulta excepcional encontrar edificios compartidos por dos o más entidades de primer orden. Vamos a visitar algunos edificios históricos de Madrid en donde se produce esta peculiar vecindad de instituciones.

EDIFICIOS CON IGLESIA

Muchos edificios públicos o semipúblicos cuentan con una capilla o iglesia propia. Suelen ser edificios residenciales, docentes u hospitalarios de carácter religioso. En los casos más singulares el templo adquiere identidad propia dentro de la homogeneidad compositiva y funcional del conjunto arquitectónico, llegando a veces a su total independencia respecto del edificio matriz. Destacan en Madrid:

Colegio de Nuestra Señora del Pilar

Ocupa una manzana del distrito de Salamanca. Fue construido entre 1908 y 1916, según proyecto del arquitecto Manuel Aníbal Álvarez Amorós. El trazado del edificio responde a los cánones de la arquitectura neogótica con detalles modernistas, al que se anexionó en 1960 un pabellón lateral, de trazado racionalista, diseñado por Luis Moya Blanco.

El edificio está configurado por pabellones unidos mediante galerías acristaladas. La fachada principal da a la calle Príncipe de Vergara y está presidida por un templo exento que constituye el eje de simetría del conjunto edificado. La iglesia, de tres naves y ábside semicircular, cuenta con acceso independiente del resto del colegio, todo lo cual le dota de identidad propia sin perder su vinculación con el colegio.

Asilo de Convalecientes de la Santísima Virgen y San Celedonio

Se encuentra encerrado en una escondida manzana ajardinada del distrito de Chamartín, entre las calles de Romero Girón y de los Condes del Val. De carácter historicista, el edificio está constituido por unos pabellones de residentes y servicios, así como por una iglesia. Fue proyectado por Manuel Martínez Ángel y construido entre 1912 y 1915. El asilo y el templo son cuerpos adosados por su testero y con accesos independientes en planos diametralmente opuestos. Además, el templo cumple una función parroquial bajo la advocación de san Jorge.

Colegio de Nuestra Señora del Pilar.

Alfonso V. Carrascosa
Científico del CSIC
Miembro colaborador del Instituto de Estudios Madrileños

EL LABORATORIO DE BACTERIOLOGÍA Y SEROLOGÍA DE LA RESIDENCIA DE ESTUDIANTES DE MADRID

Fue una de las primeras instituciones de España dedicadas al fomento de la microbiología, disciplina científica erigida en Francia por el químico Louis Pasteur (1822-1895) a finales del siglo XIX y que se extendió en nuestro país, teniendo en Madrid uno de sus más importantes escenarios de desarrollo.

A finales del siglo XIX los conocimientos de la microbiología sanitaria se integrarían en las enseñanzas de higiene impartidas en las cátedras de Anatomía Patológica de las facultades de Medicina, que incluirían unas prácticas de bacteriología ya en el siglo XX. Los establecimientos como estos, en los que existían microscopios, han sido propuestos como los primeros en trabajar en microbiología, contribuyendo así al desarrollo de la denominada *medicina de laboratorio*, que defendía la aplicación del microscopio a la patología y a la clínica, y también a la microbiología. Además, algunos médicos a título personal montaron asignaturas y laboratorios privados donde se comenzó la práctica de la entonces denominada *bacteriología*. Para todo ello, Madrid fue un escenario de desarrollo idóneo.

También un médico, Luis del Río y Lara, que sería en Madrid ayudante de prácticas del mismísimo Cajal y que alcanzaría el nivel de catedrático de Histología y Anatomía Patológica de la Facultad de Medicina de la Universidad de Madrid, escribiría el primer libro en español de microbiología, titulado *Elementos de microbología para uso de estudiantes de medicina y veterinaria* (1898), que se publicaría en Madrid, en la Librería Internacional de Romo y Fusel (calle Alcalá, número 5), presentando ya en dicha obra la microbiología como disciplina separada de la anatomía patológica.

La Junta para Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas (JAE), con sede en Madrid, se proponía en su decreto fundacional la creación de nuevos centros de investigación dotados con fondos para que los pensionados pudiesen investigar y dar cursos en los que enseñar lo aprendido en el extranjero. Este fue el marco legislativo que propició el establecimiento del Laboratorio de Bacteriología y Serología de la Residencia de Estudiantes de Madrid —en adelante, LABACSERMAD—. Su puesta en marcha fue el 1 de enero de 1920 y terminó su actividad el 1 de septiembre de 1936 por incautación del edificio a manos del ejército del Frente Popular, discurriendo por tanto la mayor parte de su actividad bajo la Monarquía Parlamentaria confesional católica de Alfonso XIII. En términos generales, este laboratorio tuvo una finalidad más docente que investigadora, con particular aplicación a la docencia práctica universitaria.

Su dirección se asignó al médico doctor Paulino Suárez. También hijo de médico y nacido en Lugo en 1884, se licenció en Madrid en 1908 y se doctoró también aquí el 11 de enero de 1918. Aunque originalmente

Algunos edificios de la Residencia de Estudiantes de Madrid: a la izquierda, Pabellón Transatlántico, donde estaba el Laboratorio de Bacteriología y Serología.

sus planes eran partidarios de que se quedara en Madrid para profundizar sus estudios de higiene e inmunidad, obtuvo la plaza de médico de los mineros de Peñarroya (Córdoba), con unas ventajosas condiciones económicas. Comenzó su relación con la JAE solicitando la consideración de pensionado —sin pensión—, que le fue concedida y le permitió, junto con sus ahorros —pagó de su bolsillo con tal de ir a formarse—, comenzar su formación en el extranjero. Durante 1913 y 1914 estudió química en la Universidad de Estrasburgo y en el laboratorio particular de los doctores Bender y Hobein de Múnich, inmunidad, botánica, bacteriología e higiene aplicadas a la medicina y bacteriología y alguna otra, imprescindibles para la práctica de la medicina, en línea de lo propugnado por la medicina de laboratorio. Sus estudios sobre la pelagra con el profesor Hofmeister le permitirían publicar un artículo en la prestigiosa *Biochemische Zeitschrift*.

En 1915 solicitó pensión económica de la JAE para continuar su formación, y le fue concedida para diez meses por Real Orden de 19 de noviembre de 1916, permaneciendo dos años en Berna gracias a la concesión de una prórroga solicitada con posterioridad en el Instituto para la Investigación de Enfermedades Infecciosas de Berna, dirigido por el doctor Tomarkin. Con él publicó un segundo artículo sobre la aparición de precipitinas y termoprecipitinas en los animales vacunados y en el hombre. Solicitó en 1917 el certificado de suficiencia por llevar veinte meses pensionado por la JAE, que fue evaluado por el doctor Tello, de la Escuela de Cajal, que manifestó sus reservas en cuanto a la capacidad de liderazgo, ya que los estudios y sus publicaciones los hizo con científicos consagrados, pero que le fue concedido para opositar a cátedras en turno de auxiliares.

A su regreso a España empezó a vivir en la Residencia de Estudiantes y fue entonces cuando recibió el nombramiento de director, siendo además fundador del LABACSERMAD el 1 de enero de 1920. Para desarrollar esta labor se relacionó profesionalmente con el profesor Pittaluga de la Facultad de Medicina de Madrid —médico científico experto en parasitología muy ligado a la JAE y al LABACSERMAD, como más adelante veremos—, en la que llegó a ser ayudante en Fisiología (1927-1934). Fue también formador de pensionados. Hizo labores de tutorías con un importante número de alumnos de medicina. El 3 de junio de 1932 fue nombrado director adjunto de la Residencia de Estudiantes. Durante su época de director del LABACSERMAD, y por la proximidad, en el Edificio Transatlántico, con el Laboratorio de Fisiología dirigido por el también médico Juan Negrín, llegaría a entablar amistad con él y a realizar tareas diplomáticas

El briocense Luis del Río y Lara, que sustituyó a Cajal en su cátedra en Madrid y escribió el primer libro en español dedicado a la microbiología.

M. Fátima de la Fuente del Moral
www.exploralodesconocido.com
Fotografía: Javier Maeso

LA INFANTA BOBA (MADRID, 1833-1902) Y SU CONFLICTIVO HIJO, EL DUQUE DE MARCHENA (MADRID, 1861-PARÍS, 1923)

El 5 de junio de 1833 nacía en el Palacio Real de Madrid la quinta hija de Francisco de Paula, el pequeño de la prole de Carlos IV y María Luisa de Parma, que tan bien pinta Goya en el cuadro familiar del que hoy podemos disfrutar en el Museo del Prado.

La Infanta Boba

María Cristina, que a medida que fue cumpliendo años se fue pareciendo más a un huevo sin sal, sería muy pronto conocida como la Infanta Boba. Y es que era la menos dotada intelectualmente de sus hermanos, entre quienes encontramos a Francisco de Paula, flamante esposo de Isabel II. O sea, que nuestra Cristina era, nada más y nada menos, que la cuñada de la reina.

Otro de los hermanos de Cristina fue Enrique, muerto en duelo por el duque de Montpensier. Dado lo truculento de esta historia, merece la pena que nos paremos a hablar de Enrique, infante de España y duque de Sevilla, quien residió en la confluencia de la Costanilla de los Ángeles y la calle de la Priora.

Para situar la muerte de Enrique de Borbón en el contexto que le corresponde, hace falta comprender el entramado político de la época en que vivió. Sabemos que Enrique era hombre de ideas progresistas —incluso de pretensiones revolucionarias—, lo que le costó la expulsión a Francia en varias ocasiones. Como sabéis, en 1868 estalla la revolución que manda a Isabel II al exilio. Se implanta entonces en España un gobierno provisional y se decide en las Cortes que hay que elegir otro rey para el país. Algunos aspirantes al trono presentan su candidatura. Y aquí llega una de nuestras anécdotas favoritas de la historia contemporánea española. Resulta que uno de los candidatos a rey de España era un príncipe alemán llamado Leopoldo de Hohenzollern-Sigmaringen. Sí, sí, habéis leído bien. Ahora intentad pronunciar el nombre del candidato. Difícil, ¿eh? Pues eso debieron pensar los

María del Pilar Muguiro de joven.

Juan Antonio Gilabert Santos
Profesor de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid

PORQUE TÚ ERES GLORIA PURA, COCIDITO MADRILEÑO

Estaba yo ya tardando en dedicarle el lugar que se merece en este espacio al rey indiscutible de nuestra gastronomía: el cocido madrileño. Heredero de la adafina judía y de las ollas podridas, el cocido madrileño tradicional se caracteriza por ser servido en tres servicios o vuelcos. Receta flexible, se ha adaptado a la capacidad económica de cada familia durante siglos. Así, en el restaurante La Bola se servía al mediodía uno sencillo para los obreros; a la una otro con gallina, popular entre estudiantes; y a las dos, el de lujo, con carne y tocino, para senadores y periodistas. Se puede elaborar en ollas de barro y famosas eran las llamadas *p a ros coloraos* de los alfares de Alcorcón, de barro espeso y compacto, muy apreciados por su resistencia al calor. He aquí un poquito de la historia de nuestro cocido.

Plato de adafina, origen de nuestro actual cocido.

El cocido, junto con los particulares callos, es el plato más representativo de la gastronomía madrileña, una amalgama de distintos ingredientes cocinados en ebullición lenta que rinden un plato contundente y pleno de nutrientes y sabores, adecuado para consumir en los meses más fríos. Representativo de la familia de recetas que constituyen las ollas, potajes o cocidos y con múltiples variedades regionales como los potes, las escudellas, la olla gitana o los cocidos maragato y lebaniego, entre otros muchos. Pero como decía Dionisio Pérez (*Gú a del b n comer espñol* , 1929), el madrileño es una fórmula sintética de todos los cocidos españoles.

Su origen bien podríamos situarlo a partir de la adafina sefardí, un cocido o potaje por el que se introdujo el uso del garbanzo en nuestra cocina y cuyo legendario origen se atribuye a santa Ana. La olla judía del sábado, la adafina o *h m ín*[1] , se preparaba a fuego muy lento los viernes, para no incumplir la prohibición de cocinar en el día sagrado del *sab t* y poder disfrutarla aún caliente gracias a los rescoldos en el anafe (un hornillo de barro). El consumo de la adafina era una de las pruebas que delataba al converso ante la Inquisición, razón que impulsó a añadirle carnes de cerdo o morcilla —elaborada con sangre—, prohibidas por los preceptos *kosh r*, como prueba de haber abandonado la religión judía. Quevedo, en su poesía satírica, reflejó esa hostilidad hacia el converso y como el comer cerdo era prueba de ser cristiano viejo: «Haga yo mi olla con sus

El cocina . Alejandro de Loarte, 1610 (Rijksmuseum Amsterdam).

EL COCINERO MÁS IMPORTANTE EN LA HISTORIA DE MADRID: FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, EL COCINERO DE SU MAJESTAD FELIPE IV

Rosalía Domínguez
Historiadora de arte

Por la capital desfilan en la actualidad los chefs más reputados del panorama nacional, cocineros de enorme fama que cautivan a sus comensales con sus deliciosas creaciones. En esta ocasión viajamos en el tiempo, al Madrid del Siglo de Oro, para profundizar en la figura de Francisco Martínez Montiño, quien estuvo al servicio de la Casa Real durante varias décadas y reinados. A él le debemos uno de nuestros libros de recetas más antiguos, su *Arte de la cocina* , publicado en 1611.

Ambiente callejero en la plaza del Arrabal de Madrid. *La mú a de l tiemp* . Ediciones La Librería, 2019.

Para todo aficionado a la historia madrileña no es ningún descubrimiento que Madrid supone siempre un caso especial por sus circunstancias características, y en el caso de la gastronomía, la forma de alimentarse de sus habitantes a través de los siglos ha sido siempre muy estudiada y tenida en cuenta.

Hoy por hoy, todo el mundo sabe que Madrid es una de las capitales mundiales donde se come estupendamente, donde cualquier cocina de muchísimos países, en grado exótico mayor o menor, tiene cabida y acogida, aunque sus platos tradicionales, como el cocido o los callos, siguen figurando como estrellas en los menús de los mejores restaurantes madrileños.

Pero vamos a realizar un viaje a través del tiempo para ver cómo era la vida y comida en el Madrid del Siglo de Oro, el siglo XVII, donde surge una figura en el ámbito culinario palatino que va a marcar un hito en ese arte de la cocina, llevándolo a sus más altas cotas, creando e ingeniando nuevos platos que fueron la delicia de la corte filipina. Este legendario chef se llamaba **Francisco Martínez Montiño**. Fue jefe de las cocinas de Felipe II y mantuvo el cargo hasta el reinado de Felipe IV, presentando aún en 1620 un memorial ante el rey en el que señalaba que llevaba sirviendo a la Casa Real treinta y cuatro años, aunque de su biografía se conocen pocos detalles, que se reseñan a continuación.

Nicolás Antonio, en su *Bib iotl ca h spa a v a*, afirma que posiblemente su origen fuera portugués, pero Diego Barbosa Machado, en su *Bib ioteca l s ita a* , le corrige en los apellidos, que, según él, serían Martínez Coutinho y sostiene que habría llegado a Portugal desde Castilla como parte del séquito de la princesa Juana, hermana de Felipe II. No figura en las relaciones del personal de su Casa, lo que lleva a pensar que sería muy joven y haría tareas de galopín, cuya función era la limpieza de la cocina.

Fue cocinero de Palacio, atendiendo durante toda su vida a reyes; es decir, a Felipe II, a Felipe III y a Felipe IV, lo que ratificaba su excelente calidad y el conocimiento del oficio. Poco antes de jubilarse, él mismo afirma en una instancia que trabajó cuatro años en la casa de la princesa Juana y, desde que se puso casa a Felipe III, permaneció a su servicio y luego al de Felipe IV.

El año 1620 llevaba treinta y cuatro sirviendo en el mismo oficio y había acompañado a Felipe III en todas

Retrato de Felipe II.