



¡Vaya pedazo de atún! ¡350 kilos!

dos vienen muchos et muy buenos, asi congrios, atunes, pulpos et pescadas frescas, et sardinas et de otros; et vienen muchas truchas et salmones et muchas anguilas, et lampreas, et barbos, et otros pescados de rios, et de abundancia se traen muchos de escabeches, lenguados, et acedías, et hostias, et sábalos salados, etc.

Lo cierto es que, a pesar de la distancia que lo separa del océano, el Mercado Central del Pescado, en Mercamadrid es hoy el más importante de Europa y el segundo del mundo. La nave del pescado de Mercamadrid se abre oficialmente a las seis en punto de la mañana, pero

es un secreto a voces que a esa hora las mejores merluzas ya están adjudicadas. Eso es algo que no se le escapa a los buenos buscadores, que cada día llegan a la nave antes de las cinco de la mañana. La nave cuenta con 33.000 metros cuadrados construidos y 156 puestos de venta repletos de mercancía para elegir. Cada madrugada, cientos de camiones llegan cargados y parten de nuevo a rebotar para abastecer a todos los rincones de España.

A veces, cuando me cruzo con uno de esos trailers que surcan la Nacional VI con su cargamento de pescado, me da por imaginar a aquellos esforzados arrieros de otros siglos que tirando de sus carretas, bajo el duro sol o la intensa lluvia, por esas endiabladas sendas, comenzaron a traer a nuestra ciudad los sabrosos pescados del Cantábrico.

### 3.6. Las vaquerías

Imagínese el lector que un buen día va a una tienda a comprar leche y al entrar se encuentra con una vaca. Pues bien, esto que hoy nos parece poco menos que imposible, fue una realidad durante los siglos pasados. En Madrid exis-

tían las vaquerías, que eran tiendas de leche que disponían de establos donde se guardaban las vacas. En ocasiones, los establos estaban situados en el patio posterior, y si el cliente era de confianza, se le permitía acceder a ellos para ver cómo ordeñaban a las reses. Esto era una garantía de que el preciado, blanco y espumoso líquido tenía una procedencia autenticada. Dada la buena fama que tenían las vacas lecheras del norte, las mejores vaquerías madrileñas se preciaban de tener vacas pasiegas, traídas de la región cántabra.

Las gentes acudían a las vaquerías provistas de su «lechera», un recipiente metálico donde les servían el producto. Asimismo, se llamaba lecheras a las señoras que iban de casa en casa vendiendo leche, para lo cual llevaban unos recipientes grandes, normalmente con la ayuda de un borrico o de una carretilla. Para evitar intoxicaciones, ya que la higiene no era muy escrupulosa, casi todo el mundo hervía la leche recién comprada. Era entonces cuando se formaba una espesa capa de nata en la superficie, que se separaba del resto y se utilizaba para hacer mantequilla



Lecheras y utensilios  
en una vaquería madrileña.

o requesón, o para preparar sabrosos bizcochos. Esto no sería posible con la leche que viene en los modernos tetra-briks, que viene muy higienizada pero sin apenas nata.



Vaquería de la calle San Joaquín.



Azulejos de la Vaquería del Carmen,  
en la avenida de Filipinas.

La práctica de hervir la leche aumentó la confianza en este producto, y se empezó a vender la leche pasteurizada. Fue Louis Pasteur quien en 1864 descubrió este procedimiento y divulgó los beneficios de los lácteos, ricos en calcio y vitaminas. De este modo, la leche pasó a considerarse un alimento salutarífico, que se les daba a los niños para combatir el raquitismo y a los enfermos para recuperarse de sus dolencias. Así, en muchas vaquerías figuraba el cartel: «leche para niños y enfermos». Las campañas higienistas del último tercio del siglo XIX y primer tercio del siglo XX



Vaquería de Carlos Arniches.  
Las vaquerías tuvieron vacas hasta 1965.

insistían en la importancia de la leche, y se solía ofrecer diariamente un vaso de leche en los orfanatos y en los colegios de las zonas humildes de la ciudad.

A comienzos del siglo veinte había en Madrid 340 vaquerías y 460 lecherías.

Por razones sanitarias y fiscales, en 1965 se prohibió la tenencia de vacas en el interior de la ciudad. No obstante, se siguió vendiendo la leche a granel. Las vaquerías trasladaron sus reses a granjas en el exterior de la urbe, y traían la leche a las tiendas en grandes contenedores. Entonces, las vaquerías em-



Vaquería Suiza, hoy restaurante,  
en la calle Blanca de Navarra.

pezaron a llamarse lecherías o granjas. La leche a granel, es decir, sin envasar, se siguió vendiendo hasta 1986, en que nuevas normativas exigieron que el producto estuviera envasado y etiquetado.

En las calles de Madrid quedan algunas fachadas de antiguas vaquerías y lecherías, ya sin uso y reconvertidas en viviendas o en otro tipo de negocios.

La Vaquería de Francos Rodríguez, en la calle Blanca de Navarra n.º 42, ocupaba un edificio entero. Fue construida en 1923 por Gustavo Fernández Valbuena, con una fachada influenciada por el Art Deco.



Vaquería de Francos Rodríguez, de 1923.

La vaquería La Tierruca, en la calle de Monte Igueldo n.º 103, es hoy una vivienda, pero conserva sus bellos murales de azulejos, obra de Enrique Guijo.

En la calle San Joaquín n.º 16 hubo una preciosa vaquería, con decoración de estilo modernista. En sus paredes había copias de las pinturas de Alphonse Mucha. Los cristales decorados de su exterior desaparecieron al final del siglo xx con rumbo ignorado. Al figurar en el catálogo de establecimientos protegidos, su fachada y parte de su interior han sido reconstruidos. Hoy es una tienda de ropa *vintage*.



Lechería, Granja Flor de Mayo, en c/ Dos de Mayo.



Vaquería La Tierruca en la calle Monte Igueldo.



Vaquería Viuda de Sainz de Aja.

En la Avenida de Filipinas n.º 1 hubo hasta los años 70 una vaquería, la vaquería del Carmen, cuya portada de azulejos se conserva en un nuevo edificio, siendo obra de Juan Ruiz de Luna. La Vaquería Suiza, de la calle Blanca de Navarra n.º 8, es hoy un restaurante. La Vaquería Sainz de Aja, en la calle Echeagaray n.º 27 conserva su bonita fachada estilo Art Deco. Se abrió a mediados del siglo XIX, y actualmente es una vivienda, pero a finales del siglo XX aún seguían ofreciendo meriendas a base de leche y

bizcochos. También se conserva la sobria fachada de la vaquería de Andrés Mellado n.º 14.

### 3.7. El chocolate

#### **LAS COSAS CLARAS, Y EL CHOCOLATE ESPESO**

«Como agua para chocolate», la encantadora novela de Laura Esquivel tiene un título desconcertante. Normalmente, el chocolate se toma con leche, no con agua. ¿De dónde viene, pues, la

expresión «como agua...»? Pues viene de que durante siglos la bebida de chocolate se hizo con agua. Lo hacían con agua y lo espesaban con una emulsión de maíz. No era tan sabroso, pero era más digestivo. Fue en el siglo xx cuando se generalizó el chocolate mezclado con leche.

Con agua lo tomó el conquistador Hernán Cortés, a comienzos del siglo xvi. Cortés fue el primer hombre del viejo continente que conoció este producto americano. Con el tiempo, los españoles decidimos sustituir las especias saladas y picantes que le echaban los aztecas, por el azúcar y el resultado fue un producto irresistible, tanto sólido como líquido. Decía una coplilla popular: «El chocolate excelente, para poderse beber, tres cosas ha menester: espeso, dulce y caliente». Yo añadiría que el buen chocolate a la taza debe tener mucho cacao y poca cantidad de azúcar.

El cacao fue uno de los productos más vendidos en las tiendas de coloniales y ultramarinos, y el chocolate a la taza fue la bebida caliente favorita de los españoles hasta que en el siglo xx el café le ganó la partida.



Cacao, sus frutos y semillas.

El uso del cacao se remonta al segundo milenio antes de Cristo, cuando los indígenas de Centroamérica preparaban una bebida energética a la que llamaban *nauatl xocoatl* (agua amarga). El grano del cacao pulverizado se mezclaba con especias aromáticas como la vainilla y diversos tipos de picante. Los aztecas tostaban y molían los granos de cacao, lo mezclaban con harina de maíz y agua y añadían especias como el chile y el clavo, tomándolo



a temperatura ambiente. Los mayas lo solían tomar caliente y hacían que la bebida formara espuma escanciando el líquido desde cierta altura.

El grano de cacao sirvió además como moneda, tal y como relataba Hernán Cortés en una carta al emperador Carlos I: «es un fruto como de almendras que venden molida y tiénela en tanto que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias».

El consumo del chocolate se extiende en la España de Felipe II, en forma de una bebida caliente con agua, cacao, azúcar, vainilla y canela. Se servía en unas jícaras de metal provistas de un molinillo de madera que se usaba para mantener su consistencia. El uso médico de la infusión de cacao tenía que ver sobre todo con sus propiedades reconstituyentes y su poder antidiarréico. Hoy sabemos que el chocolate contiene feniletilamina, unaendorfina que estimula el cerebro (ideal para épocas de exámenes) y que posee propiedades antidepresivas.

Entre los siglos XVI y XVIII, los españoles lideraron la producción del chocola-

te. Pero en el siglo XIX, mientras nos matábamos en las guerras carlistas, otros países europeos se hicieron con el negocio. Los holandeses comercializaron el cacao en polvo, los ingleses crearon las tabletas, los franceses inventaron los bombones (y les llamaron bon-bon, que significa bueno-bueno), los belgas el praliné, y los suizos agregaron a las tabletas leche en polvo y frutos secos.

Las principales zonas productoras de cacao se localizan África y Asia, donde las empresas multinacionales mantienen a los recolectores locales en condiciones laborales bastante precarias, por lo que cada vez con mayor urgencia se hace necesaria la implantación del comercio justo.

### **MATÍAS LÓPEZ**

El gallego Matías López creó en el siglo XIX una de las empresas chocolateras más importantes de España. En 1855 abrió la fábrica de la calle de la Palma n.º 10, y posteriormente, en 1874, se trasladó a El Escorial. Allí creó una gran fábrica en la que llegaron a emplearse 500 obreros. Matías López se convirtió en un modelo de empresarios.

Creó una ciudad jardín para que vivieran sus empleados, con escuelas, economatos, sanidad gratuita y sistema de pensiones. La fama de sus chocolates se basaba en la elección de una materia prima de calidad, la mezcla de distintas variedades y la adición de miel y canela. López fue pionero en tres cosas: en poner un chocolate de calidad a un precio accesible, en colocar una carátula identificativa a sus tabletas, y en utilizar las técnicas de mercadotecnia. Mi tatarabuelo era amigo y vecino de Matías López y por eso me ha llegado una historia muy curiosa que paso a contarles: Matías se vino andando a Madrid desde Sarria (Lugo) y, chico listo que era, enseguida

Matías López y la fábrica de chocolates en El Escorial.

