

LA COCINA DE LA MONCLOA

JULIO GONZÁLEZ
DE BUITRAGO



ESPASA

LA COCINA
DE LA MONCLOA

JULIO GONZÁLEZ
DE BUITRAGO

© Julio González de Buitrago Reviejo, 2014
© Espasa Libros, S.L.U., 2014

Prólogo: M^a Ángeles López de Celis

Diseño de interior y de cubierta: María Jesús Gutiérrez
Imagen de cubierta: © Miguel Povedano

Depósito legal: B. 7924-2014
ISBN: 978-84-670-4097-5

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

www.espasa.com
www.planetadelibros.com

Impreso en España/Printed in Spain
Impresión: Rodesa, S. A.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**.

Espasa Libros, S. L. U.
Avda. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona
www.espasa.com

ÍNDICE

PRÓLOGO, de M ^a Ángeles López de Celis	11
INTRODUCCIÓN: Treinta y dos años más sabio	15

PRIMERA PARTE ENTRE FOGONES

1. Un niño en la cocina	21
2. De Madrid a... La Moncloa.....	27
3. Una cocina muy especial	43
4. Mucho trabajo, buen ambiente	47

SEGUNDA PARTE LOS ESCENARIOS

5. Arriba y abajo	55
6. El comedor	65

ÍNDICE

TERCERA PARTE

LOS ANFITRIONES Y LOS INVITADOS

7. Los Suárez	85
8. Los Calvo-Sotelo	105
9. Los González	121
10. Los Aznar	153
11. Los Rodríguez Zapatero	167

CUARTA PARTE

LAS COPAS Y LOS VINOS

12. Las copas	189
13. Los vinos	193

QUINTA PARTE

TIEMPO DE OCIO

14. La Navidad	205
15. Las vacaciones	217
Índice de recetas	237

1

UN NIÑO EN LA COCINA

Me llamo Julio González de Buitrago Reviejo. Nací en el pueblo toledano de Sotillo de las Palomas, en la comarca de Talavera de la Reina, el 31 de diciembre de 1944. Hacía tanto frío que mi madre aseguraba que entre contracción y contracción oía «crujir» los carámbanos de hielo de las ventanas. Mi padre, Florencio González de Buitrago Vera, era un hombre de campo, agricultor y ganadero, que trabajaba de sol a sol como tantos otros en aquellos tiempos de posguerra y miseria. Mi madre, Mónica Reviejo Gómez, siempre se dedicó a su familia y a su hogar. Me pusieron de nombre Julio en homenaje a mi abuelo paterno y, dos años después de mi llegada a este mundo, un 22 de diciembre, como si mi madre tuviera algún tipo de fijación navideña, nació mi única hermana, Elena.

Aunque mi madre no colaboraba en las tareas del campo propiamente dichas, sí atendía a los animales domésticos, que no era poca cosa. En aquellos años recuerdo que en mi casa había una fauna tan numerosa y variada que parecía un zoológico de granja. Había gallinas, cerdos, ovejas, caballos, vacas suizas y varios perros mastines, que se encargaban de defender los rebaños del peligro de los lobos.

Vivíamos en una hermosa alquería con amplias estancias bien iluminadas. Al cruzar el portón, un enorme recibidor daba paso al

comedor, que comunicaba directamente con una habitación-taller más pequeña donde mi padre trabajaba la madera. Era ebanista por afición, pero las piezas que conseguía eran de una calidad y belleza increíbles. Todos alababan su trabajo, e incluso desde los pueblos cercanos venían preguntando por mi padre en busca de su consejo. Recuerdo que de niño pasaba tardes enteras viéndole trabajar la madera mientras, merienda en mano, leía la cartilla o hacía las cuentas ayudándome con los dedos, la «calculadora» de la época.

La cocina era muy bonita y, prácticamente, la vida cotidiana se hacía alrededor del hogar. En un lateral había una puerta que daba a una despensa siempre llena de todo tipo de productos, tanto de la huerta como de la matanza. Un larguísimo pasillo con varios dormitorios a los lados terminaba en una puerta maciza que iba a dar a un patio con una parra gigantesca y un pequeño huerto pegado a una pared encalada que nos separaba de la calle. En la parte superior había un silo enorme que ocupaba toda la superficie de la casa.

En verano, durante el día, el bochorno era insoportable, pero por la noche siempre hacía fresco y se podía dormir. Los inviernos, en cambio, eran muy fríos y recuerdo los sabañones y cómo se nos ponían a los chicos las piernas moradas por tener que llevar pantalones cortos.

La vida en el campo era muy dura, aunque, en nuestro caso y por suerte, nunca nos faltó lo básico. Creo que fui un niño feliz y no tuve la sensación de aburrirme ni un solo día de mi vida. La caza, la pesca y el fútbol eran mis actividades preferidas. De pequeño quería ser piloto y soñaba a todas horas con las aventuras que viviría a bordo de mi avión y los países lejanos que conocería. En cualquier caso, lo que de verdad deseaba era dar con un trabajo que me permitiera salir del pueblo.

Todas las mujeres de la familia cocinaban muy bien, sobre todo mi madre y sus hermanas, mis tías Pepa y Cristina; esta última era viuda y tenía dos hijos, mi prima Isabel y mi primo Amador, que

siempre fue como un hermano para mí. A los cinco o seis años yo ya revoloteaba por los fogones sin parar de preguntar cómo se hacía esto o por qué no se hacía lo otro. Recuerdo que mi madre no me hacía ni caso, incluso insistía en que dejara de perder el tiempo y me fuera de la cocina, que al fin y al cabo era territorio de mujeres. Para colmo, mi hermana jamás demostró el más mínimo interés por estas actividades. ¡El mundo al revés!

Pero mis recuerdos más entrañables tienen que ver con el horno de la casa de mi abuelo. Él siempre decía: «Pase lo que pase, en la guerra o en la paz, el hombre necesita comer pan». Cada vez que podía me escapaba de la escuela atraído por el olor de las hogazas recién horneadas. Además, me encantaba jugar con la masa sobre el gran mostrador. Disfrutaba hundiendo las manos en esa mezcla tan esponjosa o jugando con mis primos a fantasmas, cubiertos de harina desde el pelo hasta los zapatos, para acabar con la cabeza en el pilón. Mi madre nos regañaba sin parar, porque durante los juegos dejábamos la puerta abierta, el obrador se enfriaba y la masa no fermentaba, por muchas mantas que le pusieran encima.

Nunca fui un niño glotón y los dulces no me atraían especialmente, pero me volvía loco con mi merienda favorita: la nata de la leche de nuestras vacas, que mi madre apartaba para ponerla sobre una rebanada de pan, espolvoreada de azúcar. También me gustaban los bollos de leche, el hornazo y la empanada de mi abuela. Su truco estaba en el relleno, que se hacía con los productos de la matanza, así como la manteca de cerdo que, añadida a la masa, la hacía crujiente y hojaldrada. Recuerdo la alegría de las celebraciones familiares y a mi abuela, espumadera en mano, preparando las rosquillas de sartén; a mi tía Cristina, encargada de asar los pollos de corral, que se unían a los chorizos, el lomo y el jamón de la matanza, que nunca faltaban en la alacena, y a mi madre, removiendo el puchero del arroz con leche. Además, mi tía Cristina preparaba como nadie el arrope, un postre manchego tradicional que se hace con calabaza.



Arrope de calabaza

Ingredientes:

- 1 calabaza grande (de las llamadas sanjuaneras)
- 24 l de mosto
- Cal viva

Elaboración:

Cortar la calabaza en trozos pequeños y enterrarlos en la cal viva durante un día entero. Tras 24 horas de maceración se extraen y se escurren. En una olla grande se ponen a cocer a fuego lento los 24 litros de mosto, removiéndolos constantemente hasta reducirlos a una tercera parte mediante evaporación. De esta forma se convertirán en unos 8 litros de almíbar, que se añadirán a la calabaza, y listo para consumir.

Solo en estas ocasiones especiales mi padre se salía del guión, porque el resto del año reclamaba cada día la misma cena: unos calamares en su tinta y unas sopas de leche.

Recuerdo que desde muy pequeño participaba como el que más en los preparativos de aquellos festejos. Me encantaba el ajetreo y mis jugos gástricos se disparaban en cuanto me llegaba el aroma de las morcillas, mis preferidas sin comparación al resto de los productos de matanza, aunque también me encantaban la cinta de lomo en fiambre y el cochifrito.

En aquellos años de escaseces, la matanza era vital en los pueblos castellanos, pues, junto con el huerto y la leche de las vacas, aseguraba la alimentación básica de las familias para todo el año. Precisamente, la matanza fue una de las vivencias que marcaron mi afición a

la cocina desde muy joven. Mi padre sacrificaba todos los cerdos de la familia. Además, era el «matarife oficial» y yo le acompañaba a todas las casas donde se ejecutaban gorrinos. Me encantaba estar en primera fila y aprender todas las suertes de la faena, y hasta me permitía dirigir las operaciones de las mujeres, encargadas de preparar chorizos y morcillas, en especial las de calabaza, típicas de la comarca. En mi mente infantil quedó grabado para siempre el perfume peculiar que añade el pasto natural a todos los derivados del ibérico, así como su grasa, que los hace inigualables por el alto contenido en hidratos de carbono que aporta la alimentación con hierbas y bellotas. Más tarde aprendí a trocear y deshuesar a los animales, lo que me hizo ganar una reputación entre los «familiares» de mi padre y durante mucho tiempo funcionamos como un equipo.

De niño iba al colegio del pueblo, que estaba al lado de mi casa. Era la típica escuela rural con chicos de todas las edades mezclados, pero separados por sexos. Las niñas estudiaban en la primera planta. Recuerdo que odiaba especialmente un gran mapa de España ciego que ocupaba casi toda una pared, donde había que situar las provincias y los accidentes geográficos, que don Urbano nos obligaba a aprender de memoria. Pasaba las tardes con mis mejores amigos, Pedro, Felipe y Mariano, jugando al escondite y a la peonza detrás de la escuela.

Como todos los chicos de mi generación, y sobre todo en el medio rural, ayudábamos al cura en misa. Un día, justo antes de empezar el oficio, había cazado un perdigón, es decir, una perdiz pequeña, y lo guardé en el bolsillo. En mitad de la consagración se me escapó. El pobre, aterrado, revoloteaba como un loco por la iglesia, golpeándose contra las paredes y huyendo muerto de miedo de los niños que querían darle caza. La broma me costó estar castigado una semana.

No fui un estudiante modelo y mis notas nunca fueron para tirar cohetes. Solo conseguí terminar los estudios primarios. Como, ade-

más, en la escuela del pueblo únicamente se daba hasta el bachillerato elemental, llegó el momento de salir de Sotillo y a los catorce años empecé a estudiar en Talavera, donde vivía con unos tíos de lunes a viernes. Esto me quitó las pocas ganas de estudiar que ya tenía. Si a eso le sumas que mi padre estaba cada vez peor de una lesión de columna que le martirizaba desde hacía tiempo, pues ya hubo razones suficientes para regresar al pueblo y ayudar en las labores del campo. Dicen que las dificultades cuando eres niño endurecen para toda la vida y, como todo el mundo sabe, el trabajo agrícola además de duro es ingrato y está muy mal pagado, por lo que, cumplidos los dieciocho años, lancé la hoz hacia atrás, como hacen los rusos con las copas después de vaciarlas de vodka, y les dije a mis padres que me iba a Madrid, en busca de fortuna.