

QUEVEDO, VELÁZQUEZ, GOYA Y HEMINGWAY EN BOTÍN. ASÍ SE ESCRIBE UNA LEYENDA

MIGUEL JOSÉ IZU BELLOSO

miguelizu@gmail.com

RESUMEN: El Restaurante Sobrino de Botín, en Madrid, presume de ser el más antiguo del mundo por haber sido fundado en 1725. Se cuenta que tuvo como asiduos clientes, entre muchos otros personajes famosos, a Quevedo, Velázquez o Hemingway, que en él trabajó como friegaplatos un joven Francisco de Goya, y que ha sido mencionado en muchas obras literarias. El artículo indaga en la construcción de ese relato y trata de deslindar cuánto contiene de historia y cuánto de leyenda.

PALABRAS CLAVE: Botín – Quevedo – Velázquez – Goya – Hemingway

QUEVEDO, VELÁZQUEZ, GOYA AND HEMINGWAY AT BOTIN'S. HOW A LEGEND IS WRITTEN

ABSTRACT: The Restaurant Sobrino de Botín, in Madrid, boasts of being the oldest in the world having been founded in 1725. It is said that it had Quevedo, Velázquez and Hemingway as regular customers, among many other famous people, that a young Francisco de Goya worked there as a dishwasher and that it was mentioned in many literary works. The article investigates the construction of this story and tries to separate how much it contains is history and how much is legend.

KEY WORDS: Botin's – Quevedo – Velázquez – Goya – Hemingway

EL RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DEL MUNDO

Sobrino de Botín, o Casa Botín, en la calle de Cuchilleros 17, tiene fama de ser el restaurante de Madrid más vinculado a la literatura y a la historia del arte ya

Miguel José Izu Belloso. Doctor en Derecho y licenciado en Ciencias Políticas y Sociología. Funcionario del Gobierno de Navarra jubilado. Ha sido abogado y profesor de derecho administrativo, concejal del Ayuntamiento de Pamplona y miembro del Parlamento de Navarra. Ha publicado ensayos como La Policía Foral de Navarra (1991), Navarra como problema. Nación y nacionalismo en Navarra (2001), El régimen jurídico de los símbolos de Navarra (2011, Premio Martín Azpilicueta), Hemingway en los sanfermines (2019) o Todos se conocían bien (2022), varias novelas, entre ellas Retorno a Balincourt (2022, Premio Black Mountain Bossòst), así como relatos, trabajos en revistas profesionales y medios de comunicación.

que allí, se cuenta, cuando era solo un mesón acudían Quevedo o Velázquez, allí fregó platos un joven Goya y comía asiduamente Hemingway. Su notoriedad se debe, sobre todo, a poseer el título de restaurante más antiguo del mundo que le otorgó en 1986 el *Libro Guinness de los Récords*. La empresa Guinness World Records Ltd., dedicada a certificar todo tipo de marcas, asegura que fue inaugurado en 1725 por el cocinero francés Jean Botin y su esposa asturiana, aunque el edificio se remonta a 1590; que fallecieron sin hijos y el restaurante pasó a manos de un sobrino de la señora de Botin, adoptando el nombre de Sobrino de Botín; añade que ha sido visitado por muchos personajes ricos y famosos y mencionado en muchas obras literarias¹. La web del propio restaurante ofrece más datos sobre esa larga historia, aunque algunos no coinciden con los de Guinness World Records². Explica que, tras haber estado instalada en Valladolid varios años, en 1606 la corte vuelve a Madrid y en 1620, con la reforma de la Plaza Mayor, la zona se convierte en el principal enclave comercial de la villa; allí establece su negocio un cocinero francés llamado Jean Botin, que llegó a Madrid junto con su esposa de origen asturiano con intención de trabajar para algún noble de la corte de los Austrias; que en 1725 un sobrino de la esposa de Botin, Cándido Remis, abre una posada en la calle Cuchilleros cerrando los soportales existentes, obra de la que ha quedado constancia en una inscripción en el dintel de la portada con la fecha.



Imagen 1. Pastelería de Cándido Remis, sobrino de Botín, calle Cuchilleros 17.

Postal publicitaria, fotografía de autor desconocido.

1 Guinness World Records, <https://www.guinnessworldrecords.es/world-records/76907-oldest-restaurant> [24 de junio de 2024]

2 Restaurante Sobrino de Botín, <https://botin.es/conoce-botin/historia-y-evolucion-de-botin/> [24 de junio de 2024]

La pura lógica indica que alguna de las dos versiones del relato no puede ser cierta. El restaurante o bien fue fundado por Jean Botin hacia 1620, en la corte de los Austrias, o en 1725 ya bajo los Borbones, o bien por Cándido Remis en esta última fecha. Si lo fundó el francés en 1725, no se llamaría Sobrino de Botín desde entonces; y si lo fundó Cándido Remis, no podía ser sobrino del matrimonio Botin que había vivido un siglo antes, en aquella época (como en esta) la gente no era tan longeva. Además, encontramos alguna noticia de que el local abierto por Jean Botin no estaba en la calle Cuchilleros sino en la plazuela de Herradores. Escribe el periodista y crítico gastronómico madrileño Víctor de la Serna Arenillas³:

“Ahí está la raíz de la fama de Cuchilleros: el asador Botín, o más precisa y reveladoramente, como indica aún su enseña, Sobrino de Botín. La fama fue mundial cuando el *Guinness Book of World Records* decidió en 1987 que ese asador era el restaurante más antiguo del mundo, fundado en 1725. Lo que sucede es que esa bonita historia soslaya demasiado la realidad.

Lo que los investigadores han observado fue, primero, que ninguno de los grandes escritores hispanistas del siglo XIX que pasaron muchas veces por Madrid menciona haber comido en Botín. Y lo del «sobrino» facilitó las pesquisas. Parece que, no en Cuchilleros sino en la plaza de Herradores existió ya desde el siglo XVII una Fonda Española —es decir, una posada, y en éstas entonces no se permitía servir comidas— de la que se hizo cargo en 1725 un francés, Jean Botin (o Bottin), y que a la muerte de éste su sobrino Cándido Remis se hizo cargo del local y, luego, abrió en Cuchilleros un horno de pastelería, y de ahí el nombre de Sobrino de Botín. Y no fue hasta en 1868 cuando se reforma el local y el horno empieza a asar carnes”.

Procede, pues, acudir a las fuentes originales del relato para intentar separar la historia de la leyenda. Lo que encontramos, en buena medida, es la historia de una leyenda.

3 Víctor DE LA SERNA, “Cuchilleros, viejo Madrid y figón no tan viejo pero con récord Guinness”, *El Mundo del siglo veintiuno* (25 de diciembre de 2022), p. 15.

LOS ORÍGENES DE BOTÍN

No parece posible encontrar un documento que certifique la apertura de Botín, ni en el siglo XVII ni en el XVIII, ni en Cuchilleros ni en Herradores —la búsqueda en el Archivo de la Villa resulta infructuosa—; no cabe sino acudir a las referencias indirectas. Muchos autores han proclamado la antigüedad del establecimiento, pero todos los testimonios aparecen a partir de mediados del siglo XIX. Un autor clásico, cronista oficial de la Villa, Ramón Mesonero Romanos, que retrata en detalle el Madrid de la primera mitad de esa centuria, ni lo cita.

Las primeras menciones sobre la existencia de la “pastelería de Botín” en la plazuela de Herradores aparecen en el *Diario de Madrid* a partir de 1830⁴. Precisemos que, en aquella época, se llamaba pastelería a un local con horno que no solo hiciera pasteles sino también asados o empanadas. En 1861 el *Anuario General del Comercio*, que nace ese año, nos da alguna noticia más⁵: “Plazuela de Herradores, 23, pastelería de Botín: surtido de toda clase de pastas y asados: se reciben toda clase de encargos, sean relativos a pastas, comidas u objetos de regalo para días. D. Eduardo León”⁶.

El *Diario Oficial de Avisos de Madrid* poco más tarde, en 1866, publica un anuncio que nos aclara cuándo y cómo surge el local de Cuchilleros y quién era el sobrino de Botín⁷:

“Nueva pastelería de Cándido, el sobrino de Botín, calle de Cuchilleros núm. 17.

Habiendo cesado el dueño de este establecimiento en el arrendamiento de la pastelería y taberna que fueron de su tío el acreditado Botín, sitas en la plazuela de Herradores números 7 y 9, cediendo ante el uso exajerado que de sus derechos ha hecho el dueño de la finca, después de haber estado al frente de las mismas por espacio de 30 años, ya como encargado por su tío, ya como inquilino, se ha visto

⁴ *Diario de Madrid* (27 de noviembre de 1830), p. 3: “En la plazuela de Herradores, frente a la botica y a la pastelería, se ha abierto un cajón de carne de cebón gallego y carnero manchego”. *Diario de Madrid* (28 de febrero de 1844), p. 3: “En la plazuela de Herradores, casa que fue convento de san Felipe, frente de la pastelería de Botín, se acaba de abrir un almacén de toda clase de cristalería y loza”.

⁵ Luis MARTY CABALLERO, *Anuario general del comercio, de la industria y de las profesiones, de la magistratura y de la administración*, Madrid: Imprenta del Anuario General, 1861, p. 176.

⁶ Parece ser que ha habido varios cambios en la numeración de la plaza, y por eso en algunas guías comerciales del siglo XIX Botín aparece en los números 19 o 23, luego en el número 7, y desde la década de 1930 en el 5. Tras la Revolución Gloriosa de 1868 que destronó a Isabel II y durante el Sexenio Revolucionario el lugar fue rebautizado como plaza de Serrano.

⁷ *Diario Oficial de Avisos de Madrid* (15 de junio de 1866), p. 2.

precisado a establecer nueva é independiente de aquella la que hoy tiene el honor de ofrecer al público, sin embargo del gran favor que le dispensa, con el principal objeto de deshacer las equivocaciones a la que da lugar la creencia en que están muchísimos de los antiguos parroquianos, de que ambos establecimientos se hallan a cargo de los sobrinos de Botín, quienes si no perdonaron en la casa de la plazuela de Herradores medio alguno para conservar la fama que del público mereció su difunto tío, menos los perdonan hoy en el nuevo establecimiento, en el que de seguro se encuentran mayores ventajas y economías”.



Imagen 2. Pastelería de Botín, plaza de Herradores 7.

Fotografía de Christian Franzen, Blanco y Negro, 25 de diciembre de 1897, p. 14.

Se deduce del anuncio que la separación no había sido amistosa. Que las relaciones entre los titulares de la pastelería original, Herradores, y de la nueva, Cuchilleros, siguieron siendo poco cordiales se desprende de una sentencia de 1890 que nos ofrece más datos sobre su historia⁸. Según consta en ella, José Puertas Sánchez, alias Botín, hasta su muerte en 1847 fue el propietario de la pastelería en la plazuela de Herradores. Hasta 1865 estuvo al frente del establecimiento su sobrino Cándido Remis Puertas, quien en esa fecha se instaló por su cuenta en la calle de Cuchilleros bajo el nombre de Pastelería de Cándido Remis, sobrino de Botín. En 1886, Josefa Ramos Cifuentes, propietaria del local de Herradores, demandó

⁸ Sentencia del Tribunal Supremo de 26 de febrero de 1890, *Jurisprudencia civil. Revista general de legislación y jurisprudencia*, vol. 67, 1891, p. 281, <https://books.google.es/books?id=7Lk2AAAAIAAJ> [24 de junio de 2024]

a Vicenta Prado López, viuda de Cándido Remis (fallecido en 1879), por el uso del nombre Botín⁹. La sentencia del Tribunal Supremo, confirmando otra de la Audiencia Provincial, declaró que el establecimiento de Cuchilleros podía llamarse “Pastelería de Cándido Remis, sobrino de Botín”, pero no “Pastelería de Botín” o “Botín”, nombre que pertenecía a los titulares de Herradores. Con motivo del pleito, *El Heraldo de Madrid* daba esta noticia sobre el origen del negocio¹⁰:

“¿Saben nuestros lectores a quién pertenece actualmente la famosa pastelería de Botín? Pues a un médico y a un juez suplente de Madrid. La casa fue fundada en 1797 por uno que no se llamaba Botín, sino José Puertas, pero a quien daban el apodo de Botín¹¹. Medio siglo más tarde, en 1847, por extinción de la familia Puertas, o por otra causa, pasó la pastelería a ser propiedad de un D. Eduardo León, quien la legó al morir a su viuda, doña Josefa Ramos. Los hijos de esta señora, D. Modesto y don Eduardo, son hoy los dueños de la casa Botín”.

José Puertas Sánchez había nacido en 1776 en el lugar de Avín, concejo de Onís, Asturias¹²; probablemente inició su negocio en Madrid donde antes ya

9 *El Liberal* (9 de noviembre de 1886), p. 3, en el curso del conflicto entre las dos casas de Botín publica un comunicado del dueño de Herradores en el que, entre otros extremos, señala que “la expresada pastelería de Botín no tiene sucursal alguna desde que se estableció hace más de doscientos cincuenta años, según se comprueba con diferentes escrituras, encontrándose entre ellas una otorgada el año de 1628, y desde tan remota fecha se ha venido adquiriendo por herencia”. Imposible saber a qué escritura se refiere. En el mismo periódico de 11 de noviembre siguiente, p. 3, se publica una réplica de la dueña de Cuchilleros donde se afirma: “Este establecimiento, sito en la calle de Cuchilleros, núm. 17, ha sido siempre de D. Cándido Remis de Puertas, el sobrino carnal por línea directa y pariente más cercano del primitivo y único individuo apodado Botín, de cuya casa estuvo encargado muchos años y llevó en arrendamiento, sin que nadie pueda probar lo contrario”. Se deduce que la viuda de Cándido Remis, dueña de Cuchilleros, se considera con derecho moral sobre el nombre porque su marido tenía vínculo de sangre con José Puertas, mientras que el heredero de Herradores era solo su yerno.

10 “De todas partes”, *El Heraldo de Madrid* (3 de diciembre de 1890), p. 1.

11 Un cronista oficial de la Villa, Federico Carlos SÁINZ DE ROBLES, *Ensayo de un diccionario de la literatura. Tomo II: Escritores españoles e hispanoamericanos*, Madrid: Aguilar, 1953, p. 173, dice que el escritor Manuel Bretón de los Herreros, nacido en 1796 en Quel, La Rioja, que vivió desde los nueve años en Madrid, “fue uno de los primeros que probó los cochinitos dorados al fuego por Mr. Botín”. Aunque no cita fuentes sobre el dato, sería consistente con la idea de que la pastelería de Botín se abrió en torno al cambio de los siglos XVIII y XIX.

12 La fecha de nacimiento más segura es la de 9 de octubre de 1776; Libro de Bautismos de la parroquia de Santa Eulalia de Onís (Archivo Histórico Diocesano de Oviedo, 10.8.4). En la inscripción de defunción de 23 de diciembre de 1847 (libro 23 de difuntos, folio 131, archivo de la parroquia de San Ginés de Madrid; debemos este dato, y todos los que se citarán de ese archivo, a la amabilidad de su archivero, Óscar Castañón) se indica erróneamente que tenía 74 años. En el padrón de habitantes de 1846 (Archivo de la Villa de Madrid, AVM) consta como nacido en 1780 y que llevaba 48 años residiendo en Madrid.

hubo otra pastelería¹³. Fue sucedido por su viuda, María Prado Gayoso (nacida en 1780 en el lugar de Treilán, concejo de Sarria, Galicia)¹⁴, y a su fallecimiento en 1855 por su hija, Juana Puertas Prado, casada con Eduardo León Martín. Este, tras enviudar en 1856, contrajo segundas nupcias con Josefa Ramos Cifuentes; falleció en 1886. Sus hijos, Modesto, médico, y Eduardo León Ramos, juez (fue magistrado del Tribunal Supremo), heredaron la titularidad del negocio al fallecer su madre en 1901. En 1914 pasó a nombre de Carolina Cabo Fernández, viuda de Modesto¹⁵, que acabaría por venderlo.

En el establecimiento de Cuchilleros, Cándido Remis Puertas (hijo de la hermana menor de José Puertas, María Antonia, y nacido también en Avín, en 1822¹⁶) fue sucedido por su viuda (Vicenta Prado López, sobrina de María Prado y nacida así mismo en Treilán en 1835¹⁷); al fallecer ella, por su hijo Antonio Remis Prado, abogado, y en 1930 por su nieto, Antonio Remis García, aparejador. Este vendió el negocio al industrial carnicero Luis Mingo Aulestia¹⁸. Poco después entró a gestionarlo, primero en arrendamiento y más tarde en propiedad, el matrimonio formado por Emilio González Sánchez (Renedo, Valladolid, 1893) y Amparo Martín Calvo (Barcelona, 1901)¹⁹, cuyos descendientes siguen siendo sus propietarios en la actualidad.

Que las dos familias pleitearan por el nombre comercial resulta explicable porque ya en el momento de la separación de los dos negocios la pastelería de Botín había adquirido un gran prestigio. El actor Antonio Vico Pintos cuenta que en 1871 estuvo comiendo allí²⁰:

13 *Diario noticioso, curioso, erudito y comercial público y económico* (9 de febrero de 1764), p. 2045, anuncia que “la persona que huviere encontrado un *Aderezo de Diamantes*, engarzados en plata, que se perdió el día 6 de este presente mes, desde la Plazuela de Herradores hasta la calle ancha de San Bernardo, acuda para la restitución a la Pastelería que está en dicha Plazuela de Herradores, en donde darán razón del sugeto que lo perdió”. En aquella época las casas todavía no tenían numeración, medida que se implantaría a partir de 1768.

14 Libro II de Bautismos de la parroquia de San Salvador de Sarria, 6 de abril de 1780 (Archivo Central Diocesano Parroquial de Lugo). Archivo Histórico de Protocolos de Madrid, tomo 24298, folios 1r-2v, testamento otorgado por José de Puertas y su mujer, María de Prado, el 1 de enero de 1836 ante el escribano Francisco Antero Casado.

15 *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial (BOPI)* n° 663 (1 de abril de 1914), p. 439.

16 Libro de Bautismos de la parroquia de Santa Eulalia de Onís, 5 de septiembre de 1822 (Archivo Histórico Diocesano de Oviedo, 10.8.5). El padrón de habitantes de 1875 (AVM) indica que llevaba 36 años en Madrid.

17 Libro III de Bautismos de la parroquia de San Salvador de Sarria, 26 de febrero de 1835 (Archivo Central Diocesano Parroquial de Lugo).

18 *BOPI* n° 1073 (16 de mayo de 1931), p. 1512, anuncia la transmisión con fecha de 10 de julio de 1930 del nombre comercial “Pastelería de Cándido Remis, sobrino de Botín” a favor de Luis Mingo Aulestia. Posteriormente, este lo transmitiría a Emilio González Sánchez, que en 1944 obtiene la renovación del rótulo: *BOPI* n° 1383 (16 de noviembre de 1944), p. 9208.

19 Padrón de habitantes de 1935 (AVM).

20 Antonio VICO, *Mis Memorias: Cuarenta años de cómico*, Madrid: Serrano, 1902, p. 114.

“El maquinista de la casa, llamado Fausto, preso de inconsciente admiración, me convidó a comer en la pastelería de Botín. Convertido en Margarita de aquel Fausto, que tenía y no poco de Mefistófeles, me dirigí pendiente de su brazo a la plaza de Herradores, donde los famosos botines se han puesto las industriales botas asando cabritos, vendiendo bartolillos y llenando de pringue a tres o cuatro generaciones”.

Madrid en el bolsillo, guía turística de 1874, explica lo siguiente²¹:

“Lo mismo sucede con la PASTELERÍA DE BOTÍN (Plaza de Herradores), cuyas auroras y cuyos asados gozan de gran fama entre los gastrónomos del pueblo madrileño. ¿Quién que en Madrid haya pasado su juventud no ha estado alguna vez en la pastelería de la calle del Mesón de Paredes y en la de Botín? Confesamos ingenuamente que siempre han despertado en nuestra imaginación estos dos antiguos establecimientos, gratos recuerdos de épocas en que la literatura patria podía y debía considerarse como la primera de las literaturas del mundo”.

En el libreto de la popular zarzuela *El barberillo de Lavapiés*, estrenada en 1874 y ambientada en el reinado de Carlos III, se introducen estos versos²²: “En la Plaza de Herradores, han abierto un horno nuevo, la hostería de Botín, y asan allí los corderos de un modo maravilloso”. Por su parte, el escritor valenciano Enrique Pérez Escrich retrata así el establecimiento²³:

“—Decididamente, para llenar el estómago por poco dinero, no hay fonda como la de Botín.
Esto se dijo Gorrión saliendo del antiguo y acreditado establecimiento de la Plazuela de Herradores, en donde por diez reales había comido como un príncipe”.

21 L. L. de R., *Madrid en el bolsillo. Guía práctica del viajero en Madrid*, Madrid: Imprenta de Andrés Orejas, 1874, p. 27.

22 Luis Mariano LARRA, libreto, y Francisco Asenjo BARBIERI, música, *El barberillo de Lavapiés, zarzuela en tres actos y en verso*, Madrid: Imprenta de J. Rodríguez, 1881, p. 9.

23 Enrique PÉREZ ESCRICH, *El manuscrito de una madre. Novela de costumbres*, Barcelona: Montaner y Simón, 1877, 2ª parte, tomo III, p. 281.

Tan tradicional y castiza resulta la casa de Botín que el periodista y escritor José Fernández Bremón, comentando la influencia francesa en la vida española de 1876, escribe que “la fiesta del Dos de Mayo nos parece una protesta contra nosotros mismos, colonia francesa en que ya sólo queda de la España verdadera, el traje de los maragatos, el cocido y la pastelería de Botín”²⁴.

QUEVEDO LLEGA A BOTÍN

La fama adquirida por Botín le lleva a aparecer en un cuento de 1872 del coruñés Antonio de San Martín, prolífico autor de folletines históricos y de varias novelas de aventuras que tienen por protagonista a Francisco de Quevedo²⁵: “Este establecimiento ya existía en tiempos del festivo Quevedo, y en él ha venido sucediéndose de padres a hijos una larga y respetable serie de *Botines*, cuyos talentos culinarios y reconocida honradez han conquistado al *Botín* actual una envidiable hombradía y una más que mediana fortuna, según asegura la fama”. Escribe que no solo Quevedo, sino también Miguel de Cervantes, fue cliente: “El inmortal Cervantes comió más de una vez un modesto plato, pues sus escasas facultades no le permitían adquirir los ricos pasteles de liebre y las pollas empanadas del *Botín* de su tiempo”. Narra cómo Quevedo es detenido en la plaza de Herradores por salir en defensa de un caballero embozado que es hostigado por unos alguaciles que le acusan de una muerte; el caballero resulta ser Felipe IV, que ha tenido que vengar una ofensa a su honor; Quevedo queda libre, pero tiene que sufrir exilio en Portugal para proteger el secreto del rey. La misma historia, corregida y ampliada, se incluye por San Martín poco después en su novela *El casamiento de Quevedo*²⁶; en este caso la acción se inicia en 1603 y se extiende durante muchos años incluyendo complejas tramas políticas y sentimentales donde se cruzan Felipe IV, el conde-duque de Olivares o la Inquisición.

Las obras de San Martín no pretendían ningún rigor histórico, el autor dejaba volar libre su novelesca imaginación. Esa aventura de Quevedo en la hostería de Botín es totalmente ficticia y no aparece en ninguna biografía del escritor, pero mucha gente que no distinguía las licencias literarias de los hechos reales la tomó como dato cierto y quedó sembrada la idea de que el establecimiento ya existía con tal nombre en el reinado de Felipe IV²⁷. La obra de

24 José FERNÁNDEZ BREMÓN, “Crónica general”, *La Ilustración española y americana* (8 de mayo de 1876), p. 2.

25 Antonio de SAN MARTÍN, “La pastelería de Botín. Una aventura de Quevedo”, *El periódico para todos* (22 de enero de 1872), p. 348-349.

26 Antonio de SAN MARTÍN, *El casamiento de Quevedo*, Madrid: Murcia y Martí, 1872, vol. 3, p. 13-39.

27 Tampoco faltó quien desde el principio impugnara el mito; *La Dinastía* (12 de enero de 1891), p. 1: “La leyenda ha tomado por suya la célebre casa y no pocas aventuras se le atribuyen a Quevedo como acaecidas en la tienda de Botín, especie absurda puesto que aún no existía en los tiempos del gran satírico”.

San Martín –hoy olvidada– parece constituir uno de los fundamentos iniciales y básicos de la leyenda de Botín.

El periodista y escritor zaragozano Ricardo Sepúlveda, en 1887, da cuenta de la celebridad de la pastelería de Botín por sus hojaldres, auroras y “empanadas de ternera, de cubilete, de picadillo y almendra”, y escribe que “los descendientes de Botín, cuya casa se abrió en 1628, conservan la tradición de los paseos por la calle Mayor”²⁸. Muy probablemente también por influencia de San Martín surge otra versión sobre el origen de Botín en Herradores –también prescinde de citar fuentes– a cargo de Zeda, seudónimo del escritor Francisco Fernández Villegas. En un artículo publicado en varios periódicos en 1894 dice que el negocio fue fundado en 1620 con el nombre de Hostería Española por un riojano “cuyo nombre no conserva la historia” y que en 1790 llegó a manos de José Puertas, alias Botín, “nombre este último que todavía conserva la casa”, y que el establecimiento pasó más tarde de padres a hijos “de suerte que, como los Walter del *Times*, los *Botines* de la plaza de Herradores forman una verdadera dinastía”. Añade que “hoy es dueña D.^a Josefa Ramos, lo que demuestra que en la sucesión del primitivo *Botín* no rige la ley Sálica”²⁹. Cita como clientes, entre otros muchos personajes famosos, a Quevedo, Villamediana, Ramón de la Cruz, Cúchares o Fernando VII. Años más tarde la tesis de Zeda será elevada a oficial, al menos en La Rioja, por el jurista e historiador Fernando Fernández de Bobadilla, cronista de la ciudad de Arnedo³⁰. Atribuye también la fundación de Botín, en 1620, a un anónimo riojano “trotamundos y andariego” y dice que en 1690 (*sic*) sus descendientes la vendieron a José Puertas.

Por los citados autores, y muchos otros, se señala como año de fundación de Botín el de 1608, 1618, 1620 (este es el más popular), 1621 o 1628, pese a que no exista ninguna prueba verificable al respecto. Si se toma en serio la ficción de San Martín, casi todas esas fechas son imposibles porque Cervantes, supuesto cliente de Botín, había muerto en 1616³¹; resultan verosímiles solo en cuanto a que Felipe IV empezó a reinar en 1621. Con todo, los

²⁸ Ricardo SEPÚLVEDA, *Madrid viejo: crónicas, avisos, costumbres, leyendas y descripciones de la villa y corte en los siglos pasados*, Madrid: Librería de Fernando Fe, 1887, p. 199. No se indica el origen del dato de la fundación en 1628.

²⁹ ZEDA (Francisco FERNÁNDEZ VILLEGAS), “La hostería de Botín”, *La Época* (20 de diciembre de 1894), p. 1.

³⁰ Fernando FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, “Persistencia y auge de la hostería que fundó un riojano”, *Berceo: Boletín del Instituto de Estudios Riojanos*, 30 (1954), p. 109.

³¹ También en 1616 murió William Shakespeare, lo cual no ha sido óbice para que alguien lo haya considerado igualmente cliente de Botín. James I. PLUMMER, *Brooklyn 593 (Revised): memoirs of James I. Plummer: a true story*, Xlibris Corporation, 2013, p. 285, escribe: “We were told that Botín’s were the famous poet Shakespeare’s favorite place to eat when he visited Madrid”; “Nos contaron que Botín era el lugar favorito del famoso poeta Shakespeare para comer cuando visitaba Madrid”. No hay constancia de ninguna visita de Shakespeare a España.

propietarios de Botín en Herradores deciden publicitarse desde 1902 como “Casa fundada en 1620”³².

EL BOTÍN LITERARIO DE PÉREZ GALDÓS O RUBÉN DARÍO

No solo la antigua pastelería de Herradores había adquirido gran fama a lo largo del siglo XIX, sino que la abierta por Cándido Remis en Cuchilleros pronto se haría también popular. Benito Pérez Galdós, que debió de ser cliente habitual, lleva allí a los personajes de varias de sus novelas. Habla de “la pastelería del sobrino de Botín, en la calle de Cuchilleros” en *Fortunata y Jacinta*³³, y de “la célebre casa de comidas *Sobrinos de Botín*” en *Torquemada y San Pedro*³⁴. Aunque el Tribunal Supremo había determinado que el nombre de Botín pertenecía a los propietarios del establecimiento de Herradores, el de Cuchilleros se llamaba a veces informalmente “casa de Botín” y Pérez Galdós también lo hace así, por ejemplo, en *España Trágica*³⁵, especificando que se refiere a la de Cuchilleros; en *Realidad*³⁶ precisa “iremos a casa de Botín, el de la Cava” (la calle Cuchilleros está junto a la Cava de San Miguel); en *Misericordia* también la nombra sin aclarar su dirección³⁷.

Otro escritor, Eugenio Noel, escribe sobre sus recuerdos del Madrid de su infancia, a finales del siglo XIX, y cita el otro Botín³⁸: “...luego el mazapán de los escaparates nos anunciaba las Pascuas y un gran día probamos el cerdito en casa de Botín, en la plaza de Herradores”. Un clásico tratado de cocina de 1894, *El practicón*, destacará la fama de Botín en los asados³⁹:

“También en Madrid la célebre casa de Botín, en la plazuela de Herradores, tiene fama secular, y sus corderos asados en su pebre, las aves y los cochinillos salen de los asadores de Botín perfectamente hechos.

Botín empezó su industria haciendo bollos y aprovechando el horno caliente para asar carnes de casas particulares.

32 *BOPI* nº 391 (1 de diciembre de 1902), p. 1156.

33 Benito PÉREZ GALDÓS, *Fortunata y Jacinta*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1887, p. 107. Fortunata vivía en la Cava de San Miguel, al lado mismo de Cuchilleros. En la fachada de la calle Cuchilleros 17 hay colocada una placa con este texto: “Galdós recordó este restaurante en “Fortunata y Jacinta” La Cámara de Comercio e Industria Madrid. 25-V-1971”.

34 Benito PÉREZ GALDÓS, *Torquemada y San Pedro*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1895, p. 197.

35 Benito PÉREZ GALDÓS, *España Trágica*, Madrid: Perlado, Páez y Compañía, 1909, p. 222.

36 Benito PÉREZ GALDÓS, *Realidad*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1890, p. 128.

37 Benito PÉREZ GALDÓS, *Misericordia*, Madrid: Viuda e Hijos de Tello, 1897, p. 323.

38 Eugenio NOEL, *Diario íntimo; la novela de la vida de un hombre*, Madrid: Taurus, 1962, p. 60.

39 Ángel MURO, *El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, Madrid: Librería de Miguel Guijarro, 1894, p. 30.

Allí llevaban los parroquianos en su cazuela lo que se quería asar, y se pagaba un real o un par de reales por la operación, que dio lugar a una industria nueva en las tahonas de Madrid, en donde aún hoy se envían manjares para ser asados”.

La popularidad del nombre de Botín hará que el resuelto en 1890 no sea el único pleito entre los dueños de ambos establecimientos. En 1925 Isidoro Pérez Martínez (nacido en Arcos de Jalón, Soria, en 1888), que en 1923 había comprado el local de Herradores y el nombre comercial “Pastelería de Botín” (aunque prefería utilizar el de Antigua Casa Botín), impugnó el registro del nombre comercial “Pastelería de Cándido Remis, sobrino de Botín” a favor de Antonio Remis Prado. El Gobierno falló a su favor en primera instancia⁴⁰ pero el Tribunal Supremo anuló la resolución en Sentencia de 16 de marzo de 1928 y el Gobierno rechazó en 1932 una nueva solicitud al respecto⁴¹.

Ambos negocios continuaron utilizando el nombre de Botín y parece que ambos funcionaron con éxito, con bastante más el de Herradores que en 1926 abrió una sucursal de verano cerca de la Dehesa de la Villa donde se podía comer al aire libre⁴² y en 1930 recibió del Ministerio de Trabajo y Previsión, con carácter colectivo, la Medalla del Trabajo⁴³. Las menciones a Botín –a menudo sin precisar a cuál, las más de las veces a Herradores– son constantes en el primer tercio del siglo XX en la prensa y en la literatura.

Rubén Darío, en sus estancias en Madrid como visitante, periodista o embajador de Nicaragua, también debió de ser cliente de Botín ya que lo cita en su comentario sobre la visita del presidente de la República Francesa, Émile Loubet, a España en 1905, haciéndose eco de la leyenda⁴⁴: “...lo peor es que a nadie se le ocurrirá invitarlos a comer en casa de Botín un cochinillo al horno, en cacharros que tienen solera, y demostrarles que comen el plato de Quevedo y beben en el vaso de Cervantes”. Antonio Velasco Zazo, periodista y cronista oficial de la Villa, glosa los méritos del local de Herradores⁴⁵: “El gran D. Antonio Cánovas decía una vez a sus íntimos; «Fui ayer a comer a casa de Botín. ¡Señores; qué almuerzo! La pepitoria era deliciosa. El cochi-frito estaba para chuparse los dedos. En mi vida he probado mejor asado que el de esta casa»”. Otro cronista oficial de la Villa, Pedro de Répide, celebra el supuesto aniversario de la fundación en la plazuela de Herradores⁴⁶:

40 Real Orden de 6 de marzo de 1925, *Gaceta de Madrid* (17 de marzo de 1925), p. 1377-1378.

41 Orden del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio de 29 de junio de 1932, *Gaceta de Madrid* (5 de julio de 1932), p. 138-139.

42 “Un nuevo restaurante de Botín”, *La Nación* (21 de junio de 1926), p. 3.

43 Real Orden de 28 de enero de 1930, *Gaceta de Madrid* (31 de enero de 1930), p. 785.

44 Rubén DARÍO, *Parisiense*, Madrid: Librería de Fernando Fe, 1907, p. 170.

45 Antonio VELASCO ZAZO, “Los viejos rincones”, *La Tribuna* (18 de noviembre de 1912), p. 6.

46 Pedro de RÉPIDE, “Botín”, *La Libertad* (25 de enero de 1920), p. 3.

“Hoy se cumplen trescientos años de la fundación de esta hostería famosa, cuyo prestigio secular la da derecho a un sitio en la más suculenta parte de la historia madrileña. El día 25 de enero del año 1620 abrióse este lugar de refec-ción, en un punto que ya entonces era de lo más céntrico y concurrido de la corte. (...) En ese sitio, tan continua-mente concurrido, fue donde la casa de Botín se abrió con el buen título de «Hostería española»”.

Recuerda Répide otros antiguos hornos, entre ellos el “horno de la calle de Cu-chilleros, también con sus asados de áurea corteza”, pero no cita su nombre. No se sabe de dónde obtuvo Répide fecha tan exacta para la fundación, y no debía de tenerla él tan clara ya que poco después, haciendo la crónica de las calles de Ma-drid, al hablar de la plaza de Herradores y sin recordar que dos años antes había escrito 1620, dice que “allí permanece el famoso Botín, fundado en 1621 como Hostería Española, haciendo honor a la tradición gastronómica madrileña”⁴⁷. Al hablar de la calle de Cuchilleros solo dice que hay una posada notable separada de otra famosa que recuerda el mismo nombre⁴⁸; parece ser más de su gusto la original. Aunque, siguiendo la costumbre de la época, Répide escribe con mucha erudición pero sin molestarse en dar cuenta de la procedencia de sus datos, dada su autoridad en cuestiones madrileñas a partir de ese momento no se puso en duda que la fundación de Botín había tenido lugar hacia 1620, así lo repiten mu-chos otros autores. Con todo, hay alguno, como el periodista –y también cronis-ta oficial de la Villa– Víctor Ruiz Albéniz, que no concederá tanta antigüedad al local; en 1944 se refiere “al famoso Botín de la plaza de Herradores, con su siglo y medio de crédito gastronómico”⁴⁹. Mariano de Cavia da por buena la fecha de 1620 y lanza una arriesgada suposición sobre algunos posibles clientes de Botín⁵⁰:

“Lope de Vega tenía a la sazón cincuenta y ocho años. Quevedo, cuarenta. Velázquez, veintiuno. Los tres egre-gios príncipes de nuestra castiza espiritualidad pudieron, por consiguiente, consagrar con su presencia y con sus te-nedores las cuchipandas iniciales de la hostería de la plaza de Hcrradores que entonces, a dos pasos de la puerta de Guadalajara, era el centro más de moda en la villa y corte de Don Felipe III”.

47 Pedro de RÉPIDE, “Guía de Madrid. Plaza de Herradores”, *La Libertad* (21 de diciembre de 1922), p. 4.

48 Pedro de RÉPIDE, “Guía de Madrid. Calle de Cuchilleros”, *La Libertad* (30 de abril del 1922), p. 4.

49 Víctor RUIZ ALBÉNIZ, *¡Aquella Madrid...! (1900-1914)*, Madrid: Artes Gráficas Municipales, 1944, p. 125.

50 Mariano de CAVIA, “Sabor, color y olor a la española”, *El Sol* (27 de enero de 1920), p. 1.

Tal sugerencia es recogida, por ejemplo, en una nota explicativa de la alusión al barrio de las platerías en *La verdad sospechosa* de Ruiz de Alarcón⁵¹: “...allí estuvo la antigua botillería y figón de Botín, frecuentado por Velázquez”. También por el escritor y crítico gastronómico mallorquín Guillem Sureda Molina⁵²:

“Este figón se inauguró en 1620, concretamente el día 27 de enero, y estuvo situado en la plaza de Herradores, junto a la Puerta de Guadalajara. Es de suponer que acudirían a él, en más de una ocasión, Lope de Vega, Quevedo, Velázquez y compañía. Por cierto que el segundo de ellos se refugió en Botín una noche en que corrido a espadazos e indefenso encontró abiertas las puertas de aquella casa”.

El cartagenero Joaquín Belda, a quien se suele considerar uno de los primeros escritores de novela policiaca en España, sitúa en Botín varias escenas de una de sus obras⁵³:

“Los calamares tintóreos, al ser por nosotros masticados en aquel segundo piso de históricas remembranzas, nos hacían el efecto de estar masticando un tomo de historia del siglo XVII. Quevedo, Villamediana, Godoy, y más tarde Mesonero Romanos y el P. Claret, Espronceda, Alejandro Farnesio, el obispo Acuña y demás parroquianos que en el curso de la historia tuvo la alegre botillería de Herradores, desfilaban del bracero a nuestra vista, cada vez que un tentáculo de calamar acariciaba nuestro istmo de las fauces”.

Ramón Gómez de la Serna habla en 1924 de que “Botín parece que ha existido siempre y que Adán y Eva comieron allí el primer cochifrito que se cocinó en el mundo”; se queja de la aglomeración de todo tipo de visitantes, lugareños y turistas, pícaros y arribistas, que se produce en el Botín de Herradores, y escribe⁵⁴:

“Lo que no saben todos los *snoobs* de Botín es que existe otro Botín, que yo prefiero esos días en que «hay que es-

51 Juan RUIZ DE ALARCÓN, *Comedias selectas*, Barcelona: Iberia, 1961, p. 232.

52 TARTARÍN (Guillem SUREDA MOLINA), “Callos a la madrileña”, *Diario de Mallorca* (2 de julio de 1972), p. 18.

53 Joaquín BELDA, *¿Quién disparó?: busmeos y pesquisas de Gapy Bermúdez*, Madrid: Imprenta de Jaime Ratés Martín, 1909, p. 117.

54 Ramón GÓMEZ DE LA SERNA, *La sagrada cripta de Pombo*, Madrid: 1924, vol. 2, p. 168-169.

tar» esperando que alguien acabe para encontrar mesa: un Botín más silencioso, perdido en una calle más típica, y tan sobrino de Botín como el más célebre. (...) En el otro viejo Botín de la vieja calle de Cuchilleros también está bien el lechoncito”.

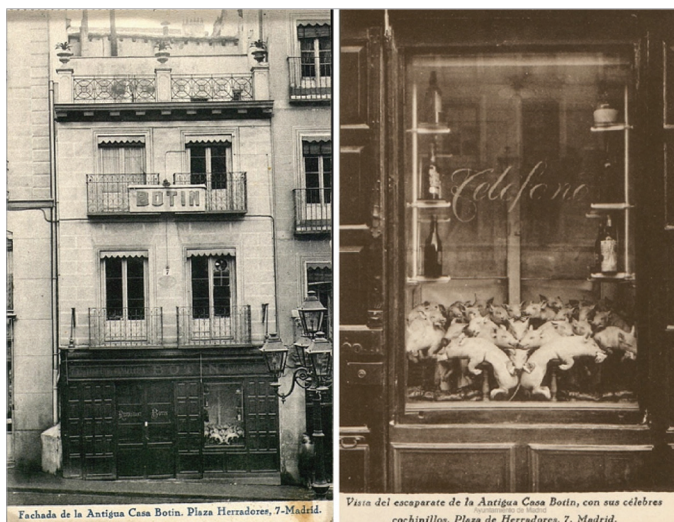


Imagen 3. Antigua Casa Botín, plaza de Herradores 7. Postales publicitarias de la década de 1920, autor desconocido.

Indalecio Prieto escribe, en sus memorias⁵⁵, sobre las cenas semanales que en las primeras décadas del siglo XX mantenían Julio Romero de Torres, Anselmo Miguel Nieto, Julio Moisés, Juan Cristóbal, Pérez de Ayala, Valle Inclán, Enrique de Mesa y otros escritores y artistas “en casa de Botín”, es de los pocos que precisa que se refiere a la de la calle de Cuchilleros; habla de “los cabritos asados y los sabrosos bartolillos” que degustaban.

La escritora británica Beatrice Erskine también advierte de la existencia de los dos establecimientos⁵⁶:

⁵⁵ Indalecio PRIETO, *De mi vida: recuerdos, estampas, siluetas, sombras*, México: Ediciones El Sitio, 1965, p. 134.

⁵⁶ Beatrice ERSKINE, *Madrid, past and present*, London: Lane, 1922, p. 130-131. “Pero hubo uno que siempre me atrajo, la célebre Casa de Botín en la Plaza de Herradores, justo al lado de la Calle Mayor. Este café fue fundado en 1620 y ha permanecido exactamente como estaba en esa fecha. Las paredes están revestidas de azulejos blancos con cenefas de colores, las mesitas y sillas de madera son lo más sencillas posible; la comida es excelente y se sirve en la mesa en antiguos platos de cerámica ennegrecida, tan antiguos como la casa. (...) Hay otra taberna, no tan conocida, a la que nunca llegan los ricos madrileños y los turistas en busca de una nueva sensación, la Pastelería de Cándido, sobrino de Botín. Aquí se encuentran los mismos azulejos que recubren las paredes, los platos son los mismos que se usan en el famoso café y la cocina es igualmente excelente”.

"But there was one that always attracted me, the celebrated Casa de Botin in the Plaza de Herradores, just off the Calle Mayor. This café was founded in 1620 and has remained exactly as it was at that date. The walls are lined with white tiles with coloured borderings, the little wooden tables and chairs are as simple as possible; the food is excellent and is brought to the table in ancient blackened pottery dishes which are as old as the house. (...) There is another tavern, not so well known, where the rich Madrileño and the tourist out for a new sensation never come, the Pasteleria de Candido, sobrino de Botin. Here you find the same tiles lining the walls, the dishes are the same as those used in the famous café, and the cooking is equally excellent".

La primera novela en inglés donde aparece Botín no es la de Hemingway que enseguida citaremos; en 1922, el escritor británico Edward Verrall Lucas escribe⁵⁷:

"It is one of the drawbacks of travelling with a companion (that is to say, after the honeymoon, with which most people's foreign wanderings begin and many people's end) that there is bound to be a divergence of opinion. In Madrid, for example, Vaddy could not bear that odd little restaurant, the Antigua Casa de Botin, where roast sucking pig (cochinillo) is a daily dish, and a popular speciality is a wonderful Spanish fish called Besugo al homo, a terrifying creature until you taste it; but I would rather have eaten there, in ancient Spain, than anywhere".

En 1923 la revista de la American Association of Teachers of Spanish publica esta curiosa crónica⁵⁸:

57 Edward Verrall LUCAS, *Geneva's Money*, London: Methuen, 1922, p. 99. "Uno de los inconvenientes de viajar con acompañante (es decir, después de la luna de miel, con la cual la mayoría de la gente inicia sus viajes al extranjero y mucha los termina) es que es inevitable que haya divergencias de opinión. En Madrid, por ejemplo, Vaddy no podía soportar ese pequeño y extraño restaurante, la Antigua Casa de Botín, donde el plato habitual es el cochinillo asado, y una especialidad popular es un maravilloso pescado español llamado besugo al horno, una criatura aterradora hasta que lo pruebas; pero yo hubiera preferido comer allí, en la vieja España, antes que en cualquier otro lugar".

58 *Hispania* (Stanford), vol. VI, 2 (marzo de 1923), p. 121. "Miss Alberta Clarke, de Los Ángeles, California, nos envía el siguiente interesante relato de una fiesta de Acción de Gracias en España: Escondido a un lado, en una calle de Madrid, en la Plaza de Herradores, no lejos de la Puerta del Sol, se encuentra una pequeña y antigua taberna conocida como El Botín, lugar predilecto de todos los amantes de las cosas típicamente españolas, y famoso desde hace mucho tiempo, no solo por sus deliciosos platos, sino también por sus historias de la antigua vida española; particularmente, por su asociación con Lope

“Miss Alberta Clarke, of Los Angeles, California, sends us the following interesting account of a Thanksgiving feast in Spain: Tucked away in a side; street of Madrid, at the Plaza de Herradores, not far from the Puerta del Sol, is a little old tavern known as El Botin, favorite haunt of all lovers of things typically Spanish, and long famed, not only for its delectable dishes, but also for its stories of early Spanish life; and particularly for its associations with Lope de Vega, Quevedo, and doubtless many other men of note. It was founded in 1620, the year the Pilgrim Fathers landed at Plymouth Rock. For this reason, as well as for its early associations, it seemed a fitting place for an American celebration of Thanksgiving. Here it was, then, that a group of thirty American professors, students and friends of Spanish who are spending the winter in Madrid, assembled on November 30, 1922, to celebrate Thanksgiving Day”.

En 1924 el escritor y académico francés René Bazin habla de que en Madrid hay “*sur la plaza de Herradores, un certain restaurant Botin*” donde, hace trescientos años, ya comían cochinillo asado al horno y donde bebían un valdepeñas por el que valdría la pena viajar desde Francia⁵⁹. Otro ilustre visitante es el cantante Carlos Gardel, que fue a cenar a Herradores en 1927 con el compositor de tangos Francisco Canaro, según relata este⁶⁰. Los hermanos Álvarez Quintero también mencionan a Botín en una de sus comedias, en su caso la sucursal de la Dehesa de la Villa⁶¹: “Voy a almorzar con Feliciano en el campo, en Casa de Botín...”. El escritor británico W. Somerset Maugham escribe⁶²: “En casi todas las ciudades de España puede encontrarse un restaurante en el que se come lo bastante bien para satisfacer a un paladar exigente. En Madrid puede encontrarse media docena. Pero hay uno que todos los viajeros debieran conocer. Está en la *plaza de los Herradores*”. También el periodista y escritor norteamericano John Gunther (que había tratado a Hemingway en París) ensalza el local

de Vega, Quevedo y, sin duda, muchos otros hombres destacados. Fue fundada en 1620, el año en que los Padres Peregrinos desembarcaron en Plymouth Rock. Por esta razón, así como por las citadas relaciones, parecía un lugar apropiado para una celebración estadounidense del Día de Acción de Gracias. Aquí, pues, fue donde un grupo de treinta profesores, estudiantes e hispanistas americanos que pasaban el invierno en Madrid se reunieron el 30 de noviembre de 1922 para celebrar el Día de Acción de Gracias”.

59 René BAZIN, “Le retour en Espagne”, *Revue des Deux Mondes*, 23 (1 de octubre de 1924), p. 494.

60 Francisco CANARO, *Mis bodas de oro con el tango y mis memorias*, Buenos Aires: CESA, 1957, p. 159.

61 Serafín y Joaquín ÁLVAREZ QUINTERO, *El peligro rosa: comedia en tres actos*, Madrid: Tipografía de Archivos, 1932, p. 28.

62 William Somerset MAUGHAM, *Don Fernando*, traducción de Alfredo Crespo, Barcelona: Seix Barral, 1985, p. 47.

de Herradores en una crónica gastronómica sobre España⁶³: “Hay muy buenos restaurantes en Madrid, pero el más famoso, sin duda alguna, es Botín. A mí me gustó extraordinariamente. Fundado en 1620, se siguen asando las viandas en la misma parrilla, que cuenta en la actualidad más de trescientos años”.

HEMINGWAY EN BOTÍN

No obstante, la cita que más celebridad da a Botín en el mundo angloparlante es la de Ernest Hemingway cuando lleva allí a los protagonistas de su primera novela⁶⁴: “*We lunched up-stairs at Botin’s. It is one of the best restaurants in the world. We had roast young suckling pig and drank rioja alta*”. Hemingway lo había conocido en su primer viaje a España, en 1923. Cuenta que el pintor Henry “Mike” Strater le dibujó un mapa en el reverso de un menú del restaurante Strix de París indicando, entre otras cosas, un restaurante de Madrid cuya especialidad era el cochinillo asado y, en efecto, con su amigo Robert McAlmon y otro americano al que acababan de conocer allí fue a cenar tras su primera corrida de toros⁶⁵. No da su nombre, pero es razonable suponer que se trataba de Botín; John Dos Passos dice que comió varias veces allí (lo escribe “*Bottin’s*”) con Hemingway y Claude Bowers (embajador en España entre 1933 y 1939) en los primeros años de la República⁶⁶. El periodista y diplomático Hamilton Fish Armstrong también cuenta que cenó allí en agosto de 1931 con Hemingway, Jay Allen, Luis Quintanilla y Sidney Franklin⁶⁷. Hemingway lo vuelve a evocar en *Muerte en la tarde*⁶⁸: “Pero mientras tanto prefiero cenar cochinillo en casa de Botín que sentarme a pensar en las bajas que han sufrido mis amigos”. Y habla de Botín en una carta de 1931 a Dos Passos desde Madrid⁶⁹: “*Were you ever in Sierra de Gredos? Barco de Avila is wonderful town. (...) Eat better than Botins—same dishes—*”.

63 John GUNTHER, “Strong Stomach in Spain”, *Esquire*, febrero de 1935, p. 111. Citamos de la traducción al castellano de Manuel Coello, “Estómagos sólidos de España”, *Ciudad*, 16 (10 de abril de 1935), p. 16.

64 Ernest HEMINGWAY, *The Sun Also Rises*, New York: Scribner, 1926, p. 257. “Comimos en el piso de arriba de Casa Botín. Es uno de los mejores restaurantes del mundo. Tomamos cochinillo asado y bebimos *rioja alta*”.

65 Ernest HEMINGWAY, “Bullfighting is Not a Sport-It is a Tragedy”, *The Toronto Star Weekly* (20 de octubre de 1923), p. 41.

66 John DOS PASSOS, *The best times; an informal memoir*, New York: New American Library, 1966, p. 219.

67 Hamilton Fish ARMSTRONG, *Peace and counterpeace: from Wilson to Hitler*, New York: Harper & Row, 1971, p. 473.

68 Ernest HEMINGWAY, *Muerte en la tarde*, Madrid: Espasa Calpe, 2005, p. 131.

69 Carlos BAKER, *Ernest Hemingway: Selected Letters*, New York: Scribner, 1981, p. 342. “¿Estuviste alguna vez en la Sierra de Gredos? Barco de Ávila es un pueblo maravilloso. (...) Se come mejor que en Botín, los mismos platos”.

Estas citas de Hemingway han provocado, desde los años 50 y hasta hoy mismo, una interminable peregrinación de admiradores del escritor, y de turistas anglófonos en general, al Restaurante Sobrino de Botín. Sin embargo, no está nada claro que cuando Hemingway habla de “*Botín’s*” se refiera al establecimiento de Cuchilleros. Es muy posible que lo haga al de Herradores, que en aquella época era mucho más famoso, aparecía en las guías turísticas, era siempre llamado Botín, ese era el rótulo de la fachada, o Casa Botín (mientras que el de Cuchilleros, según épocas, fue llamado Cándido, Sobrino de Botín, Restaurant Remis o Antigua Casa de Cándido Remis⁷⁰), y era más frecuentado por los turistas extranjeros⁷¹. En ninguno de sus escritos Hemingway lo aclara indicando la dirección (tampoco lo hacen Dos Passos ni Armstrong) o identificando a sus propietarios, pero que hable de un “*little restaurant*” en su primera visita a Botín apunta en el sentido de que se refería a Herradores, que ocupaba una casita mucho más pequeña que la de Cuchilleros⁷². Y que los protagonistas de *The Sun Also Rises/Fiesta*, tras comer en Botín, monten en un taxi que enseguida sale a la Gran Vía —“*We turned out onto the Gran Vía*”— también hace suponer que estaban en la plazuela de Herradores, más próxima a la Gran Vía que la calle Cuchilleros. La descripción que hace Armstrong también parece referirse a Herradores⁷³: “*We went to the upstairs restaurant, which had, as I remember, a wainscot of white tiles. The huge square oven was in the center of the room, with a door that the host opened to haul out a whole lamb or a suckling pig and slice off your piece*”. Sobrino de Botín luce azulejos blancos y azules y el horno está al fondo de la cocina.

70 *Toros y toreros: revista taurina* (30 de enero de 1917), p. 16-17: “Casas recomendadas por Toros y Toreros (...) Restaurant Remis. — Primera casa en asados. Cuchilleros, 17. Teléfono 313”. *El Imparcial* (28 de junio de 1924), p. 2: “RIÑA SANGRIENTA. Un pinche de cocina gravemente herido. En el restaurante Remis, situado en la calle de Cuchilleros, núm. 17, ocurrió ayer tarde un sangriento suceso”. *Informaciones* (29 de enero de 1935), p. 8: “...una comida en el restaurante antigua Casa de Cándido Remis, sobrino de Botín”. El nombre comercial “Botín” no es registrado por Amparo Martín Calvo hasta 1978: *BOPI* nº 2195 (15 de septiembre de 1978), p. 8693.

71 La fama de la Antigua Casa Botín, en Herradores, era tal que cuando cerró en 1936 (volvería a abrir en 1939) la prensa internacional se hizo eco de la noticia. Entre muchos otros medios, *The Toronto Star Weekly* (28 de marzo de 1936), p. 19, informó: “*FAMOUS CASA BOTIN CLOSES. Madrid.—The Casa Botin, whose specialty of roast suckling pig has been sampled by thousands of tourists, has closed its door owing to financial difficulties after being operated by the same family 300 years*”. “CIERRA LA FAMOSA CASA BOTÍN. Madrid.—La Casa Botín, cuya especialidad de cochinillo asado ha sido degustada por miles de turistas, ha cerrado sus puertas por dificultades económicas después de haber sido explotada por la misma familia durante 300 años”.

72 Miguel TORO Y GISBERT, “Moderno disparatorio”, *Revue Hispanique* (New York) vol. 56, 130 (1922), p. 560: “Mi erudito amigo D. Emilio Cotarelo me completa dichos datos: «La casa de Botín sigue en la Plaza de Herradores, en la misma casita de dos pisos muy bajos y de dos balcones cada uno en que fue fundada en 1820»”.

73 Hamilton Fish ARMSTRONG, *Peace and counterpeace...*, *op. cit.*, p. 473. “Fuimos al comedor de arriba, que tenía, según recuerdo, un revestimiento de azulejos blancos. El enorme horno cuadrado estaba en el centro de la habitación, con una puerta que el anfitrión abría para sacar un cordero o un cochinillo entero y trincharlo”.



Imagen 4. Mediados del siglo XX, establecimiento de Cuchilleros cuando se utilizaba el nombre de Restaurante Cándido Remis-Sobrino de Botín, autor desconocido.

El escritor Corpus Barga sugiere que Hemingway iba a Herradores cuando, recordando el Madrid de su infancia, dice⁷⁴: “Botín, según Hemingway uno de los mejores restaurantes de Europa, se encontraba a su vez encima de la tienda cuyo escaparate mostraba los lechoncitos desnudos ante los cuales se le hacía la boca agua a la gente”. Ese escaparate era una seña de identidad de la Antigua Casa Botín⁷⁵.

No obstante todo ello, se suele repetir, además de que su referencia en *The Sun Also Rises/Fiesta* es al establecimiento de Cuchilleros, que Hemingway fue cliente habitual y que mantuvo una estrecha relación con sus propietarios. Stanton recoge al respecto el testimonio de Antonio González Martín⁷⁶:

*“Ernesto used to arrive before we opened, around noon,”
Antonio says. «He would ask for a bottle of wine and a glass,
spread his books and papers on the table and work until his*

74 Corpus BARGA, *Mi familia, el mundo de mi infancia*, Madrid: EDHASA, 1963, p. 191.

75 Pedro de RÉPIDE, “Guía de Madrid. Plaza de Herradores...”, *op. cit.*, dice de casa de Botín: “... en cuyo escaparate aparecen unos rollizos lechoncillos como heraldos de la gula, que hacen detener ante ellos su paso al viandante”.

76 Edward F. STANTON, *Hemingway and Spain: a pursuit*, Seattle: University of Washington Press, 1989, p. 3. “«Ernesto llegaba antes de que abriéramos, alrededor del mediodía», dice Antonio. «Pedía una botella de vino y una copa, extendía sus libros y papeles sobre la mesa y trabajaba hasta que llegaban sus amigos para almorzar. En aquellos días, casi nadie comía antes de las dos de la tarde». «¿Qué años fueron estos?» «Mediados de los veinte. Yo era solo un niño. Ernesto le dijo a mi padre que tenía una novela que probablemente iba a publicarse, en la que la última escena estaría ambientada en Botín. Esto debe haber sido *Fiesta*, lo que en inglés se llama *The Sun Also Rises*, pero mi padre nunca lo supo. No leía libros»”.

friends arrived for lunch. In those days, hardly anyone would eat before two o'clock.»

«What years were these?»

«Mid-twenties. I was just a boy. Ernesto told my father he had a novel that was probably going to be published, in which the last scene would be set at Botín. This must have been Fiesta—what you call The Sun Also Rises in English—but my father never knew this. He did not read books»”.



Imagen 5. Comedor de la Antigua Casa Botín en la plaza de Herradores, con sus paredes de azulejos blancos. Postal publicitaria de la década de 1920, autor desconocido.

Esta vívida anécdota ofrecería base al relato oficial sobre Botín... salvo por sus serios problemas de verosimilitud. Antonio González Martín nació en Barcelona en 1922⁷⁷, es improbable que pueda recordar una visita de Hemingway, un joven y desconocido escritor, cuando estaba redactando *The Sun Also Rises/Fiesta* en 1925 o 1926. Pero, además, sus padres, Emilio González y Amparo Martín, no llegaron a Botín, como ya se ha indicado, antes de 1930⁷⁸. Antonio González rememora, o reelabora, cosas que no ha visto ni oído, que ha leído o le han contado. No es recomendable confiar mucho en la tradición oral, que deforma sistemáticamente los relatos y es la mejor fuente de la leyenda.

El convencimiento, pese a la ausencia de pruebas, de que Hemingway frecuentaba el local de Cuchilleros lleva a la escritora norteamericana Amanda Vaill a suponer que en 1937, con los fotógrafos Robert Capa y Gerda Taro,

⁷⁷ Pedro GALINDO VEGAS, “Antonio González Martín”, *Diccionario Biográfico Español*, <https://dbe.rah.es/biografias/109451/antonio-gonzalez-martin> [24 de junio de 2024]

⁷⁸ En el padrón de habitantes de 1924 (AVM) aparece domiciliada en Cuchilleros 17 la familia Remis; en el de 1930 la familia de Luis Mingo, mientras que la familia González no aparece hasta el padrón de habitantes de 1935 (se elaboraban quinquenalmente).

el director de cine Joris Ivens o el actor Charles Korvin, fue a cenar a Botín, un restaurante “muy antiguo y muy famoso” que había sido mencionado en *Fiesta*⁷⁹. Es solo una suposición infundada. Vaill toma a la historiadora alemana Irme Schaber como fuente, pero la corrige⁸⁰: “Schaber dice (presumiblemente a partir de Korvin) que el restaurante fue Las Cuevas de Luis Candelas; algo imposible, puesto que ese establecimiento no abrió hasta 1949. Pero Botín, que abrió en el siglo XVII, está cerca, en la misma calle Cuchilleros”. En realidad, Schaber no dice que fueran al actual restaurante Las Cuevas de Luis Candelas, inaugurado, en efecto, en 1949. En el original alemán escribe, además de que la comida escaseaba por la guerra civil pero que Capa era capaz de conseguirla en las situaciones más difíciles, lo siguiente: “*Unterhalb der Plaza Mayor, in der Cuevas de Luis Candelas – damals ein Schwarzhändlertreffpunkt – wurde ihnen beste Paella serviert*”⁸¹. Es decir, “debajo de la Plaza Mayor, en las cuevas de Luis Candelas, lugar de reunión de estraperlistas en aquella época, les sirvieron la mejor paella”.

Luis Candelas fue un famoso bandolero de inicios del siglo XIX y, según la tradición, uno de los lugares donde se escondía con sus secuaces era un subterráneo bajo el Arco de Cuchilleros llamado cueva o cuevas de Luis Candelas⁸². Allí han existido varios locales conocidos popularmente como “bar de Candelas”⁸³. Cuando el torero Félix Colomo abre en 1949 su restaurante le da un nombre ya popular. Por tanto, no hay razón para corregir a Schaber⁸⁴.

Hemingway no vuelve a escribir sobre Botín, que sepamos, más allá de 1932, quizás su entusiasmo no durara tanto. En los 50, cuando regresa a España tras años de ausencia, tampoco consta que fuera visitante asiduo.

79 Amanda VAILL, *Hotel Florida: verdad, amor y muerte en la Guerra Civil*, Madrid: Turner, 2014, p. 233.

80 *Ibidem*, p. 508.

81 Irme SCHABER, *Gerta Taro: Fotoreporterin im spanischen Bürgerkrieg. Eine Biographie*, Marburg: Jonas Verlag, 1994, p. 148.

82 P. E. BERMEJO PEÑAS, “Proyección del viejo Madrid sobre el Arco de Cuchilleros. La cueva de Luis Candelas y el mesón de los Tercios de Flandes”, *Informaciones* (19 de enero de 1946), p. 3: “En este arco que atalayaba la antigua Cava de San Miguel, hoy calle de Cuchilleros, a su derecha y apenas se entra en él, estaba la taberna llamada del «Pulpitillo» o de las «Tripas», donde es fama que se reunía Luis Candelas y los hombres de su cuadrilla. En los sótanos de esta taberna existía una cueva, en la que el famoso bandido se refugiaba cuando los esbirros de la Justicia iban en su seguimiento”.

83 Perla Sara MUYAL RODRÍGUEZ, *Un paseo por el Madrid medieval*, El Ejido: Círculo Rojo, 2017, p. 247.

84 El periodista y escritor madrileño Fernando OLMEDA, *Gerda Taro, fotógrafa de guerra: el periodismo como testigo de la historia*, Madrid: Random House Mondadori, 2007, p. 154, sigue a Schaber sin corregirle: “Con Ivens, Korvin y el propio Hemingway conoce las cuevas de Luis Candelas, bajo el arco de Cuchilleros, un día en que Capa encarga una paella para todos”. Por otro lado, resulta muy dudoso que Sobrino de Botín siguiera en funcionamiento; según dice Antonio González a Edward F. STANTON, *Hemingway and Spain...*, *op. cit.*, p. 4, la guerra civil fue el único momento en sesenta años en que, no habiendo provisiones, tuvieron que cerrar el restaurante.

No hay ninguna mención a Botín en *El verano peligroso*, donde habla de sus visitas a Madrid en esa década, ni en *París era una fiesta*, donde rememora su época parisina y habla de algunos de sus viajes a España. No lo nombra Mary, su cuarta esposa, cuando relata su primera visita a Madrid en 1953, en la que su marido estaba ansioso por mostrarle sus lugares favoritos, entre los cuales no aparece Botín⁸⁵. Tampoco la prensa de la época hace mención de que Hemingway acudiera allí, ni hay fotos, ni sus compañeros de viaje por España que escribieron crónicas o memorias, Peter Viertel, Valerie Hemingway, Gianfranco Ivancich, Peter Buckley o Aaron Hotchner, mencionan haber comido con él en Botín⁸⁶. Solo tenemos una vaga referencia a “*Botín*” –no se aclara si a Herradores o a Cuchilleros– por parte de Castillo-Puche, que reproduce esta conversación con Hemingway y un ácido comentario al respecto⁸⁷:

–“Esto es un fracaso –dijo en su última visita.
–¿Tanto ha degenerado nuestra cocina?
–No es eso, pero se ha puesto incómodo y esto es una plaga
de turistas que enseguida tiran de los «travellers checks»”.

En conclusión, no hay pruebas de que, pese a lo que dice la tradición, Hemingway fuera asiduo visitante del Restaurante Sobrino de Botín en Cuchilleros, ni siquiera de que estuviera alguna vez. Tampoco hay pruebas irrefutables de que acudiera a la Antigua Casa Botín, solo sabemos con certeza que comió varias veces en alguno de ambos establecimientos entre 1923 y 1933 y, posiblemente, en otra ocasión en 1959 (la mencionada por Castillo-Puche). Pero, por todo lo expuesto, nos inclinamos a creer como mucho más probable que todas sus alusiones a “*Botín's*” fueran al de Herradores.

85 Mary Welsh HEMINGWAY, “Hemingway’s Spain”, *The Saturday Review* (11 de marzo de 1967), p. 48-49; *How it Was*, New York: Alfred A. Knopf, 1976, p. 384-388. Menciona el Hotel Florida, la Puerta del Sol, el Museo del Prado, el bar Chicote, la Cervecería Alemana, y dice que el cumpleaños de Hemingway, el 21 de julio, lo celebraron comiendo en una terraza frente al Palacio Real.

86 Edward F. STANTON, *Hemingway and Spain...*, op. cit., p. 205, afirma que Hemingway acudió a Botín en octubre de 1960, que se sitió vigilado y salió huyendo, pero Aaron HOTCHNER, *Papa Hemingway; a personal memoir*, New York: Random House, 1966, p. 259, testigo presencial, da otra versión del incidente y dice que fue en el restaurante El Callejón, el favorito de Hemingway en los años 50. El propio Ernest HEMINGWAY, *El verano peligroso*, Barcelona: Planeta, 1986, p. 75, escribe: “Llegamos a Madrid a tiempo de que nos improvisaran una comida en el Callejón, un restaurante pequeño y siempre atestado de la calle de Becerra al que íbamos cuando estábamos solos considerando que, un día por otro, servían los mejores platos de la ciudad. A diario ofrecía una distinta especialidad regional pero invariablemente disponía de los mejores vegetales, pescados, carnes y frutas que se encontraban en el mercado y también los mejores cocineros. Tenían vino tinto, clarete y Valdepeñas en jarras pequeñas, medianas o grandes pero siempre todo excelente”.

87 José Luis CASTILLO-PUCHE, *Hemingway, entre la vida y la muerte*, Barcelona: Destino, 1968, p. 155.

APARECE EL FUNDADOR

La leyenda de Botín se enriquece en 1940 con la aportación del filólogo, historiador y gastrónomo madrileño Joaquín Entrambasaguas⁸⁸. Tras revisar documentos obtenidos en el archivo parroquial de San Ginés, halla al fundador, que no es el anónimo riojano de Fernández Villegas o Fernández de Bobadilla:

“Pero quizás el más curioso de todos estos evocadores documentos de erudición leve y sabrosa –nunca más justo el adjetivo– es la partida de amonestaciones de «Joan Botin, francés, hijo de Joan Botin y de Valeria de Upatria», para casarse con «Margarita de Jos, viuda de Francisco Chasón», celebradas los días 5, 6 y 10 de agosto de 1608, pues aunque no se indique su profesión –tal vez aún no la ejerciera realmente en esta fecha–, creo que no ofrece duda identificarle con el fundador de la famosísima hostería –me resisto a aceptar ese espantoso «restaurante» que la Real Academia Española ha adoptado, cerrando oídos filológicos–, establecida desde los comienzos del siglo XVII, según se sabía ya, en la plazuela de Herradores, dentro de la feligresía de San Ginés, y trasladada ahora a otra calle de Madrid”.

A Entrambasaguas no le ofrece ninguna duda que ese Joan Botin sea el fundador porque ha leído que la hostería fue abierta a principios del siglo XVII por un Botín que le dio nombre y al que siguió una larga dinastía de Botines. Pero si prescindimos de tan endeble premisa y no damos por probada la fundación hacia 1620, sin otra base que la fértil imaginación de San Martín, la aseveración de Entrambasaguas ofrece todas las dudas del mundo. Lo único que acredita la documentación de la parroquia de San Ginés es que en 1608 un francés llamado Joan Botin contrajo matrimonio⁸⁹. No hay prueba alguna de que fuera cocinero ni de que fundara una hostería. Bien pudo ser algún otro de los Juan Botín aludidos en las fuentes de la época⁹⁰. La mera coinci-

⁸⁸ Joaquín ENTRAMBASAGUAS, “Algunos artífices del yantar en los reinados de los tres Felipes”, *Correo erudito: gaceta de las letras y de las artes*, 1 (1940), p. 195.

⁸⁹ En el archivo de la parroquia de San Ginés, además de las amonestaciones aludidas por Entrambasaguas, figura inscrito también el matrimonio de Joan Botin el 24 de agosto de 1608, libro 3º de matrimonios, folio 181.

⁹⁰ Por ejemplo, Juan Botín, secretario de la corte, que comparte con Diego Velázquez y otras autoridades un balcón en la Plaza Mayor para ver los toros por San Isidro de 1640: Antonio RODRÍGUEZ VILLA, *La corte y monarquía de España en los años de 1636 y 37*, Madrid: Luis Navarro, 1886, p. 328. No sabemos si es el mismo Juan Botín –Jean Botin en textos franceses– que fue secretario del Consejo de Flandes e

dencia del apellido nada acredita. Pero Entrambasaguas insiste en otra obra muy difundida y citada⁹¹: “Al comenzar el siglo XVII ya vino a establecerse en la Corte un cocinero que sería famoso hasta esta época: Juan Botín, francés, que casó con una compatriota suya, Margarita de Jos, viuda de Francisco Chasón, en 1608, y fundó su célebre hostería en la plazuela de los Herradores, desaparecida no hace muchos años”.

Dada la autoridad de Entrambasaguas, a partir de 1940 muchos autores, periodistas y guías turísticas –y luego Guinness World Records– repiten que Jean Botín fue el fundador de Casa Botín a principios del siglo XVII. Este dato encajaba bien con la publicidad de la Antigua Casa Botín en Herradores, “Fundada en 1620”, peor con la de Sobrino de Botín en Cuchilleros, “Casa fundada en 1725”, que venía utilizando a partir de 1935 tomando como referencia la inscripción en la portada del edificio: JHS MARIA I JOSEPH AÑO DE 1725⁹².

Algo menos éxito que la versión de Entrambasaguas sobre el origen de Botín tuvo la que poco más tarde ofrecería el periodista Pedro Enrique Bermejo Peñas, con un exceso de imaginación, pero que dejó sembrada la idea de que Cándido Remis había vivido en el siglo XVIII⁹³:

“Quizá sea este el mesón más rancio de Madrid: data su privilegio de aposento de 30 de septiembre de 1590, concedido a favor de Cristóbal García y Antonio Sánchez, y después de pasar por varios propietarios, en 1725 siendo dueño del negocio Cándido Remis Puertas (a) «Botín», alcanza el mesón su mayor auge. Sin perder un ápice de su clásica instalación castellana, Cándido Remis se entrega de lleno al servicio del negocio, consiguiendo su cocina atraerse lo más distinguido de la sociedad madrileña, que buscaba degustar el típico cochinillo asado, especialidad de Remis, y que, en unión de su simpatía personal, se apropió para sí y para la casa la distinción y aprecio de la más recia raigambre de la nobleza de la Corte, la cual, a la par que los ilustres extran-

intérprete de lengua francesa: Ramón EZQUERRA ABADÍA, *La conspiración del duque de Híjar* (1648), Madrid: M. Borondo, 1934, p. 273.

91 Joaquín ENTRAMBASAGUAS, *Gastronomía madrileña*, Madrid: Instituto de Estudios Madrileños, 1954, p. 12. Hay una reedición de 1971 y otra de 2008 de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc183q2> [24 de junio de 2024]

92 *Madrid Ilustrado* n° 7 (mayo de 1935), p. 8. Mientras la gestionó la familia Remis, se anunciaba como fundada en 1864; *El Noticiero del Lunes* (7 de febrero de 1927), p. 6: “Restaurant «Remis» Cuchilleros, 17. Esta Casa fue fundada en 1864, y su cocina, de las más famosas de esta corte por su especialidad en guisos y asados al gusto español, ha merecido los elogios de un público muy selecto”.

93 P. E. BERMEJO PEÑAS, “Proyección...”, *op. cit.*, p. 3.

jeros asentados o visitantes de España, gustaban saborear el caldo vinícola manchego de unas pequeñas botas colgadas en la pared sobre cada una de las mesas, y que si a la hora de la comida no estaban rellenas, los comensales llamaban inmediatamente a Remis diciendo: «¡Botín!», «¡Botín!», quien al momento se presentaba por las mesas con otra enorme bota de pellejo de cabra asentada sobre el hombro, y después de una pequeña explicación surtía los botines de cada uno de los huéspedes. Esta exclamación solicitando el vino hizo que con el transcurso del tiempo fuera el apodo «¡Botín!» aquel por el cual se conocería a Cándido Remis y a su casa, que fue bautizada oficialmente con el nombre de «Casa Botín», título ostentado por la descendencia hasta finales del siglo XIX, en que, ante un pleito sostenido entre quienes se consideraban con derecho a estos bienes, el agraciado, sobrino directo del último «Botín», hubo de titularla «Sobrino de Botín».

Autores posteriores, que tampoco tienen la costumbre de citar bibliografía, fuentes o referencias de sus datos —da la impresión de que bastantes proceden de su propia inventiva—, irán adornando la biografía de Jean Botin. El polifacético y prolífico periodista, editor y escritor madrileño Federico Bravo Morata escribe⁹⁴:

“En la plazuela de Herradores exponía el Horno de Botín sus lechones al aire, plato ya entonces muy caro y reservado a las clases pudientes. Jean Botin, cocinero francés, había llegado a Madrid a comienzos del siglo XVII, fundando casi en seguida la célebre hostería. En la puerta se leía: lechazos, rostrizos, tostones, que eran tres maneras de decir una misma cosa: cochinillos asados”.

El famoso cocinero Cándido atribuye a Jean Botin características y peripecias que no aparecen en Bravo Morata, aunque lo cite, y le hace fundar su restaurante en la calle Cuchilleros⁹⁵:

“Según cuenta Federico Bravo Morata en su *Historia de Madrid*, hacia finales del siglo XVI o principios del XVII

⁹⁴ Federico BRAVO MORATA, *Historia de Madrid*, Madrid: Fenicia, 1985, vol. 1, p. 162.

⁹⁵ Cándido LÓPEZ SANZ, *La cocina española*, Esplugues de Llobregat: Plaza & Janés, 2ª edición, 1985, p. 10.

llegó a la capital de España un francés extraordinario, cocinero de oficio, pero bohemio y pícaro de condición, llamado Jean Botin. El hombre anduvo de aquí para allá en el dédalo de calles y callejones de la Villa y Corte, hasta que se le ocurrió la idea de poner un figón en los bajos de la plaza Mayor, allí por donde están la calle de Cuchilleros, Puerta de Moros y las Cavas, lugares de posadas, paradores y establecimientos vinícolas, donde se aglomeraban viajeros, tratantes, trajinantes, arrieros y otros individuos más o menos encopetados y de anchas tragaderas.

El caso fue que este galo Botin monta su comedero humano, y sabiendo las durezas del paladar ibérico su especialidad primera fue la del asado: el tostón y el cordero, colgando, como muestra de su establecimiento, los propios animalitos, pendientes del hocico, bajo una muestra que así decía: «Hostería de Botin. Tostones asados».

Con el tiempo también se agregan al relato otros datos sobre la mujer de Jean Botin. La esposa que Entrambasaguas tiene por francesa —no sabemos con qué fundamento— se transforma en la leyenda en una asturiana llamada Margarita Bejós⁹⁶. Se cuenta que tanto ella como su marido “fueron enterrados en la parroquia de San Ginés, en la calle Mayor (a pocos metros de Cuchilleros), el mismo lugar donde reposan los restos, entre otros personajes ilustres, de Francisco de Quevedo y Villegas”⁹⁷. La parroquia de San Ginés no está en la calle Mayor sino en la calle del Arenal. Según nos informan desde su archivo, consultados los libros de difuntos enterrados en ella o en sus cementerios en los siglos XVII y XVIII, no constan ni Jean Botin ni Margarita Bejós. Francisco de Quevedo y Villegas, que fue bautizado en San Ginés, está enterrado en Villanueva de los Infantes (Ciudad Real), localidad donde falleció en 1645.

EL OLVIDO

El restaurante de Herradores, cerrado a inicios de 1936 por causas económicas, reabrió tras la guerra civil e, inicialmente, con el mismo nombre de Antigua Casa Botín, aunque entre 1940 y 1948 su propietario, el hostelero de Aranda

⁹⁶ No hemos encontrado referencias anteriores a “Una asturiana fundó el restaurante más antiguo del mundo”, *La Nueva España* (5 de diciembre de 2004), p. 116, que habla de “Jean Botín, y su esposa, una asturiana que respondía al nombre de Margarita Bejós”. No cita la procedencia de los datos; parece obvio que alguien ha oído “de Jos” y ha entendido y transcrito “Bejós”. El artículo no tiene firma de su autor, solo la indicación “Módem Press”.

⁹⁷ *Ibidem*.

de Duero Francisco Pérez Mañero, lo rebautiza como Restaurante Mañero⁹⁸. No parece haber tenido el éxito de antaño, su fama fue decayendo y desaparece definitivamente en los años 60. Las referencias son muy escasas, limitadas apenas a la publicidad en prensa⁹⁹. Con todo, no faltan autores que mantienen la nostalgia por el viejo local. Así, el médico y escritor británico Robert Scott Stevenson cuenta su primera visita al Museo del Prado en 1944 y añade¹⁰⁰:

“Then to luncheon at the old Casa Botin in the Plaza de Herradores, near the Plaza Mayor; it was founded in 1620, so that Velasquez may well have dined there with Rubens (who visited Madrid in 1628), and if he did, doubtless—as we did—on roast sucklingpig (cochinillo), which has been the famed specialty of the house for over three hundred years”.

El famoso productor teatral inglés Charles Blake Cochran escribe en las postrimerías de la Segunda Guerra Mundial¹⁰¹:

“So personally, after years of rationing and vitamins, I find it pleasant to meet friends returning from Europe with scraps of information about familiar and long lost resorts. For instance, I was recently told that in Madrid the little Restaurant y Pasteleria, Antigua Casa d’ Botin, which in the course of the centuries has roasted uncounted thousands of little pigs, is still serving patrons, and I look forward to smell, see, and taste one of those little fellows once more on the Plaza d’ Herradores”.

La coexistencia, de nuevo, de ambos establecimientos con el nombre de Botín fue problemática. La guía de Fielding recomienda Botín en Cuchilleros, pero aconseja revisar la dirección antes de bajar del taxi ya que algunos conductores

98 BOPI n° 1294-1297 (marzo-abril de 1941), p. 400.

99 Entre los periódicos donde insertó publicidad se encuentra el quincenal *Spanish American Courier*, editado en inglés en Madrid entre 1954 y 1955, sin duda para atraer a residentes y viajeros anglófonos.

100 R. Scott STEVENSON, *In Search of Spanish Painting*, London: Christopher Johnson, 1955, p. 28. “Luego fuimos a almorzar en la antigua Casa Botín en la Plaza de Herradores, cerca de la Plaza Mayor; fue fundada en 1620, por lo que Velázquez bien pudo haber cenado allí con Rubens (que visitó Madrid en 1628) y, si lo hizo, sin duda —como lo hicimos nosotros— comería cochinillo asado, que ha sido la famosa especialidad de la casa desde hace más de trescientos años”.

101 Charles Blake COCHRAN, *Shouman Looks On*, London, Dent, 1945, p. 305. “Personalmente, después de tantos años de racionamiento y vitaminas, me resulta agradable encontrarme con amigos que regresan de Europa con alguna información sobre lugares turísticos bien conocidos y abandonados hace mucho tiempo. Por ejemplo, hace poco me dijeron que en Madrid sigue sirviendo a sus clientes el pequeño restaurante y pastelería Antigua Casa de Botín, que a lo largo de los siglos ha asado incontables miles de cochinitos; tengo ganas de oler, ver y saborear una vez más uno de esos amiguitos en la plaza de Herradores”.

le pueden llevar “deliberadamente” a un local llamado Antigua Casa Botín que es completamente diferente¹⁰². Los propietarios de Cuchilleros, recuperada en 1949 la denominación de Antigua Casa Botín, se querellaron con el nuevo titular de Herradores, Marcos del Barrio Herrero (El Guijar, Segovia, 1905)¹⁰³, por usurpación de nombre comercial –creían ser los legítimos herederos de Jean Botín y empleaban en ocasiones el nombre de Antigua Casa Sobrino de Botín– y competencia ilícita, pero en 1960 la Audiencia Provincial de Madrid absolvió al acusado¹⁰⁴. El conflicto se solucionó en vía civil con la adquisición por parte de Emilio González Sánchez del inmueble y del nombre comercial de Herradores¹⁰⁵. Tras su cierre definitivo, muy pronto cayó en el olvido incluso su propia existencia.

GOYA FREGANDO PLATOS EN BOTÍN

Un añadido relativamente reciente a la leyenda de Botín es la presencia de un joven Francisco de Goya como empleado. No resulta rastreable más allá de 1986¹⁰⁶:

“El pintor Francisco de Goya y Lucientes habría sido lavaplatos en el restaurante Botín, de Madrid, según la edición de este año del ‘Guinness Book of Records’.

Esta prestigiosa publicación inglesa, que se publica todos los años y cuida extremadamente sus datos, ha descubierto que el citado restaurante, ubicado en la calle de Cuchilleros, de Madrid, es el más antiguo del mundo por haberse mantenido ininterrumpidamente hasta la fecha en el mismo emplazamiento y sin cambiar notablemente de aspecto.

El Guinness comete aquí el error de identificar el viejo Botín, abierto en el primer tercio del siglo XVII en la Plaza de Herradores y ya desaparecido, con el actual y mucho más moderno «Sobrino de Botín», en la calle de Cuchilleros. Pero afirma que Goya, a los 19 años, o sea en 1765, trabajó allí de lavaplatos, aunque sin precisar el tiempo que dedicó a este trabajo”.

102 Temple FIELDING, *Fielding's Travel Guide to Europe*, New York: William Sloane, 1956, p. 649. Escribe del otro local “*which calls itself, by questionable coincidence, Antigua Casa Botín*”, es decir, “que se autodenomina, en cuestionable coincidencia, Antigua Casa Botín”, dando por supuesto, erróneamente, que el local original es el de Cuchilleros y el de Herradores una mera imitación.

103 Padrón de habitantes de 1955 y 1960 (AVM).

104 “Querella entre las dos Casas «Botín””, *Pueblo* (7 de junio de 1960), p. 24.

105 *BOPI* nº 1832 (1 de agosto de 1963), p. 9106.

106 *El Adelantado de Segovia* (26 de diciembre de 1986), p. 1. Recoge un despacho de la Agencia EFE.

¿De dónde surge ese dato? El *Guinness Book of Records*, sin cita de referencias, se limita a afirmar¹⁰⁷: “*The earliest restaurant was opened in 1725 in Calle de Cuchilleros 17, Madrid. Goya, the painter, was a dishwasher there in 1765 when he was 19*”. Tal hecho –que desaparece de ediciones posteriores del *Guinness* y no se incluye en su web– no figura en las biografías de Goya. Montero Alonso *et al.* escriben que “es tradición –solo tradición– que el pintor Francisco de Goya lavó platos en el local”¹⁰⁸. Ángel del Río trata de confirmar el dato y concluye¹⁰⁹: “No hay documentación que lo acredite, y toda la historia se construye con testimonios difusos, suposiciones y deducciones”. En todo caso, la anécdota es más que improbable ya que parece que Goya en 1765 no vivía en Madrid sino en Zaragoza¹¹⁰.

La supuesta presencia de Goya como mancebo en Sobrino de Botín no ha tardado en saltar profusamente, no solo a la prensa y a las guías turísticas y gastronómicas, también a la narrativa (de la ficción a la ficción). Entre las novelas que abrazan la leyenda encontramos una del médico y escritor madrileño Antonio Bascones Martínez donde encontramos personajes de 1899 que ya parecen haber leído *El libro Guinness de los Récords*¹¹¹:

“El conde mandó que le prepararan el carruaje y en unos minutos salían por el portón para coger la calle de las Infantas y salir a la Gran Vía. El restaurante al que iban era Casa Botín.

–¿Sabes desde cuándo está abierto este lugar? –preguntó el conde al bajarse del coche.

–No tengo ni idea.

–Desde el año 1725. Dicen que es el más antiguo del mundo. Al principio era una posada en la calle Cava Baja. Tenía un horno de leña donde se preparaba el cochinillo y el cordero. El escritor Benito Pérez Galdós lo menciona en una de sus novelas, *Fortunata y Jacinta*. Esto lo ignoraba

107 GUINNESS SUPERLATIVES LTD., *The Guinness Book of Records 1987*, Enfield, 33rd edition, 1986, p. 108. “El restaurante más antiguo se abrió en 1725 en la calle de Cuchilleros 17, Madrid. El pintor Goya trabajó allí como lavaplatos en 1765, cuando tenía 19 años”. Preguntada al respecto, Guinness World Records nos informa por correo electrónico que, debido a su compromiso con la confidencialidad y privacidad de los poseedores de registros, no puede ofrecer más información de la que figura en su web.

108 José MONTERO ALONSO, *et al.*, *Diccionario de Madrid*, Madrid: Rubinos, 1990, p. 82.

109 Ángel DEL RÍO LÓPEZ, *Errores en la historia de Madrid. Tópicos, mitos, bulos y mentiras*, Madrid: La Librería, 2021, p. 272.

110 Juan Carlos LOZANO LÓPEZ, “Problemática del Goya joven (1746-1775)”, *Artígrama*, 25 (2010), p. 73.

111 Antonio BASCONES MARTÍNEZ, *Muerte en la academia*, Córdoba: Almuzara, 2019, p. 207. También es anacrónica la alusión a la Gran Vía, entonces todavía inexistente.

yo y fue tu padre quien me lo dijo la primera vez que vinimos aquí. También me contó que el pintor Francisco de Goya trabajó en su cocina antes de destacar como pintor. Parece ser que era muy joven. ¿Lo sabías? En fin, detalles anecdóticos que hacen que la visita sea algo más que una simple comida”.

La imaginación del periodista y escritor valenciano J. Rafael Balaguer ya había previsto que Goya pudiera haber acudido a Botín, pero como cliente, acompañado nada menos que de la maja vestida¹¹²:

“Todo es viejo en casa Botín, todo es español, todo nos habla de pasadas novelescas historias, evocando figuras célebres. Indudablemente en aquel rincón discreto de la derecha, en la misma mesa cenasen más de una vez departiendo con sus amigos don Francisco Goya y Pedro Romero. ¡Quién sabe si la maja que hizo al pintor la magnánima merced de su cuerpo menudo sin pensar que lo entregaba con él a la admiración del mundo, llegó a sentarse recatada y prudente al amparo de sus arcadas!”.

Como sucede con toda leyenda, el paso del tiempo la va enriqueciendo. El historiador, periodista y escritor andaluz José María de Mena nos cuenta¹¹³:

“Goya es buen punto para comer y beber. Frecuenta la Botillería de Canosa, que está en la Carrera de San Jerónimo esquina a la calle del Baño. Y el popularísimo figón, concurridísimo de artistas, escritores y aristócratas, llamado Casa Botín en la calle de Cuchilleros 17, fundado en 1725, y que todavía hoy, afortunadamente, sigue existiendo. Como Goya tiene buen saque y es aragonés, se come de una sentada un cordero lechal, acompañado de una jarra de vino de Cariñena”.

FINAL

El arte de armar un buen relato, uno que todo el mundo se pueda creer, es arduo y requiere de la colaboración –intencionada o inconsciente– de muchas personas

112 J. Rafael BALAGUER, “Divagaciones. Datos históricos”, *La Lidia*, 60 (26 de marzo de 1917), p. 4.

113 José María de MENA, *Episodios históricos en Madrid*, Barcelona: Plaza & Janés, 1993, p. 92.

y del paso de muchos años. La leyenda de Botín, a cargo de un narrador colectivo que va pasando del “podría” al “quizás”, del “parece que” al “probablemente”, del “dicen que” al “así fue”, es un guiso cocinado a fuego lento durante siglo y medio. Primero hubo que retroceder en el tiempo para que un establecimiento surgido, con bastante probabilidad, no antes del final del siglo XVIII, remontara su antigüedad hasta principios del XVII; mérito de Antonio de San Martín, como el de situar a Francisco de Quevedo como uno de sus más célebres visitantes. Pedro de Répide fijó la fecha exacta de fundación, el 25 de enero de 1620. Luego hubo que hallar un fundador adecuado; tras algunos tanteos, se identificó por Joaquín de Entrambasaguas al francés Joan/Jean/Juan Botín como creador de la primitiva hostería en la plazuela de Herradores. Se adornó la narración con un puñado de distinguidos personajes, Cervantes, Velázquez, Goya –como empleado o como cliente–, además de Hemingway, su mejor publicista. Otros presuntos comensales son mencionados menos veces, Felipe IV, Lope de Vega, Rubens, pero contribuyen igualmente a dar fulgor a un particular parnasillo que aúna gastronomía, historia, pintura y literatura. El cisma entre los dos Botines y la posterior desaparición y olvido del original obligó a reescribir parte del relato, redomiciliar al mítico Jean Botin en Cuchilleros, hacer de Cándido Remis su sobrino (en realidad, sobrino de la esposa de Jean Botin, naturalizada asturiana quizás porque el apellido Remis suena más asturiano que francés, o quizás porque José Puertas, alias Botín, era asturiano y alguien había oído campanas sin saber muy bien dónde), y situarlo al frente del horno de Cuchilleros desde 1725, como marca la pétrea inscripción de su fachada. Desaparecido el local de Herradores, el de Cuchilleros queda como legítimo y único heredero de la leyenda y asume, con efectos retroactivos, a sus fundadores, sus clientes ilustres, sus anécdotas y sus referencias literarias.

¿Importa la verdad? Como decía aquel personaje cinematográfico¹¹⁴, “*When the legend becomes fact, print the legend*”.



Imagen 6. Restaurante Sobrino de Botín, 2024, fotografía del autor.

¹¹⁴ Maxwell Scott, periodista del *Shinbone Star*, interpretado por el actor Carleton Young, en *The Man Who Shot Liberty Valance*, 1962, película dirigida por John Ford, guion de James Warner Bellah y Willis Goldbeck.

BIBLIOGRAFÍA

- Serafín y Joaquín ÁLVAREZ QUINTERO, *El peligro rosa: comedia en tres actos*, Madrid: Tipografía de Archivos, 1932.
- Hamilton Fish ARMSTRONG, *Peace and Counterpeace: from Wilson to Hitler*, New York: Harper & Row, 1971.
- Carlos BAKER, *Ernest Hemingway: Selected Letters*, New York: Scribner, 1981.
- Corpus BARGA, *Mi familia, el mundo de mi infancia*, Madrid: EDHASA, 1963.
- Antonio BASCONES MARTÍNEZ, *Muerte en la academia*, Córdoba: Almuzara, 2019.
- René BAZIN, “Le retour en Espagne”, *Revue des Deux Mondes*, 23 (1 de octubre de 1924), p. 481-512.
- Joaquín BELDA, *¿Quién disparó?: busmeos y pesquisas de Gapy Bermúdez*, Madrid: Imprenta de Jaime Ratés Martín, 1909.
- Federico BRAVO MORATA, *Historia de Madrid*, Madrid: Fenicia, 1985.
- Francisco CANARO, *Mis bodas de oro con el tango y mis memorias*, Buenos Aires: CESA, 1957.
- José Luis CASTILLO-PUCHE, *Hemingway, entre la vida y la muerte*, Barcelona: Destino, 1968.
- Charles Blake, COCHRAN, *Showman Looks On*, London, Dent, 1945.
- Rubén DARÍO, *Parisiense*, Madrid: Librería de Fernando Fe, 1907.
- John DOS PASSOS, *The best times; an informal memoir*, New York: New American Library, 1966.
- Joaquín ENTRAMBASAGUAS, “Algunos artífices del yantar en los reinados de los tres Felipes”, *Correo erudito: gaceta de las letras y de las artes*, vol. 1 (1940), p. 193-196.
- Joaquín ENTRAMBASAGUAS, *Gastronomía madrileña*, Madrid: Instituto de Estudios Madrileños, 1954.
- Beatrice ERSKINE, *Madrid, past and present*, London: Lane, 1922.
- Ramón EZQUERRA ABADÍA, *La conspiración del duque de Híjar (1648)*, Madrid: M. Borondo, 1934.
- Fernando FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, “Persistencia y auge de la hostería que fundó un riojano”, *Berceo: Boletín del Instituto de Estudios Riojanos*, 30 (1954), p. 109-110.
- Temple FIELDING, *Fielding's Travel Guide to Europe*, New York: William Sloane, 1956.
- Ramón GÓMEZ DE LA SERNA, *La sagrada cripta de Pombo*, Madrid: 1924.
- GUINNESS SUPERLATIVES LTD, *The Guinness Book of Records 1987*, Enfield: 1986.
- Ernest HEMINGWAY, *The Sun Also Rises*, New York: Scribner, 1926.

- Ernest HEMINGWAY, *El verano peligroso*, introducción de James A. Michener, traducción de León-Ignacio, Barcelona: Planeta, 1986.
- Ernest HEMINGWAY, *Muerte en la tarde*, edición de Miriam B. Mandel y Anthony Brand, traducción de Carmen Martínez Gimeno, Madrid: Espasa Calpe, 2005.
- Mary Welsh HEMINGWAY, *How it Was*, New York: Alfred A. Knopf, 1976.
- Aaron HOTCHNER, *Papa Hemingway; a personal memoir*, New York: Random House, 1966.
- Luis Mariano LARRA (libreto) y Francisco Asenjo BARBIERI, (música), *El barberillo de Lavapiés, zarzuela en tres actos y en verso*, Madrid: Imprenta de J. Rodríguez, 1881.
- Cándido LÓPEZ SANZ, *La cocina española*, Esplugues de Llobregat: Plaza & Janés, 2ª edición, 1985.
- Juan Carlos LOZANO LÓPEZ, “Problemática del Goya joven (1746-1775)”, *Artígrama*, 25 (2010), p. 67-78.
- Edward Verrall LUCAS, *Genevra's Money*, London: Methuen, 1922.
- Luis MARTY CABALLERO, *Anuario general del comercio, de la industria y de las profesiones, de la magistratura y de la administración*, Madrid: Imprenta del Anuario General, 1861.
- William Somerset MAUGHAM, *Don Fernando*, traducción de Alfredo Crespo, Barcelona: Seix Barral, 1985.
- José María de MENA, *Episodios históricos en Madrid*, Barcelona: Plaza & Janés, 1993.
- José MONTERO ALONSO, Francisco AZORÍN GARCÍA y José MONTERO PADILLA, *Diccionario de Madrid*, Madrid: Rubinos, 1990.
- Ángel MURO, *El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*, Madrid: Librería de Miguel Guijarro, 1894.
- Perla Sara MUYAL RODRÍGUEZ, *Un paseo por el Madrid medieval*, El Ejido: Círculo Rojo, 2017.
- Eugenio NOEL, *Diario íntimo; la novela de la vida de un hombre*, Madrid: Taurus, 1962.
- Fernando OLMEDA, *Gerda Taro, fotógrafa de guerra: el periodismo como testigo de la historia*, Madrid: Random House Mondadori, 2007.
- Enrique PÉREZ ESCRICH, *El manuscrito de una madre. Novela de costumbres*, Barcelona: Montaner y Simón, 1877.
- Benito PÉREZ GALDÓS, *Fortunata y Jacinta*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1887.
- Benito PÉREZ GALDÓS, *Realidad*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1890.
- Benito PÉREZ GALDÓS, *Torquemada y San Pedro*, Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1895.

- Benito PÉREZ GALDÓS, *Misericordia*, Madrid: Viuda e Hijos de Tello, 1897.
- Benito PÉREZ GALDÓS, *España Trágica*, Madrid: Perlado, Páez y Compañía, 1909.
- James I. PLUMMER, *Brooklyn 593. Revised): memoirs of James I. Plummer: a true story*, Xlibris Corporation, 2013.
- Indalecio PRIETO, *De mi vida: recuerdos, estampas, siluetas, sombras*, México: Ediciones El Sitio, 1965.
- L. L. de R., *Madrid en el bolsillo. Guía práctica del viajero en Madrid*, Madrid: Imprenta de Andrés Orejas, 1874.
- Ángel del RÍO LÓPEZ, *Errores en la historia de Madrid. Tópicos, mitos, bulos y mentiras*, Madrid: La Librería, 2021.
- Antonio RODRÍGUEZ VILLA, *La corte y monarquía de España en los años de 1636 y 37*, Madrid: Luis Navarro, 1886.
- Víctor RUIZ ALBÉNIZ, *¡Aquel Madrid...! (1900-1914)*, Madrid: Artes Gráficas Municipales, 1944.
- Juan RUIZ DE ALARCÓN, *Comedias selectas*, edición de Mercedes M. Villalta, prólogo de Emilio M. Aguilera, Barcelona: Iberia, 1961.
- Federico Carlos SÁINZ DE ROBLES, *Ensayo de un diccionario de la literatura. Tomo II: Escritores españoles e hispanoamericanos*, Madrid: Aguilar, 1953.
- Antonio de SAN MARTÍN, *El casamiento de Quevedo*, Madrid: Murcia y Martí, 1872.
- Irme SCHABER, *Gerta Taro: Fotoreporterin im spanischen Bürgerkrieg. Eine Biographie*, Marburg: Jonas Verlag, 1994.
- Ricardo SEPÚLVEDA, *Madrid viejo: crónicas, avisos, costumbres, leyendas y descripciones de la villa y corte en los siglos pasados*, Madrid: Librería de Fernando Fe, 1887.
- Edward F. STANTON, *Hemingway and Spain: a pursuit*, Seattle: University of Washington Press, 1989.
- R. Scott STEVENSON, *In Search of Spanish Painting*, London: Christopher Johnson, 1955.
- Miguel TORO Y GISBERT, “Moderno disparatorio”, *Revue Hispanique* (New York), vol. 56, 130 (1922), p. 541-603.
- Amanda VAILL, *Hotel Florida: verdad, amor y muerte en la Guerra Civil*, traducción de Eduardo Jordá, Madrid: Turner, 2014.
- Antonio VICO, *Mis Memorias: Cuarenta años de cómico*, Madrid: Serrano, 1902.

ARTÍCULO RECIBIDO: 04-03-2024, ACEPTADO: 20-06-2024

