

El viajero subía y daba la orden: —Al café Viena!

Y el landó, luego el simón y más tarde el gasógeno, iba derecho a la calle Luisa Fernanda, tan cerca de la geografía verde de la Casa de Campo, y con el rumor cercano de la plaza de Oriente, donde los niños jugaban al aro y los viejecitos tomaban el sol.

El Viena había nacido por el romanticismo de los hombres, y era, como correspondía a aquellos tiempos, un café romántico y para románticos. Una tarde de principios de siglo, dos industriales «de la harina blanca», es decir, dos hombres que habían continuado a sus antecesores en el noble oficio de la panadería y que instituyeron en Madrid la cadena de los Viena-Capellanes, salieron de paseo. Iban con sus esposas del bracete. Se encaminaron a un café, porque entonces era la costumbre, y además las tertulias de todas clases constituían el «deifemotive» que dirían ahora, de la clase media española. ¡Ir al café, necesario: hablar en el café, fomentar el arte de la conversación, imprescindible! Bueno, pues, aquel día no había manera. Todos, llenos. Sin un mal velador en qué sentarse. Entonces los hermanos Lence, que por algo eran gallegos, decidieron hacerse un café. ¡Y fundaron el Viena!

LA REAPERTURA DEL VIEJO CAFETIN MADRILEÑO, UN EJEMPLO A IMITAR

le heredó en el negocio y en el oficio, y luego su nieto Pedro aprendió que era muy bonito aquello de salir de la escuela y marcharse a la taberna a ayudar a su padre, subido en un tonel de cerveza o en un cajón, atándose el delantalillo de rayas verdes y negras, y poniéndose a fregar vasos y de vez en cuando a despachar copas del buen vino de la tierra.

Pedro Alaminos prosperó porque su padre quiso que el hijo fuera más. En la Escuela Nacional de Hostelería se profesionalizó. Fue director de las mejores cadenas de hoteles del país y un día se fue a Baqueira

a los madrileños y asimilados el Café Viena... unos años después?

—Ha sido una hermosa aventura, porque yo soy uno de esos profesionales que creen a pies juntillas que la hostelería es un arte. Y hacer servicio de la hostelería, como es sabido, y además en un sitio como éste, comprenderás que es algo hermoso de verdad.

—Se había olvidado en el tiempo que estuvo cerrado el Viena?

—No. El cliente del Viena es algo especial, entrañado en la vida y en la historia de este café. Y aunque se había echado el cierre para trabajar dentro, todo el barrio estaba seguro de que el Viena no se podía perder. No sé a qué se debía ese fenómeno, pero es así. Por otra parte, los otros clientes, los del todo Madrid, se han llevado una buena sorpresa, pero ha sido grata, y están aquí otra vez como encantados. Es decir, que, con las lógicas excepciones, hay una clientela que sigue siendo la de antes. Y los que vienen por vez primera, vuelven. Si nos damos una vuelta por el restaurante po-

maravilla de plato?, el director-gerente en seguida está quiete: «Es que nuestro jefe de cocina es nada menos que don Víctor García Vicente.» Pablo Díaz de la Casa, jefe de comedor, ha llegado al Viena procedente de una serie de establecimientos de gran categoría. Nació en Santa Olalla (Toledo), y, por lo tanto, puede presumir de lo que es: de manchego. ¡Todo hay que decirlo: también es muy guapo y se le nota clase! Otro aragonés, el primer barman, Juan Carlos Ariza García-Mercadal, especializado en coctelería. ¡Vamos, que Juan Carlos le prepara a usted un especial, puede ocurrir cualquier cosa! El restaurante lo atienden Enrique, José Luis José Valentín, Luis y Ramón. Enrique Matey ha trabajado desde hace muchos años en Alaminos, desde Lanzarote Baqueira. Fernando G. García el segundo de cocina, es el pañero suyo de la Escuela de Hostelería y empezaron la profesión, juntos también, en el hotel de Ibiza. Después de muchos años se han vuelto a juntar en el Viena y los dos se han llevado una alegría de padre

EL VIENNA VIVE

Durante muchos años, el café Viena fue un establecimiento entrañado profundamente en el corazón de los madrileños; y aún más, de ese fenómeno que se llama «madrileñería» y del que habrá que hablar en su momento. Si se encontraban dos madrileños, por un casual, en las Bahamas, ya estaba: «A la vuelta nos vemos en el Viena!» No había turista español que pasase por Grecia, Sebastopol o Filipinas que no decidiese ultimar una cita con el conocido de turno en el Viena. Y así pasaba lo que pasaba: que siempre estaba lleno. El «vermut» a las doce en el Viena, o el almuerzo, que eran de los tres pesetas: tres platos con café, vino y postre. Por la tarde, el chocolate con «media», que siempre pedían los clientes, fuese de la parte de arriba de los panecillos largos, aquellos crujientes y doraditos que salían del obrador de los Capellanes. ¡Ay, las tardes del agua, azucarillos y aguardiente! O las reuniones conspiratorias. ¿De qué se conspiraba? ¡Pues de todo! Los estudiantes tenían establecidos sus horarios especiales para ir a tomar apuntes o a preparar las «chuletas» del examen. Los señores mayores, con capa, bombín y bastón, que colgaban de los percheros, tenían tertulias de todas clases: de periodistas, escritores, poetas, vegetarianos y políticos. Las señoras se lo pasaban muy bien escuchando la orquestina en la que actuaba lo más selecto de la Filarmonía de Madrid. ¡También se cortaba algún «trajecito» que otro en el Viena! Y de vez en cuando entraba por las puertas del café lo mejor de Madrid y su aristocracia ¡pá» darle empaque a la cosa y tall!... ¡Elé!

BANCO, BINGO O BOUTIQUE

Un día el Viena echó el cierre, y los madrileños nos pusimos a temblar: «O banco, o bingo, o «boutique»! ¡Ya nos hemos quedado sin otro viejo café madrileño! La verdad es que en los últimos años estaba muy viejecito y daba miedo tocar algo, porque se podía desmoronar. Pero seguían pululando por allí una especial clase de clientes que no renunciaban a los sofás de peluche, a la meienda con media y a la conversación, que se perdía, ¡ay, se perdía en un Madrid en el que había llegado mandando la prisa y la contaminación!

No quiera saber el lector el globo y la rabieta que nos cogimos los madrileños aficionados a las tertulias. Pero otro día de este verano caliente de 1980 se comenzaron a ver unas cosas raras en el edificio, que se sabía estaban reformando por dentro y no se sabía muy bien para qué. ¡Aquello se renovaba! ¡Aquello estaba empezando a ser como antes! Aquello... ¡Aquello era que el Café Viena era otra vez el de siempre, el mismo, rejuvenecida la cara, renovado el espíritu! Y la historia empezó una noche en el valle de Arán.

«HA SIDO UNA HERMOSA AVENTURA EN MI VIDA DE PROFESIONAL»

Pedro Alaminos es hijo y nieto de taberneros de Alcázar de San Juan. Su abuelo, el tío Pedro «el Cartucho», tuvo taberna con este mismo nombre y consiguió lo que se propuso: hacer de la profesión de tabernero un auténtico título de honestidad. Porque la taberna, amigo lector, puede ser cátedra de muchas enseñanzas. Su hijo

Beret a dirigir el Montarto. Precisamente la idea de recrear el Viena nació una noche aranesa de nieves y fríos en Baqueira.

—José Pimentel, compañero de estudios y actualmente director de una empresa de alimentación muy importante, fue a Baqueira a pasar unos días esquiando. Una noche me habló del Café Viena. Yo recogí con cariño la idea de Pimentel, y se hizo una sociedad, que formamos actualmente Fernando García, Pimentel y yo mismo.

—¿Y qué ha supuesto para ti rehacer esto, poder ofrecernos

dremos ver a personas que son ya «de todos los días».

Es verdad: hay caras conocidas. Algunos llegan con un «ABC» debajo del brazo. Lo miran todo, le echan una ojeada al periódico y luego dicen: «Pues es verdad!» Y se quedan. Han reencontrado su viejo café.

EL PERSONAL

¿Y el personal?... ¿Cómo es, quién es el personal? El jefe de cocina es aragonés y no lo puede negar, aunque, además, no quiere hacerlo. Profesor de la Escuela de Hostelería de Madrid, cuando algún cliente pregunta: «¿Quién ha hecho esta

muy señor mío. Rainer Walter y Bueno también están en cocina haciendo esas maravillas de la gastronomía, que si ayer fueron buenas, hoy son mejores y mañana no digamos. Walter es el especialista en cocina centro-europea, con especialidad en la austriaca. ¿es que cabe más especialidad todavía? En el bar están Juan José Antonio, Paco, Nino, Nino era, en los últimos años el más antiguo del Viena y encargado cuando se cerró para la reforma. «He visto que no ha hundido, sino que se ha renovado», dijo emocionado día de la apertura. Y está



• Pedro Alaminos, hijo y nieto de los «Cartucho», de Alcázar de San Juan, resucitó uno de los tradicionales cafés del viejo Madrid, evitando que se convirtiera en un banco, una «boutique» o un bingo

• Por el Viena han pasado intelectuales, políticos, estudiantes, conspiradores de otros tiempos. Hoy ha vuelto a ser el de siempre

• Los salones tienen nombres de los inmortales Mozart, Schubert o Strauss, este último con capacidad para catorce personas

• Cocina internacional en su restaurante y especialidades autóctonas, con vinos de Rioja de primera calidad. Vajillas del Bidasoa y cristal de Bohemia



LA NENA... LA VOZ DULCE DEL VIENNA... Y EL MAESTRO UTRERA

«Nena!... y la Nena (Mercedes Sevilla), el personaje más entrañado del café, que hace facturación, es secretaria, atiende al teléfono y pone siempre el tono de la discreción, se ha emocionado mucho cuando ha visto que «los papeles» dicen que «los señores» dicen la verdad. «La Nena es insustituible aquí, porque es nuestra voz dulce, la respuesta a todo lo que se quiere saber, y hasta «sencuentracosas» que se pierden. Sin la Nena —sigue firmando Pedro Alaminos— no podríamos abrir.» La Nena siempre sonríe un poquito, dice que hay que ver las cosas que deciden, y se va corriendo a atender una llamada: «Café Viena, ¿nena?...» ¡La voz dulce del Viena!... La Nena! Porque aquí todos son importantes: para don Pedro Alaminos y para todos. Como Fer-

nando, el portero, que era mecánico de coches y se ha venido a aparcar los de los clientes donde pegan menos el sol y donde no peligran al paso de la grúa. ¡Claro que si hay que aparcar la grúa, también la aparca Fernando!

Un día, el de la Paloma, entró en el café una madrileñísima con mantoncillo de Manila. El maestro Javier Utrera estaba interpretando a Mozart: De pronto hizo un cambio de suertes con la mano y en el viejo piano de cola de 1890, restaurado para la reapertura del establecimiento, comenzó a sonar eso tan castizo y tan entrañable para todos nosotros: «Madrid, Madrid, Madrid!» Fue como si el mismísimo Agustín Lara entrase con ella.

Y no es extraño, porque esas cosas —como corresponder a mi petición con aquello de... «¿Dónde vas con mantón de Manila?...»— sólo lo puede hacer el maestro Utrera, que empezó su vida artística como barítono de zarzuela y que desde su Málaga natal ha acompañado por todo el mundo, siem-

pre triunfalmente, a nuestras mejores artistas. ¡El viejo, querido y entrañable maestro, con su sonrisa inefable y su recuerdo a los que se fueron dejando siempre la huella de la amistad!

TODO COMO ANTES Y HECHO CON CARINO

Los salones han recobrado su nombre de músicos importantes: Mozart, Schubert, Johann Strauss, este último privado, con capacidad para catorce personas (nunca trece en el Viena, por favor!), donde hay una colección de botellas antiguas y de sifones —los viejos del café— cedidos por don Antonio Lence, y un cuadro de la Escuela Española de Equitación de Viena, entregado por don Oscar Dignoes, director del turismo austriaco en España, con motivo de una reunión de la comisión organizadora de la Molienda de la Paz.

Se ha respetado todo: se han sacado réplicas de todos los elementos decorativos, gracias a un artesano, profesional de la pintura industrial —¡vamos, la

de brocha gorda!—, que es don Alfonso Martín. El arquitecto ha sido Fernando García. En el centro del salón Mozart hay un lucernario de cristal que da al patio central, cubierto con toldos al estilo veneciano y que tamiza suavemente la luz del exterior. Los percheros se han copiado exactamente de los anteriores, y en su decoración se ha empleado el «rojo carruaje» a dos tonos. No les falta a los percheros más que la capa, pero el abuelo Pedro el Cartucho la usaba en Alcázar, y el nieto Pedro la ha heredado y lucido por medio mundo. Es de paño de Béjar, «cortao» al hilo, sin remate, y pronto lucirá en los percheros del Viena. ¡En cuanto empiecen los primeros aires del Guadarrama!

Los antiguos servicios han sido utilizados para el saloncito del teléfono: la cueva, que en otros tiempos fueron billares, son ahora servicios, vestuario de personal, almacén y bodega. El mobiliario ha sido exquisitamente elegido, y se han conservado las sillas originales del artesano más importante

que dio Europa en aquellos tiempos: Thonet, de Viena. El mueble austriaco se introdujo en España a principios del siglo presente, durante la regencia de María Cristina. A pesar de tener más de medio siglo encima, sólo ha sido necesario tapizarlas y limpiarlas y lacarlas, porque no tenían flosjos ni los tornillos.

EL MONTAJE DE UNA MESA

En el Viena se cuida todo al detalle. Por ejemplo, el cliente llega y tiene la mesa montada. Pero para eso han preparado a tiempo las mantelerías de hilo fino, cubertería de alpaca plateada, cristalería de Bohemia tallada, vajilla de porcelana fina de Bidasoa, fuentes cubiertas de campana de alpaca plateada y... ¡el arte de saber montar una mesa!

La carta es corta, pero gratísima: se toca toda la cocina internacional y los platos más antiguos y exquisitos de la española.

Isabel MONTEJANO
Fotos: Rogelio LEAL