

El Palacio del Churro



**Imágenes para
el recuerdo.**



Antonio Repullo Hernández - Amparo García de Repullo
"La Andaluza" 31 de Diciembre de 1997
Madrid

- Inicio
- Noticias
- Artículos
- Opinión
- Foro
- Encuestas
- Archivos
- Enlaces
- Mapa
- Quiénes somos
- Política de privacidad
- Legal
- Contáctanos

Cuatro generaciones de churreros madrileños

«La Andaluza» lleva más de sesenta años vendiendo buñuelos en Tetuán

Buñuelos, porras, churros y chocolate: Estas son las especialidades de la churrería La Andaluza, que lleva más de cincuenta años dando desayunos a los vecinos del barrio de Tetuán. En la familia Repullo son cuatro generaciones de churreros que continúan fabricando los churros de manera tradicional. Entre su clientela hay fieles que acuden a este lugar desde su apertura, antes de la Guerra Civil, y que ahora traen a sus nietos.

Nuria Platón

Madrid- Más de medio siglo lleva «La Andaluza» vendiendo churros, porras y buñuelos en la calle Hernani del barrio de Tetuán. Cuatro generaciones de la familia Repullo han hecho de esta churrería un punto de encuentro diario no sólo para los vecinos de la zona, sino para muchos fieles del resto de la ciudad. La Andaluza sirve churros a 52 bares de la zona y también vende chocolate y porras para desayunos en oficinas. Además, hay algo especial que tiene este lugar y que no se encuentra apenas ahora en Madrid: los buñuelos. Antonio Repullo es uno de los últimos madrileños que sigue haciendo buñuelos artesanales. «Es el único motivo por el que sigo yendo a trabajar –explica– porque los piden los clientes». José, el camarero, sabe que el hijo de Antonio, del mismo nombre, también sabe hacer los buñuelos: «Hasta que su padre no deje de hacerlos el no empezará», comenta. «Dice que le salen mucho mejor a su padre», ríe José, que dice conocer a algún cocinero de renombre que compra allí los últimos buñuelos de Madrid. Antonio padre trabaja desde que era adolescente y su hijo Antonio le ayuda desde pequeño; otro hijo, José Miguel, también conoce el oficio, aunque ya no trabaja en la churrería. Pero no son los únicos que llevan años trabajando allí: Javier, su ayudante, lleva 18 años encendiendo el aceite en la churrería y José, el camarero, atiende la barra desde hace más de 40 años. «Empezó mi abuela en Córdoba, donde tenía un puesto de jeringos (parecidos a las porras)», cuenta Antonio. En este puesto, su madre, Pilar, ayudaba a su abuela. Más tarde Pilar se trasladó a Madrid y puso otro puesto de jeringos en la esquina de la calle Carnicer. Pero sólo estuvo un año, y después se trasladó a la calle Tiziano para hacer churros, porras y buñuelos, «que es lo que más se vendía», comenta Antonio. «El puesto estaba al aire libre y los churros eran solamente para llevar», añade. «No había ni agua», recuerda Amparo, que por aquel entonces ya era novia de Antonio. «En la calle Tiziano teníamos una vendedora que llamaba a las bolas chiribiquis», ríe Antonio. Una bola es un buñuelo que, en vez de dejar redondo, se queda hecho una bolita. «Las sigo haciendo por capricho, no porque los pidan», reconoce Antonio. Más tarde



Antonio Repullo y su mujer, Amparo (primeras por la dcha), una familia de churreros con la familia Sánchez, clientes de toda la vida



Antonio padre y Antonio hijo preparando churros «a hombro»

alquilaron un local en la calle Teruel, donde ya tenían una barra y servían café y chocolate a los clientes. En este local estuvieron 33 años y luego compraron el de la calle Hernani, donde están desde hace 20 años. Desde que «La Andaluza» llegó a Tetuán, las cosas han cambiado mucho. Los métodos para hacer churros eran más duros y trabajosos que los de ahora. «Entonces teníamos que ir a coger agua de la fuente, y el aceite tardaba dos horas en calentarse con un fuego de carbón», recuerda Amparo. Antonio iba a la churrería a las tres de la mañana y, con leños y mucha paciencia, encendía el fuego. Luego había que esperar a que se prendiese el carbón. Después se calentaba el agua para hacer la masa de los churros y porras. «Para los churros el agua tiene que estar hirviendo –explica Antonio– para las porras, caliente, pero sin llegar a hervir». Para hacer los churros y las porras se utilizaba la combreira, que es el aparato donde se mete la masa, y distintos moldes. Se empujaba con el hombro y los brazos e iban saliendo los churros o porras. «Era muy duro, la gente de ahora, que es muy moderna y muy blandita, no podría hacerlo», ríe Antonio. Hace 25 años que Antonio no hace los churros a hombro. Ahora tienen una manivela que empuja la masa a través del molde. Tampoco hay ya hornillo de carbón. Cuando se trasladaron a la calle Teruel todavía lo tenían pero pronto compraron uno doble que funcionaba con gasóleo. Ahora en Hernani tienen otro de gasóleo, pero estanco, con el que se trabaja mejor. También hay una máquina que calienta el agua y amasa los churros. Sin embargo, las porras y buñuelos se siguen haciendo como antes: «A base de puñetazos, golpeándolos como el pan, pero la masa más suave», explica Antonio refiriéndose a los buñuelos. Las porras también las amasa con un palo, como se ha hecho siempre. «No saben igual si las hace una máquina –asegura Antonio– y además no sabemos manejarla». Dos churros a cinco céntimos y las porras a seis céntimos... de peseta. Éste era el precio cuando se abrió «La Andaluza». Ahora siguen siendo céntimos, pero de euro: 0,15 los churros; 0,21 las porras y 0,24 los buñuelos. Aunque hay máquinas eléctricas que hacen los churros y las porras, a Antonio no le gusta utilizarlas porque, según él, no quedan igual de buenos. «Se saca bastante bien, pero no es igual, no tienen el mismo sabor», asegura. «Es todo natural, nada de química», defiende Antonio. Los churros sólo llevan harina, sal y agua; y las porras harina, sal agua y bicarbonato. «Colesterol y conservantes cero», asegura Amparo. El aceite antes se utilizaba de oliva, pero luego cambiaron al de girasol. «Porque nos decían que si era malo para el colesterol», justifica Antonio. La subida del gasoil y el aceite, que antes era muy barato y ahora es muy caro, ponen las cosas difíciles para mantener una churrería tradicional. Pero Antonio confía en los madrileños que son aficionados a los churros «de toda la vida».



Antonio, volteando las porras como hace medio siglo



«La Andaluza» en el primer puesto de la calle Tiziano



El Palacio del Churro



Ponferrada, 58 • 28029 Madrid • 91 730 05 89 • 626 19 93 80