

El sándwich mixto... ¡una historia muy rica!

Me he puesto a leer y buscar información sobre el sándwich mixto, y no se imaginan la cantidad de referencias que he encontrado acerca de este “entre pan y pan” inglés. O, mejor dicho, sobre el sándwich en general, porque no creo que empezara siendo “mixto”. El término hace referencia a colocar entre dos rodajas de pan de molde o pan de lata una mezcla de jamón cocido de York –típicamente inglés, nacido en la ciudad de York– y queso Cheddar, también originario del pueblo de Cheddar, en Inglaterra.



John Montagu IV, conde de Sandwich

Bien, pues según todo lo leído, el sándwich (sin tilde, porque es una palabra inglesa y en inglés no se acentúa) tendría su origen en Inglaterra, allá por el siglo XVIII. Se le atribuye al aristócrata John Montagu IV, conde de Sandwich (una ciudad al sudeste del Reino Unido, perteneciente al distrito de Dover). Se cuenta que, durante las negociaciones de la Paz de Aquisgrán, su pasión por los naipes lo llevaba a descuidar las

comidas. Pasaba horas frente a una mesa de juego sin probar bocado. Preocupados, sus criados idearon una forma práctica de alimentarlo sin interrumpir su juego: le servían dos rebanadas de pan rellenas de fiambre o carnes frías, evitando que se manchara los dedos. Aunque él no inventó el formato, terminó bautizado con su propio apellido.



Harry M. Stevens

Sin embargo, a pesar de ser este el origen documentado del sándwich, su nombre no se popularizó hasta finales del siglo

XIX en Estados Unidos, gracias a **Harry Stevens**, dueño de un concesionario que en 1924 reveló en una entrevista que en 1894 los “*ham and cheese sandwiches*” eran el único alimento que se servía en los eventos deportivos de los *baseball parks* de Nueva York. Faltaban aún unos quince años para que los perritos calientes –*hot dogs* o *frankfurters*– irrumpieran con fuerza en los estadios norteamericanos.

De Francia a Cuba: las múltiples vidas del sándwich mixto

Existen muchísimas variantes del sándwich mixto, tanto en su nombre como en su preparación, dependiendo del país en el que nos encontremos.

En **Francia** apareció por primera vez en 1910, en la carta del café parisino «Boulevard des Capucines», bajo el nombre de *Croque-Monsieur*. Era un sándwich elaborado con pan de molde, jamón cocido y queso –generalmente emmental o gruyère–, cocinado al horno, a la plancha o en sartén. Este toque “distinguido” se ha mantenido hasta nuestros días, convirtiéndose en un símbolo de la cocina francesa. Tan internacional se ha hecho que no falta en ningún brunch neoyorquino que se precie. El *Croque-Monsieur* suele servirse gratinado, y su versión más famosa es el *Croque-Madame*, que lleva un huevo frito o a la plancha sobre el pan. Como curiosidad, el nombre alude al tocado de las damas del siglo XX.



En **Cuba**, el sándwich tuvo una aceptación gastronómica enorme. Aparece por primera vez con el nombre de **sándwich mixto** en los años 30, popularizándose en quioscos callejeros, cafeterías y restaurantes informales. Fue especialmente valorado por los

trabajadores de fábricas de cigarros y por ingenieros azucareros de ciudades como La Habana y Santiago de Cuba. De ahí nacería el famosísimo **sándwich cubano**, cuya expansión hacia Norteamérica se dio gracias a las comunidades cubanoamericanas en Ybor City y Key West (Florida). En EE.UU. surgieron numerosas variantes de este clásico, especialmente con el uso del pan de molde americano (también llamado pan de lata), tanto en versiones frías como calientes. Estas adaptaciones integraron ingredientes y técnicas propias de las distintas comunidades inmigrantes: italiana, griega, española, cubana, entre otras.

En España... y en Canarias

Durante los años 50, el sándwich mixto comenzó a ganar popularidad en la península ibérica, impulsado por el auge de las cafeterías modernas, especialmente en ciudades como Madrid y Barcelona. Fue en esta última donde alcanzó tal reconocimiento que terminó adoptando el nombre de **"bikini"**, en referencia a la emblemática sala del mismo nombre situada en la Diagonal (abierta en 1953), lugar donde se ofrecía por su rapidez, sabor y facilidad de elaboración. Esa denominación se extendió por toda Cataluña, aunque en el resto de España siguió con su nombre original.



¿Pero cuándo llegó el sándwich mixto a Canarias?

Todo apunta a que se importó desde las cafeterías de la península –especialmente desde Madrid y Barcelona– hacia las islas, en los años 60 y 70. Este fenómeno coincidió con el auge del turismo en Canarias y con la llegada de nuevas formas de modernidad, también culinaria. Así nacen las cafeterías urbanas en zonas céntricas, adaptadas al nuevo estilo de vida: desayunar fuera de casa, consumir rápido, sin necesidad de cocina compleja. El **sándwich mixto**, rápido, económico y sin misterios, encajaba perfectamente en esta dinámica, y los turistas también lo demandaban.

En Canarias, el sándwich mixto encontró un terreno fértil: se convirtió en parte del ADN de la hostelería. No hay bar ni cafetería –sea del nivel que sea– que no lo tenga en su carta. Aunque hoy existen muchas versiones creativas, algunas acertadas y otras no tanto, lo cierto es que la calidad

general de los sándwiches y bocadillos en Canarias es alta y diversa.

El arte de hacer un buen sándwich mixto

Aunque parezca sencillo, hacer un buen sándwich mixto **no es tan fácil como parece**. Sí, se encuentra en todas partes, pero con muchos fallos: exceso de mantequilla o, peor aún, margarina; pan de mala calidad; jamón de categoría ínfima (jamónada); quesos mediocres a base de preparados lácteos. Y no hablemos del método de cocción: no es lo mismo una sandwichera, una plancha a presión o una sartén sin peso.

Para mi gusto, un sándwich mixto no debe llevar exceso de grasa. Basta con una capa fina de mantequilla que ayude a dorar lentamente el pan en sartén o plancha sin presión. El calor debe ser moderado, para lograr un pan crujiente y seco, que permita al jamón calentarse y al queso fundirse sin chorrear.

La **calidad del producto** es esencial: buen pan (mejor si no es dulce), una buena mantequilla, jamón cocido natural y un queso tipo gouda o cheddar. Y, como en toda buena cocina, la clave está en el oficio: buen producto y buena mano.

Confesión final... y recomendación personal

Yo me declaro **adicto al sándwich mixto clásico**. Casi lo pido a diario para desayunar, dondequiera que esté. He probado muchos: algunos deliciosos, otros regulares, y varios francamente malos.



Si tuviera que nombrar el mejor que he comido en Tenerife –entre los muchísimos bares y cafeterías que conozco– me atrevo a decir que uno de los mejores es el del Bar Pedro, en la Plaza de la Concepción, en La Laguna. Es magnífico: muy crujiente, sabroso y nada graso. De esos que siempre pedirías uno... y medio más. Porque está tan rico que siempre te deja con ganas de otro bocado.