

Imagen:
Realizada con IA

LIMONADA MADRILEÑA «LIMONÁ», Y AGUA DE CEBADA

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 Madrid ciudad



Verano, especialmente durante los meses de más calor y en el contexto de las verbenas madrileñas. La limoná está especialmente asociada a las fiestas de San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma, mientras que el agua de cebada formó parte durante generaciones del consumo estival en cafés, puestos y espacios festivos de Madrid.

La limonada madrileña, conocida popularmente como «limoná», y el agua de cebada forman parte de la tradición de bebidas refrescantes asociadas al verano madrileño. Aunque sus ingredientes y su historia son diferentes, ambas estuvieron vinculadas a una misma necesidad y a un mismo contexto: refrescarse durante los meses de calor y acompañar la vida social de calles, plazas, cafés, puestos y celebraciones populares.

La limoná está especialmente ligada a la cultura de la verbena. Elaborada tradicionalmente con vino blanco, limón, azúcar y fruta, se sirve fría y acompaña jornadas de música, baile y convivencia. Su importancia no reside únicamente en la receta, sino también en el contexto comunitario en el que se prepara, se comparte y se transmite. Vecinos, asociaciones y establecimientos continúan elaborándola durante las fiestas estivales y, en celebraciones como las de San Cayetano, todavía pervive la costumbre de ofrecerla en algunos puntos del barrio.

El agua de cebada, por su parte, fue durante generaciones una bebida característica del verano urbano madrileño. Se preparaba mediante la cocción o infusión de cebada en agua, que posteriormente se colaba, endulzaba y enfriaba, y podía aromatizarse con limón o canela.



Fue habitual en cafés, puestos callejeros y espacios festivos antes de que la expansión de los refrescos industriales y los sistemas modernos de refrigeración contribuyeran a reducir su consumo.

Las dos bebidas muestran cómo la gastronomía cotidiana se adapta al ritmo estacional y a las formas de convivencia de una comunidad. La limoná continúa estrechamente vinculada a las verbenas, mientras que el agua de cebada conserva hoy una presencia mucho menor, aunque todavía se elabora artesanalmente en algunos establecimientos

SABÍAS QUE

La limoná y el agua de cebada forman parte de la memoria gastronómica de Madrid: bebidas que recuerdan cómo generaciones anteriores vivían el verano, se refrescaban y compartían el espacio público.

Y precisamente por eso es importante hablar de memoria gastronómica: permite entender la comida y la bebida como testimonio de una forma de vida, no simplemente como productos o recetas.

CONEXIONES

Ambas bebidas conectan gastronomía, estacionalidad, vida urbana y cultura festiva. Su valor dentro de LIFE Spain no reside solo en la receta, sino en el momento del año, los espacios y las formas de convivencia en las que se consumen. La limoná muestra una tradición todavía activa en las verbenas; el agua de cebada permite recuperar la memoria de antiguos hábitos estivales madrileños.

FUENTES DOCUMENTALES

Turismo de Madrid – gastronomía y verbenas madrileñas.

Documentación y programación de las fiestas tradicionales de San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma.

Alberto Sánchez Álvarez-Insúa, El agua de cebada. Noticia del inicio de su consumo en Madrid a través de un curioso impreso del siglo XVIII, Anales del Instituto de Estudios Madrileños, nº 37, 1997.