

Lo viejo y lo nuevo

Emili Piera



El escritor Joan Garí pretendió hacer un libro –*La memòria del sabor*– sobre las recetas de su madre (incluida la repostería) y le salió un libro de cocina valenciana general, es decir asimilable, en sus principales platos, a lo que se hace, muy lejos de su Borriana natal, en los más variados rincones del viejo reino.

Eso es posible porque la cocina –como se encargó de recordar el lúcido Ricard Camarena– tiene un componente generacional y aunque el esquema del arroz al horno –el ejemplo lo puso él– puede tener seis o siete siglos de existencia, es evidente que no había ni patata ni tomate antes del Nuevo Mundo, aunque sí una técnica, que se sigue aplicando en Elx para *rossejar l'arròs* con un artefacto metálico que se usa a modo de tapa calentada con brasas.

Ahora, el certificado de pureza se obtiene por proximidad a los bancales. Kilómetro cero. Más que una verdura sin ningún residuo químico, una quimera, unas hortalizas que engorden bajo la vigilancia del amo y a su vera.

Es lo que se hace en todas partes: cuidar el producto propio y la manera de tratarlo respetuosamente: ese es el elemento diferencial, en eso coincidieron Miguel Barrera de Cal Paradís y Ricard Camarena, en la presentación en la Fira del llibre del libro de Garí: trabajar siempre que se pueda con producto local. "Puede que gracias a la crisis –dijo

Camarena– volvamos a tener huerta porque todos especulamos".

Es curioso que de las miles de cocas que se preparan en el Mediterráneo entre Limasol y Altea y de Jerusalén a Girona, sólo la pizza italiana se haya convertido en un plato universal, no porque los italianos sean muy espabilados –que lo son– sino porque no se les ocurre caer en las trampas del purismo. Aquí, dos bandos de cocineros han llegado casi a las manos por defender o denostar el uso de pimentón en la paella, pero cuando los italianos no pueden cobrarte 20 euros por una pizza, se olvidan rápidamente de la mozzarella de búfala y de los tomates del Vesubio (que yo he probado en **La Cantinella**).

En definitiva y para terminar, la cocina popular será, dentro de cien años, muy distinta, como lo son los boleros valencianos del XVIII de la música pop de estos tiempos. Después de oír a gente tan sabia, no pude hacer otra cosa que rendirle homenaje a los humildes rollitos de anís que son una golosina pitagórica: un tercio de harina, otro tercio de azúcar y cazalla el tercio restante. Trigonometría.

Otros que han decidido que los cambios no les pillen con el pie cambiado son los bodegueros de Jerez que organizaron diversos actos promocionales (había un presentador que tenía tantas dotes de *showman* como Karlos Arguiñano) en Valencia. Estuve en uno de ellos en el restaurant **Tavella**, carretera vieja de Llíria, Beniferri, al otro lado del Palau de Congressos, y pude comprobar



Presentación del libro "La memòria del sabor" en la Fira del Llibre (Foto: García Poveda).

que en Jerez ya no están seguros de vender por castigo (y eso que obtienen un dineral de venderles leña a los escoceses: barricas usadas para darle al whisky de malta sus notas más elegantes). Las bodegas que nos amenizaron la cena han adoptado una estética entre el tatuaje dragonesco y el retablo barroco de esencias; incluida la calavera y el tricornio. Simpático, aunque lo importante es que probamos unas manzanillas, olorosos, amontillados y moscateles, más que buenos, de Micaela y Xixarito. Y un menú atractivo en el que destacaba una excelente ventresca hecha a la brasa: bien sellada, doradita y jugosa.

Y antes de que llegara a sus manos el anterior comentario, ha cerrado el restaurante que les recomendaba encarecidamente: el **Q de Barella**, en la calle Finlandia, de lo que se infiere que son muchos los oferentes o es que no hay suficiente clientela. Quique Barella es un excelente cocinero y seguro que hará algo y nosotros, estaremos pendientes.

empica5@yahoo.es

TAVELLA de Pablo Chirivella. Camino viejo de Llíria. Beniferri. Una alquería de la familia Ceballos que se ha mantenido con el mínimo de cambios y en el que reina una buena cocina de brasas que vale lo mismo para el pescado que para la carne. Comedores privados. 635 693 656.