

Pepe Barrena y el cocinero de La Tasquita Juanjo López arman 'Parejas Perfectas', compendio de saber culinario y recetas tan sabrosas como sorprendentes



Vinagre y besugo, gran pareja de baile marino.



Ostra escabechada con manzanilla.



Huevos y caviar Los huevos con caviar (que, en el fondo, en definición del crucigramista Fortuny, «no dejan de ser huevos pasados por agua») establecen también una sabrosa y untuosa dupla.

Merluza y perejil La mezluza, «ese pescado que gusta a todos aquellos a quienes no gusta el pescado» (frase redonda de Miguel García Montesinos) sirve de base para un plato de ensaladilla del pez con perejil. Abajo, espárragos y pistachos.



espárragos y los pistachos.

Conseguir Parejas Perfectas, asegura su autor, «es el reto eterno de los grandes transgresores y chefs. Como dijo Oscar Wilde, 'la sencillez es el refugio de los espíritus complejos'. Hoy se mezcla todo con todo. Los chefs modernos son de hacer platos combinados, de poner cosas una encima de otra, sin ton ni son, con la voluntad de epatar al comensal. Y no es eso», cabecea el autor de Comer de cine.

Juanjo López y Pepe Barrena han pasa-

do más de un año escogiendo y descartando dúos y armonías, y relamiéndose con cumbres de la combinatoria como el bogavante con hinojo de Hilario Arbelaitz o la trufa con piel de leche de Troisgros. «Como a Benedetti ni a Juanjo ni a mí nos gustan las formas geométricas: ni los círculos viciosos, ni los tríos amorosos ni las cabezas cuadradas». De ahí surgen sus parejas de baile, algunas tan sencillas y conmovedoras como el jamón y su grasa, las trufas y el tocino o la gamba roja y el agua de mar,

plato este último innegociable en el catecismo de alguien como Barrena que aboliría la plancha vía decreto ley.

«Juanjo destaca que estas parejas suponen un ejercicio de libertad porque cada cual puede variarlas siguiendo su intuición, atrevimiento o ganas de pasarlo bien. Son los gustos de dos camaradas apasionados de la cocina clásica y de ciertos platos académicos en vías de extinción. Estamos hartos de los tiránicos menús degustación. Defendemos y amamos la 'cocina generacional', la del buen género», remarca Barrena.

Lo cierto es que las 205 páginas que componen el libro son un compendio de los saberes, anécdotas, conocimientos, descubrimientos, encuentros y revelaciones coquinarios (y 'apoquinarios') de esta pareja de vividores. De entrada animan a estofar la ostra, a la que llaman «la de los bellos párpados», «golosina de las viudas» y hasta «sexo de las sirenas». Pero es que ese capítulo es un catálogo sobre las 150 variedades existentes de bivalvos, sobre el arte de su afinado, sobre el método y tiempo de consumo y, claro, sobre las mejores maneras de degustarlas. Con tocino, por ejemplo. Y, aunque Juanjo López nos enseñe a escabechar con manzanilla la ostra, esa «amable sirena», como la llamó Manuel Machado, se citan también las Rockefeller; barroca preparación con Pernod, queso rallado, ajos tiernos, cebolletas, crema de leche y espinacas... ¡y pasadas por la gratinadora! Aquí mismo les informamos de que, en Bilbao, el récord lo ostentan unos mexicanos que se arrimaron 60 piezas por cabeza en El Puertito. Pero es que por Barrena nos enteramos de que Vitelio, emperador romano, era capaz de calzarse 1.200 piezas en cada almuerzo. ¿Un mito? Si se fijan en los rasgos de un busto del susodicho verán que era capaz de eso... y de mucho más.

Del espárrago descubrimos (cfr. Alain Ducasse) que es la verdura que ha generado mayor cantidad de accesorios de cocina: cuchilla para pelarlos, cacerola alta de doble fondo perforado para cocerlos en vertical respetando las puntas, la fuente con rejilla para que escurra el agua o las «barbotinas» de loza policromada y los escurrededos. A este «embajador de la primavera» lo cocinan (y lo sirven templado) con un sabayón de pistachos (espuma montada al baño María con huevos, una miaja de azúcar, vino blanco y zumo de limón). Nos exige Barrena «evitar en lo posible los espárragos dos salsas, los de lata, los marcados a la plancha y los que preñan hojaldres y embutidos. Eso sí, reconozco que los legendarios espárragos a la flamenca, con mantequilla fundida y huevo duro picado, son



todo un acierto. Y es que la armonía y el contraste, como decía Vatel, son los dos elementos que componen la belleza», dice el Premio Nacional de Gastronomía.

Langosta con mayonesa

Son treinta parejas, cada una de ellas digna de un gran plato: como los chipirones al ajillo que son cosa del verano cantábrico, el rosbif de lengua escarlata (que nuestra pareja de autores probó en El Alfoz burgalés del que pronto daré aquí noticia), el salmón ahumado «al instante», la langosta «ilustrada» con mayonesa, el marmiteki como han dado llamar al

enlace entre el atún y el jengibre fresco rallado o los callos Gaona (como vitoriano pensé en la casquería del local de Portal de Villareal, siempre surtido de buen género por su proximidad con el Matadero) y que Juanjo López convierte en bomba de relojería. Usa este antiguo director general de una compañía de seguros con ancestros asturianos callos negros de vacuno, morro y pata de ternera, morcillas y chorizos del Principado, jamón, su hueso y panceta... 'plateado' que combina, claro, con burbujeante champán. Y lo de Gaona les viene del sobrenombre que recibía Serafin, el padre de Juanjo, de quien decían guardaba un asombroso parecido físico con el torero mexicano Rodolfo Gaona, toda una celebridad. «Lo que perseguimos es que los 'foodies' lean historias y aventuras y aprendan gastronomía», nos anima Pepe Barrena.

«Estamos hartos de los tiránicos menús degustación»