

# UNA COMIDA BARROCA

EL PESCADO FRITO, LAS BERENJENAS RELLENAS, LA RADIANTE ENSALADA, TODO LO QUE ENTRA EN UN MENÚ ESTÁNDAR, RESULTA EXCELENTE AL PALADAR.

IGNASI MORA ESCRITOR

© VICENT ALMAR



**S**i un mediodía de verano (incluso de primavera o de otoño), un viajero... perdido por esta comarca central y costera del País Valenciano, la Safor, me preguntara qué debía comer para ser respetuoso con la cocina del país, yo le propondría que se acercara a uno de los establecimientos que se auto-califican de "marisquerías". Está claro que mi intención no sería recomendarle la típica "mariscada", tan infecta y tan turística. Me referiría a una comida de tipo menú, más o menos estándar, que se ofrece en algunos restaurantes de esta comarca y que tiene su origen en la intuición culinaria del famoso Pepet el Tort, antiguo propietario del "As de Oros" de Gandía. Hace tres o cuatro décadas, a este despierto personaje se le ocurrió la idea de ofrecer a sus clientes una cocina a base de lo que encontraba diariamente en el mercado. Es decir, que fue un pionero de lo que tanto renombre ha adquirido posteriormente con el nombre de cocina de mercado. Y los productos que más encandilaban los mercados saforences —y aún los encadilaban hoy— eran, sin duda alguna, el marisco, el pescado y las hortalizas, ya que Gandía tiene un puerto pesquero y la Safor está en la vanguardia del cultivo de hortalizas tempranas y tardías... Se trata de materias primas de enorme calidad y, quizás por ello mismo, Pepet el Tort les daba un toque culinario sencillo, elemental: en general sufrían escasas transformaciones en los fogones y el marisco recibía tan sólo uno o dos hervores, a ser posible con la misma agua de mar. El resultado fue espectacular, masivo y, a la vez, muy ajeno a una tierra donde la res-

tauración parece absolutamente alejada de su realidad inmediata. En plena euforia de comensal satisfecho, los hubo que comentaron, incluso, la excelencia de aquella mezcla, porque si el ácido úrico del marisco causaba pavor, la ternura fresca y ligera de las hortalizas podía quitarle todo el hierro... De todos modos, claro está, el prestigio económico del marisco tuvo mucho que ver con aquel repentino éxito. Y esto es más cierto aún si consideramos que, entre los valencianos, el espécimen más remotamente parecido a la burguesía de otros países lo constituye una especie de nuevo rico que presume de lo aparatoso, de las superficies grandilocuentes. También, pero, se puede añadir que ese asqueroso monstruo marino que, al fin y al cabo, es el marisco, tocado por nuestra luz —tópica y real— casi se transfigura, quiero decir que se convierte, sin ningún esfuerzo imaginativo, en una divertida y sabrosa fantasía de la naturaleza.

Pues bien, el pequeño hallazgo, la combinación bien lograda y saludable, emprendió el vuelo. Y voló tan alto que, en estos momentos, son muchos los establecimientos de la rama gastronómica que, con una serie de modificaciones sobre el mismo tema, deben su nombre a aquel pintoresco iniciador de Gandía, y reciben en sus comedores a mucha gente, por lo menos durante las mejores épocas del año, lo que quiere decir, en la Safor, en las estaciones que citábamos al comenzar el artículo.

El auténtico heredero de aquel inteligente cocinero que fue Pepet el Tort es el restaurante Gamba, regentado por una fa-

milia numerosa que puede atender la clientela y ocuparse, también, de los fogones. Instalados en un chalet aireado y luminoso, ofrecen un marisco del que se puede tener la seguridad de que es fresco —cosa en verdad extraña, en una zona tan turística y adulterada como ésta. El pescado frito, las berenjenas rellenas, la radiante ensalada, todo lo que entra en un menú estándar, resulta excelente al paladar. Y, además, el acompañamiento de arroz que sirven como remate del almuerzo, está mucho menos sometido a las inclemencias del humor y a las prisas de la cocinera —porque, en este caso, se trata de una cocinera—, que en otros lugares. Un dulce que proporciona el reputado pastelero de Gandía Tano, cierra el almuerzo satisfactoriamente. O no, porque los responsables de Gamba, siguiendo con la tradición de Pepet el Tort, ofrecen además una mistela y unos dátiles confitados que compensan sobradamente la sal marina que desprendía el resto, o gran parte, de la comida.

Pero, claro, si nuestro hipotético viajero acepta la sugerencia, tendrá que aceptar también que el atardecer es un espacio temporal exclusivamente adecuado para digerir el almuerzo. Porque lo que proponemos es, ni más, ni menos, que una variante valenciana de un banquete pantagruélico. "¡Qué exagerados, qué barrocos, son los valencianos!", tal vez piense. Y no estará equivocado, pese a que su paladar habrá rozado las fronteras del verdadero goce. ●

RESTAURANTE GAMBA (GANDÍA)  
Dirección: Carretera Natzaret-Oliva.