

Judíos, moros y cristianos

Antonio Ferragut



Me gusta la cocina árabe en general y la magrebí en particular, esa que no existe para Josep Pla, excelente escritor dotado de una panoplia de manías amplísima y costrosa. Él que se lo perdió. A mí me gusta visitar, de vez en cuando, buenos restaurantes de ese tipo como **Dukala** o **Balansiya**, aunque sólo sea para recordar que los árabes también nos hicieron, que los judíos, hoy tan arrogantes, sólo son una tipología peculiar de beduinos, y que los españoles —pelín orgullosos también— únicamente son los remotos descendientes de unos fugitivos a quienes la creciente extensión y aridez del Sahara les mordían los calcañares.

Total, que fui a Balansiya (Paseo de las Facultades, 3, junto al campus de Tarongers. Tf. 96 389 08 24) donde, como no sirven vino, pedimos un *xarab* (de donde derivan las voces jarabe y *xarop*, me parece) de limón, jengibre y hierbabuena. Muy rico, refrescante. Para completar el lote de fluidos tome un té con hierbabuena, sin azúcar.

Los sólidos comenzaron con unas aceitunas ricamente maceradas, verdes en el sabor y maduras en la calidez. Me gustan las aceitunas bañadas en vieja sabiduría. Después vinieron los rollitos envueltos en hojas de parra que aquí llaman *warak inab*, correctos, y lo menos interesante, a mi juicio:

unos nidos de pasta, la *raziza* de pastor, con requesón que no me parecieron en el punto en el que deberían estar.

Los platos de fondo —la pastela, crujiente, dulce y perfumada, y un tajin de pollo al limón confitado, que se deshacía de pura terneza—, a plena satisfacción. No tomamos postre. Dos personas, menos de cuarenta euros.

Hablando de exotismos, el que fuera hasta hace nada chef del restaurante **Seu-Xerea**, emblema de la cocina de fusión en Valencia, el pegolino Jordi Morera, ha abierto con su mujer un nuevo negocio en ese punto de la acera de la Lonja de Valencia en el que a la calle le sale un rincón, axila o recodo que no es una plaza, pero se le nombra como tal: Taula de canvis, 6. Es un local de platos y tapas, **Carosel**, donde Jordi vuelve a sus poderosas raíces valencianas. Probé la otra noche, en familia, una media tabla de tapas presentada de modo espectacular. Pueden reservar mesa en el 96 113 28 73. Como veníamos de un acto literario cargado de vinos y frivolidades, no teníamos el paladar ni limpio ni ligero para una buena apreciación. Esperaremos a conocer mejor la carta, ahora, tan sólo, propalo, como es mi obligación, la novedad.

Y como la recuperación de los productos naturales es, casi, el tema principal de la banda sonora de nuestra moderna gastronomía les comento que este último fin de semana se celebró, por primera vez y en el recinto ferial de



Balansiya es un genuino pedazo de Magreb en el campus valenciano (Foto: García Poveda).

Valencia, el certamen Biocultura, auspiciado por *The Ecologist*, órgano de la internacional verde, que ya lleva, la feria, no la revista, veinticinco ediciones en Madrid y diecisiete en Barcelona. El acontecimiento sirvió de excusa para ciertos sincretismos musicales al gusto toledano, es decir una mezcla de artistas e instrumentos de las tradiciones judía, mora y cristiana. Multaqa se llama el espectáculo y el disco resultante. Y no suenan mal, ya escuché alguna primicia hace un par de años.

Nos dimos un paseo por Biocultura. Es una feria que nace entera porque otros la consolidaron antes, aunque aún conserva cierto perfume pionero. Aunque abundaban las opciones vegetarianas, había también huevos,

pollo, ternera y hasta charcutería ecológica. Y un sinfín de artefactos para sanar el cuerpo y el alma, buscar la paz interior, construirse una casa con materiales de reaprovecho o defender a los cachalotes amenazados por las ávidas fauces de los japos. Compramos deliciosos quesos de cabra de Arcos de la Frontera, Catí y Sant Vicenç del Castellet, aceite virgen extra Beniqueis de Beniardà y un cacharro de fundición fabricado en Pittsburg (marca Lodge) que puede servir como olla y como sartén. Según el fabricante, los alimentos no se pegan y el hierro que desprende es incluso saludable. Me guardé un catálogo de los viveros de Villamalea Proyecto Forestal Ibérico (sólo especies autóctonas). Tf. 96 748 35 49.