

EL PAÍS

ARCHIVO

EDICIÓN
IMPRESA

MIÉRCOLES, 13 de agosto de 2003

CRÓNICA: GRANDES BARRAS

Nou Manolín

ALFREDO ARGILES | 13 AGO 2003

Archivado en: Recetas cocina | Alicante | Bares | Provincia Alicante | Hostelería | Gastronomía | Comunidad Valenciana | España | Turismo | Cultura

Explica Don Ángel Muro, en 1984 y en su obra *El practicón* que ordubre, aunque el diccionario no lo admita, es palabra usada por todos los españoles, adaptación de la conocidísima francesa *hors-d'oeuvre*, y que se asimila a entremés. Aunque -precisa- no es exactamente lo mismo, ya que el entremés es un bocado que se toma originalmente entre los platos -o está al lado de los principales-, mientras que el ordubre sólo debe emplearse como aperitivo. Dice también Don Ángel: "Andando el tiempo, se ha extendido tanto el significado, y se ha dado el nombre de ordubre a tanta cosa, que según los mejores tratados de cocina, se podrían componer comidas muy completas y muy substanciosas, nada más que con ordubres".

Aseguraba nuestro autor que la palabra se impondría de tal manera que la Real Academia de la Lengua daría su brazo a torcer, reconociendo de forma oficial el engendro. Pero no sucedió así. La capacidad para estudiar la evolución del idioma no estaba -a lo visto- entre las mayores virtudes del señor Muro; sin embargo, no hay duda que podía ejercer de vidente de la gastronomía, ya que hoy, con sus llamados ordubres se componen multitud de comidas muy completas.

Para comprobarlo, no hay sino que ir de *grandes barras*. Podemos centrarnos, por ejemplo, en Nou Manolín -quizás la mejor barra de la Comunidad- y comprobar cómo, comiendo y comiendo, llegamos a realizar una comida.

Ésta, se compondrá, de forma necesaria, de un primera parte visual. Los colores de los productos a degustar entran en nuestro cerebro a través de los ojos y se empiezan a paladejar por el orden cromático en que están dispuestos: rojos, verdes y amarillos; marrones y tornasol, nos llevan de las gambas al melón, o de los rabanitos a la mojama de atún, que se exhibe tras las cristaleras; más allá, en el centro del montaje ceremonial, el jamón, como insignia de la barra, el cual, pese a no necesitar de preparación culinaria alguna, sin duda se enseñorea del local y además sirve de piedra de toque de la calidad que nos aguarda.

Los aperitivos a considerar son innumerables y depende del gusto del comensal

trasladarse del marisco a la carne roja, presentada con una sombra de pan, o bien hacer la prueba del jamón y de allí dirigirse a las ensaladas o verduras, las cuales, al igual que el resto de las materias, son sometidas a la cocina en caso de necesidad o se sirven sin que haya hecho mella en ellas más que las frías hojas del cuchillo. Los que deseen mayor solidez (y menos frialdad) pueden llegar a tomar una ración de alguno de los arroces que la casa ofrece en multitud de versiones.

Un clásico de la gastronomía alicantina, que pese a disponer de un restaurante de calidad, ha logrado su mayor fama por la barra que lo precede. Y es que -ya lo pensaba Ángel Muro- con los ordubres puede alcanzarse hasta un puesto cerca de la gloria.

Datos del local. Calle Villegas, 3. Alicante. Teléfono: 965 20 03 68. Horario: de 13.15 a 16.15 horas y de 20.15 a 00.15 horas. Únicamente cierra el día de Nochebuena.

EL FAVORITO

Arroz con kokotxas y verduras

Limpiar 100 gramos de pescado (morralla) y llevarlo a ebullición en una marmita amplia. Sofreír 4 cabezas de ajo, ñoras y azafrán. Machacar hasta convertirlo en una pulpa y añadir tomate frito. Introducir en la cazuela donde se está cociendo el pescado y mantenerlo hirviendo 30 minutos. Colar y colocar en otro recipiente. Reservar. Saltar 25 gramos de cada verdura: judías verdes, pimiento rojo, pimiento verde, ajos tiernos, coliflor y alcachofas. Añadir 400 gramos de arroz y rehogar ligeramente. Mojar con doble cantidad de caldo que de arroz, bien caliente y reducir en el fuego durante 6 minutos. En ese instante introducir las kokotxas con el lado bueno hacia arriba y rectificar de sal. Introducir en el horno a 190º durante 12 minutos. Reposar 2 minutos y servir.