EL PAÍS

ARCHIVO

EDICIÓN IMPRESA

MIÉRCOLES, 27 de agosto de 2003

Piripi

ALFREDO ARGILES | 27 AGO 2003

Archivado en: Recetas cocina Restaurantes Bares Gastronomía Hostelería Turismo Cultura

Grandes son las discusiones acerca de las virtudes y defectos de la clonación, y aún más sobre la postura que la ética o la religión debe adoptar ante el fenómeno. Nos referimos, claro está, a la copia humana o animal, ya que la clonación de los objetos hace años que se impuso, quizás sin dar gusto a todos -y menos a los exquisitos- pero sin que el hecho mortificase la conciencia de la humanidad.

La moral padece cuando se repite en serie un producto que nos desagrada, y el precio baja si lo clonado, copiado o repetido es reputado obra de arte; pero si la reproducción salvaguarda las virtudes del original, y las hace accesibles a un mayor número de personas sin perder un ápice de aquello que lo hizo famoso, habrá que concluir que buena es la copia si lo copiado es bueno.

Tal sucede con el Piripi: clon, copia o repetición de su padre -o hermano- Nou Manolín; generado por la extirpación de uno de sus genes, reimplantado en otro lugar; heredero de sus formas y sus entrañas, de sus virtudes y defectos, y hasta de sus ambientes, pese que a estos, como a los hermanos univitelinos tan sólo los modifica su contacto con el exterior.

Las virtudes comienzan en la forma, la concepción de la barra -que ocupa, con su forma rectangular, la mayor parte del salón- la disposición de los productos: a la vista, originando atracción a la vez que duda: por donde empezar, cómo elegir sin caer en el error, no hay que dejarse guiar por los instintos, sino más bien por el apetito -o por la cartera-, no cegarse ante los brillantes colores de las gambas: parece que, al igual que los animales en celo -y las personas-, se atavíen con sus mejores galas para que el conquistador quede conquistado, el ánimo pleno y el bolsillo despejado, feliz pero exhausto después de la consunción del acto amoroso a la vez que antropofágico.

Después del pecado -tanto si se ha cometido de pensamiento como de hecho- parece razonable inclinarse por alguna pequeña expiación en apartados menos lucidores pero asimismo atractivos: las tortillas paisanas son inmejorables, así como los frutos de la tierra -raíces y aéreos, rabanitos o tomates- o los mínimos

pescados azules, que colorean de sabor el paladar ya se tomen aliñados o pasados por la sartén.

Y justo para terminar -ya se sabe que hemos de tratar de una comida en condiciones- si la barra se prolonga hasta la saciedad en menoscabo del aperitivo, deberemos volver a realizar otro ejercicio de introspección y evaluar si los finales en el Oriente feliz deben dejarse a la virtud del arroz o permitir que ocupen su lugar otros productos globalizados: carnes y pescados.

A mí me suele hacer feliz el arroz de pieles de bacalao. Mayor humildad imposible.

Datos del local: avenida de Oscar Esplá 30, Alicante. Teléfono: 956 22 79 40. Abre todos los días del año de 13 a 16 y de 20,30 a 00 horas.

EL FAVORITO

Arroz con langosta

Se trocea una langosta de aproximadamente 500 gramos, y en la paella se sofríe junto con 4 cigalas. Una vez ha cogido color, se apartan y reservan. A continuación y en el mismo aceite se sofríen 400 gramos de arroz junto con salmorreta y un poco de colorante. Se vierte caldo de pescado y cuando lleve 10 minutos a fuego vivo se le colocan las cigalas y los trozos de langosta por encima, se baja el fuego o se mete al horno hasta que se acabe la cocción.

Salmorreta: sofreír 6 dientes de ajo, 4 ñoras y cuatro tomates madures a fuego moderado durante 15 minutos, pasado este tiempo se pasa por el turmix.

© EDICIONES EL PAÍS, S.L.