

Un Cuscús en el zoco de Alejandría

Seleccionado como Plato del año por Alfredo Argilés
en su Anuario gastronómico



Pedro Salas

Xef del restaurante Aqua (Hotel Luz Castellón)

Distinguido por la Academia de gastronomía de Comunidad Valenciana como
Cocinero revelación 2009



Un Cuscús en el zoco de Alejandría

Viajar es, quizá, la experiencia física que a un individuo puede ayudarle, en mayor medida, a conocerse a sí mismo y a su entorno, a adquirir conciencia de otras realidades, de otras maneras diferentes de expresar una idea o un sentimiento.

Pero, aunque la "diferencia" es normalmente divertida, grata y por lo general, digna de reflexión y meticoloso estudio, en ocasiones, lo interesante no reside sino en sus antípodas: La "coincidencia". La repetición de ciertos gestos a miles de kilómetros de distancia, de ciertas costumbres sencillas, de simples preferencias o de reacciones parecidas ante estímulos similares, ponen de relieve su importancia; la coincidencia nos indica qué es lo vinculante, lo necesario, nos indica cual es la esencia, no de un pueblo, si no de una civilización.

La cocina, por lo general, forma parte de eso. Estoy seguro de que no existe, a priori, una mejor manera de favorecer la interrelación entre dos desconocidos, que su enfrentamiento a menos de un metro de distancia; cubierto ese metro, claro está, por un mantel blanco y buena comida.

La gastronomía es por tanto algo inherente al ser humano, a cada uno de nosotros. Es una manera de mostrarnos, de expresarnos, de disfrutar y de compartir. Y con cada uno de nosotros, también viaja.

Es algo que sin pasar por las líneas de facturación de los aeropuertos, recorre millones de kilómetros para quedarse en las maletas de nuestra memoria, de nuestros gustos, de nuestra cultura, de nuestro bagaje personal.

Pero el poder de la gastronomía es tal, que no sólo viaja con nosotros sino que puede llegar a ejercer el efecto inverso; es decir, puede llevarnos de viaje como un vehículo metafísico y sensorial que nos transporta aquí y allá, adelante y atrás, al futuro o al pasado. Esa es la idea que quisimos reflejar en 2007 con nuestro plato "El Viaje a Sitchuan de una Paella Valenciana, con billete de vuelta"

Esta nueva propuesta, reinterpretación personal en torno al Alcuzcuz, como era designado en castellano antiguo, (pues era un plato Andalusí de gran importancia, que fue viajero a la fuerza, y estuvo durante siglos en el exilio) no es otra cosa que una recopilación de las notas de mi cuaderno de viajes, una sucesión de párrafos que habla del color del mercado de la Boquería, de las costumbres trashumantes de los beréberes, del indiscutible *savoir faire* francés, de los aromas del bazar de las especias de Istanbul, de un jueves por la noche en las tascas de Castellón, o de la espontaneidad y la pasión de la cocina Italiana.

En definitiva, he querido mostrar en un plato y con su peculiar *mise en scene*, la pluralidad, pero por encima de todo, La "Coincidencia", eso que nos define, esa esencia Mediterránea; lo que somos, a través del "qué" y el "cómo" de nuestra gastronomía, de nuestra manera de comer.

El plato:

Los colores del zoco:

Ensalada de tomates a la hierbabuena Agridulce de cayenas frescas
Salsa de yogurt
Philo rosquilletas de cardamomo
Lima verde
Pétalos de rosa
Ajonjolí tostado
Crema andalusí de pimientos dulces
Sofrito de tomate y guindillas verdes
Piñones tostados
Orejones y ciruelas pasas
Ensalada de aceitunas de aragón
Huevas de pescado
Berenjenas aliñadas
Pipirrana verde
Chips de ajo
Aceite de sardinas de bota.



El puchero:

Garbanzos

Patata

Zanahoria

Nabo

Chirivía

Napicol

Nabo Daikon

Bulbo de Apio

Calabaza

Bulbo de hinojo

(Este último convenientemente caramelizado)



Las especias:

Nuestro cuscús en plato para tomar con todos los sentidos, pero especialmente con el olfato. Por ello utilizamos una mezcla que preparamos nosotros mismos a base de varias pimientas, guindillas, matalahúva, cominos, cilantro, canela, jengibre, clavo, curry, mostaza... Esta mezcla, perfumando el caldo madre, nos brinda los aromas con los que queremos transmitir la sensación de "exotismo conocido"

En el último vuelco, tras el intenso estímulo a la pituitaria del comensal, el azafrán entra en escena propiciando el golpe de efecto aromático necesario para mantener la progresión deseada.

Pescados y mariscos

Son, junto con las verduras y las especias, la base del plato, con ellos preparamos la infusión que sirve después como hilo conductor a lo largo de toda la comida.

Utilizamos siempre entre tres y cuatro variedades de pescados diferentes y autóctonos e intentamos que, al menos dos de ellas, sean especies poco utilizadas en la gastronomía pública.

Jurel

Hurta

Pargo

Dorada

Fura

Caballa

Mero

Sargo Real



También utilizaremos mariscos, que dependen de la calidad de los mismos, ese día en el mercado

Gambas rojas

Bogavante el Mediterráneo

Langosta

Cigalas de fuerza

La puesta en escena

Nuestra intención es servir un plato para compartir un viaje, para jugar, para disfrutar, para recrearse y para conocerse.

He ahí la razón del ritmo y la manera de servirlo.

Lo vamos sirviendo en varios vuelcos, que se van solapando con el objetivo de, como si de una obra escénica se tratara, mantener el ritmo y la tensión argumental hasta el final.

Es por eso que el comensal no conoce con anterioridad la estructura concreta del plato, en el que además, intentamos introducir continuamente pequeñas variantes.