

LA BUENA MESA DE

IBN RAZIN



Los caprichos del Papa Luna

En 1967 se fundó Casa Jaime (Avda. Papa Luna, 5, tel. 964 480 030). Estaba en el centro de Peñíscola. Comenzó como un bar. Luego, se trasladó junto a la playa. Sus propietarios, la familia Sanz, **dan arroces marineros, calderetas y pescados frescos**.

Desde la terraza del restaurante se recorta, contra el cielo azul y el mar del mismo color, el castillo de Peñíscola.

Estamos en Casa Jaime, huidos sin rencor del estruendo fallero. La familia Sanz es la hospitalidad personificada.

En la cocina reside un artista sencillo y sabiamente popular, Jaime padre, ex pescador; a su lado, preparándole los géneros, Pilar, su mujer; y en discreto segundo plano, Jordi, el hijo menor, sensible mano culinaria ya.

Jaume, el mayor, recibe a los clientes y les aconseja. Ahora va a profundizar sus conocimientos vitivinícolas. Durante dos años, recibirá serias enseñanzas.

Cediendo al lenguaje cursi, Casa Jaime es «un oasis culinario en el contexto de la hostelería de masas de Peñíscola». En efecto, así es.

¿Hay que estudiar álgebra y física cuántica para comer en los restaurantes? Creo que no. A estos locales se va a disfrutar, y no a pensar o a que a uno lo intenten volver loco con *texturas*, gelatinas, acumulación manicomial de ingredientes o *audaces contrastes*.

Casa Jaime es uno de esos establecimientos para comer bien y, al mismo tiempo, depurarse de tanta pretenciosidad gastronómica *de autor*. Yo frecuento varios restaurantes tipo Casa Jaime para defenderme de los tontos importantes.

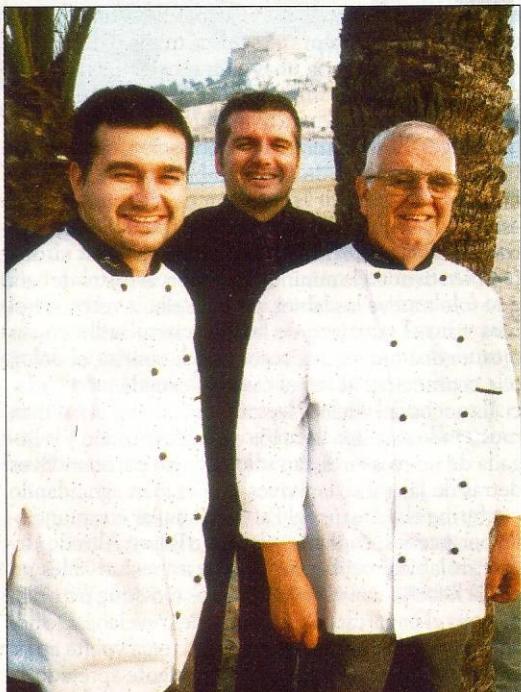
De aperitivo, una ligera y medio líquida crema de alcachofa de Benicarló, que tiene denominación de origen, si bien se cultiva, la misma, en Peñíscola y Vinaroz. Entona. Una concesión a la actualidad de hace unos años es el *carpaccio* de gamba. Sin ser original, el aderezo es el adecuado. No está pastosa la carne, y hay equilibrio en los ingredientes.

Jordi, el *petit* (¡qué valenciano tan bello se habla por el norte de Castellón!), me emociona con unas láminas crudas de alcachofa —también D. O. Benicarló—, cortadas en delgadísimas láminas y puestas en la mesa al momento, tras aprestar el plato con sal, pimienta y aliñar esta planta hortense con un poco de limón, aceite de trufa y vinagre cabernet. Una ralladura de trufa corona esta espléndida ensalada fría.

Los caprichos del Papa Luna (seguro que tuvo otros) consisten en el caparazón de los erizos de mar, que se rellena con una *brunoise* de cebolla finamente trinchada, alcachofas y langostinos troceaditos y una llamarada (flameado) de brandy. Huevas de erizo completan, con su sabor yodado, los caprichos papales.

Los langostinos con trompetas de la muerte (no se trata del Apocalipsis, sino de unas setas) y crestas

A.VERGARA



Jordi, Jaume y Jaime Sanz. Al fondo, el castillo.

LA OBRA DE UNA FAMILIA

«En la cocina está un artista sencillo y sabiamente popular, Jaime padre, ex pescador; a su lado, preparándole los géneros, Pilar, su mujer; y en discreto segundo plano, Jordi, el hijo menor. Jaume, el mayor, recibe a los clientes»

de gallo adolecen, ese día, de un elemento unificador (la salsa), pero los Sanz me enseñan una foto de cómo sale este plato habitualmente, rico por lo demás.

Fenomenal el arroz de la huerta de Peñíscola. La gramínea la cultiva un valenciano en Ejea de los Caballeros. Muchas verduras de temporada, muy troceadas. Un poco de bacalao. Caldo: agua y fumet de pescado. Excelente. Sabroso, en su punto; dietético.

Bebemos un Allende, reserva 1998. Fantástico. Corta, pero selecta carta de vinos. Luego, sobre mesa. Jaime, padre, afirma, con razón, que el mejor langostino se pesca entre L'Ampolla y Sant Carles de la Ràpita. Gentes sencillas como los Sanz merecen un gran respeto. ■