

EDITORIAL

Casa Jaime, en Peñíscola



Jaime Sanz (Der.), Jaime Jr. y Jordi (sentado)

Casa Jaime, en Peñíscola

En todos los Libros de Estilo de las publicaciones serias se desaconseja editorializar centrándose en un sólo ejemplo. Esta columna debería titularse "Cómo y por qué resistir la tentación de la cocina impersonal en los lugares turísticos desnaturalizados de las costas españolas". Es un titular demasiado largo, por un lado, y, por otro, Jaime Sanz no está sólo en su empeño. Tengo algunos amigos, a orillas del Mediterráneo, que tozudamente insisten en presentar una verdadera cocina marinera.

Sin embargo, Jaime, por su modo de ser y de estar, en la lonja o en su cocina de escaso tamaño, es un ejemplar único de cocinero con principios. Esta cualidad, en medio de la incoherencia urbanística y la miserable oferta culinaria que le rodea, le hace merecedor de todos los elogios imaginables.

Elogios que no sólo abarcan su personalidad sino, por supuesto, su cocina y su familia que trabaja junto a él. Su mujer, Pili, que "no quiere aparecer en la foto" y sus hijos Jaime (en sala) y Jordi (en la cocina), dispuestos a perpetuar una tradición de respeto a la mar y pescadora. En sus propuestas actuales, junto a una esmerada carta de vinos, no hay irreverencias con respecto a la tradición sino coherentes novedades de estilo marinero.

Jaime fue pescador, cuando las casas del pueblo de Peníscola todavía eran de color añil y contaban de dos pisos. Lugo puso un restaurante pequeño pero de flagrante honestidad en el mismo pueblo, en 1967.

Yo lo conocí entonces. Ahora, cuando tiene el pelo canoso y dirige su establecimiento en el paseo marítimo ([Avda del Papa Luna, 5. Tel: 964 480 030](#)), mantiene la misma fidelidad a la esencia de la cocina de este trozo de costa que entonces, cocina que disfrutaban los pintores, cantaores, músicos, escritores que recogían de Peníscola esta misma esencia mediterránea y que huyeron, una década más tarde, de la locura urbanística.

Peñíscola, entonces, era mágica. Esta magia, ahora, se mantiene sólo en el all i pebre de rape, en el suquet de peix, en el arroz caldoso de pescadores con algas, en las espardenyas que sirve Jaime. Con eficiencia pero pausadamente, dentro del orden lógico que establecen sus fogones.

Y también en los recuerdos que algunos tenemos de Peníscola, cuando era una Fiesta.

Bueno, sigue siendo una fiesta en Casa Jaime.



28 de Julio de 2003