

EN BIENMESABE

Aguardando la Cuaresma

Dirección: C/ Píndaro, 19 (Málaga).
Tel.: 951023778.
Precio medio: 25-30 euros.

ESPECIALIDADES

Cocina de mercado y de temporada, ropa vieja, solomillo de matanza, bienmesabe.

:: E. PELÁEZ

Ante todo, Bienmesabe es un restaurante con alma; la que ponen en su quehacer diario Juan Manuel Vegas y Remedios García, que hacen que este local, que abre sólo a mediodía de lunes a viernes, no se parezca a ningún otro y registre llenos diarios por la afluencia de una clientela fiel. Vegas, antequerano de pro, amante del buen comer y de la buena conversación, desterró la carta ya en el momento de planificar su negocio. En la puerta, el cartel anuncia 'cocina de mercado', y eso es lo que él ofrece

personalmente en las mesas, tomándose su tiempo para escuchar al cliente: una serie de platos que cambian cada día en función del mercado y de la temporada. En tiempo de caza y setas, como ahora, se ofrecen bocados como los cucuruchos de ciervo o los hojaldres de setas. En verano llegan las porras antequeranas, y en unas cuantas semanas, la oferta culinaria estará consagrada a los platos típicos de Cuaresma. No podía ser menos, porque la pareja es cofrade al mil por mil. «Primero de los Estudiantes de Antequera, y luego de todo lo demás». En esos días, en el hilo musical suenan marchas de Semana Santa y la oferta de platos la protagonizan un soberbio potaje de vigilia, bacalao (tanto en salazón como el delicado skrei o bacalao fresco de primavera) guisado de mil formas, las muy tradicionales porrillas calientes, como la de espárragos trigueros o la de almejas, y un excelente surtido de dulcería típica en el que se incluyen pestiños, empanadillas, torrijas y gachas. Este año Vegas apunta que las gachas vendrán también en Cuaresma en versión salada, «pero con un toque sorprendente y moderno». Y para acompañar, excelentes vinos, una religión en una casa cuyo dueño gusta de ofrecer novedades a la parroquia.



Juan Manuel Vegas y Remedios García.

:: CARLOS MORET

ta, y viví buena parte de la 'movida'. En aquella época iba al Penta, y tocaban Los Secretos, pero en aquella época Los Secretos no eran nadie. Había mucha efervescencia cultural, y yo terminé compaginando el Derecho con los estudios de Cine en la Escuela TAI. Al final volví a Málaga y empecé a ejercer, pero supongo que como conocía a mucha gente de la cultura y me seguía apasionando, en 2005 empezamos con la publicación de la revista *Zut*, y más adelante Juan Bonilla, que colabora conmigo en el proyecto, me convenció de convertirla en una editorial».

En la página web de *Zut*

(www.zut-editions.com) se dice que *Zut* es, entre otras cosas, el nombre de una isla del Adriático, y que los habitantes de la editorial son también los habitantes de una isla. En un momento en que mandan en el mundillo editorial géneros como la novela histórica, fantástica o negra, *Zut* se dedica a traducir pequeñas joyas no editadas en español de la literatura universal o la obra de autores noveles, en ediciones acabadas con verdadero mimo.

«Yo creo que el único camino que hay que seguir en cualquier momento de la vida es hacer lo que te sale

de dentro, y en mi caso, esta aventura no me hará rico, pero me hace feliz», dice Font, quien, sin embargo, afirma que también ha encontrado facetas creativas y muy satisfactorias en su profesión. «Es curioso, pero últimamente, como mercantilista, me está tocando intervenir en muchos procesos concursales, y estoy descubriendo la creatividad en el mundo de la empresa. En España, esto es algo cultural, un empresario está mal visto por el hecho de que aspire a ganar dinero, y me parece una injusticia y un atraso porque hay gente muy buena y muy imaginativa».

Font es un devorador de películas y un padre deseoso de poder compartir con sus dos hijos el cine que a él le gusta, que es muy amplio. «Últimamente estoy con pelis de ciencia-ficción de los años 50, 60 y 70, pero a los niños esos cohetes que parecen de juguete no siempre les llegan, en cambio para mí es el encanto de esas películas», dice. Como cinefilo, lleva años implicado en la organización del ciclo de Cine y Derecho del Colegio de Abogados.

A la pregunta de cuál es su película favorita en el género de cine legal contesta sin titubeos que es *Matar a un ruiseñor*. «Yo creo que a todos los abogados nos gustaría ser Atticus Finch, y tener el porte de Gregory Peck, y sobre todo, interrogar a un testigo con la seguridad de que va a decir lo que tú esperas que diga», ríe.

tendido, pero en todo caso me quedaría con un buen champán. **¿Cuál ha sido la mejor comida de su vida?** Es difícil quedarse con una, pero me viene a la cabeza un viaje a Budapest y un maigret de pato en un restaurante que podía ser de turistas, pero ha sido el mejor maigret de pato que he probado en mi vida.

Siendo aficionado al cine, dígame su película favorita de tema gastronómico. No hay grandes películas... Tal vez *El festín de Babette*.

¿Un personaje con el que le gustaría compartir mesa? Me hubiera gustado Alfred Hitchcock, que además de un grande del cine era buen comedor y buen bebedor.

¿Una receta que le salga bien?

Aparte del bacalao a la vizcaína, el suquet de rape y las ensaladas, que me encantan porque son un territorio de libertad.

¿Qué le ha parecido la comida en el Bienmesabe? Ha sido un descubrimiento. Me ha gustado sobre todo el pulpo y el solomillo.



HISTORIAS DE LA GASTRONOMÍA

SERAFÍN QUERO

EL BAILE DE LA MAHONESA

«**E**n un tazón de porcelana/ una vez la yema colocada/ se añade la pimienta, el vinagre, la sal/ y la tarea está ya comenzada./ Viértese el aceite gota a gota/ la mahonesa cuerpo va tomando/ y, al hacerse compacta y más espesa/ resplandecientes ondas va formando./ Cuando tenga el tazón tan bien repleto/ que pueda convenir para el almuerzo,/ guárdela, por prudencia, en lugar fresco/ y no la toque más/ es el final».

Este poema ha sido la manzana de la discordia sobre el origen de la mahonesa. Ya su nombre ha dado lugar a etimologías pintorescas y populares: las ciudades de Bayona, Mayenne, Mayons y los términos *mayeu* ('yema' en francés antiguo) y *manier*, manipular, sirvieron para derivar su nombre.

Mas la polémica radica en su origen. Dionisio Pérez, Teodoro Bardají, Ignacio Doménech y Camilo José Cela, entre otros, creen que procede de Mahón y la relacionan con la toma de la ciudad por las tropas francesas en 1756 al mando del mariscal Richelieu. Apoyan su teoría en la relación que el mariscal mantuvo con cierta dama menorquina y en la carta que, ya octogenario, le envió, nostálgico y agradecido: «Y por si fuese posible que yo me olvidase de vos, madame, esta salsa mimosa con la cual tantas veces hicisteis feliz mi paladar, se encargará de hacerme recordaros (...) y en la imposibilidad de darle vuestro nombre, le llamaré mahonesa». Cela, que estudió en profundidad el origen de esta salsa, sostiene que la carta la conserva una familia menorquina.

La ascendencia menorquina de la salsa y el bautizo por Richelieu serían indiscutibles, si no fuera por la existencia del poema citado. Se ha atribuido al poeta francés Lancelot, del siglo XVII. Describe con detalle el proceso de elaboración de la salsa. Podría, por tanto, afirmarse que la *mayonnaise* existía ya en Francia un siglo antes de que Richelieu tomara Mahón. Eso creen la condesa de Pardo Bazán, la marquesa de Parabere, Ángel Muro, Josep Plá, Juan Perucho y Néstor Luján. El problema no queda resuelto, porque hubo varios Lancelot: Henri Lancelot-Voisin, nacido en 1540 o 1541; Nicolás Lancelot, a finales del siglo XVI; Claude Lancelot, que nació hacia 1615, y Antoine Lancelot, nacido en 1675. ¿Cuál fue el autor del poema? Algunos historiadores de la literatura como Antoine Adam creen que los versos no pueden ser del siglo XVII.



Mahonesa. :: SUR

Y Albert Dauzat afirma que el término *mayonnaise* no se documenta en francés hasta 1807. En el Diccionario de la Real Academia Española la voz *mayonesa* aparece en 1884 y *mahonesa* en 1925.

Alvaro Cunqueiro intervino en el litigio mofándose con una interpretación descabellada: «No quería yo resucitar las polémicas de la señora mahonesa, mayonesa, mignonesa, bayonesa, etc., que de diez maneras se titula por los eruditos que procuran su origen. Hay quien lo pone en la cruzada con los albigenses, batida por los caballos de Simón de Monfort; salsa de cruzado y de predicador dominicano. Otros aseguran que tiene indulgencias de los arzobispos de Tolosa. Otros lo ponen en Avignon con la mula del papa... Es una salsa militar, el mariscal de Francia de las salsas». También intervino Gómez de la Serna para decir que dicha salsa era la venganza del cocinero.

Por sus ingredientes, parece razonable que la mahonesa existiera donde contaran con huevos y aceite, combinación que asienta desde antiguo sus raíces en el Mediterráneo. Antiguísimos son el ajoaceite o el alioli. Tan popular era y es esta mezcla que el poeta Frederic Mistral dirigió en Provenza una publicación titulada *L'alioli*.

Queda fuera de toda duda que el mariscal Richelieu probó la salsa en Mahón cuando tomó la ciudad a los ingleses. La noticia de la toma de Mahón tuvo tal resonancia en Europa y en París que la marquesa de Pompadour organizó un brillante baile en honor de Richelieu, llamado el «baile de la mahonesa». La salsa, anónima, ya existía donde fue, y el mariscal, sin proponérselo, la popularizó.