

Ca Rafel: trigos y cardos

ALFREDO ARGILÉS

Cuando circulamos por la Marina Baixa y observamos en la lejanía los montes escarpados, pensamos que aquellas cumbres deben acoger mundos inexplorados y muy distintos de los que solemos en el litoral. A medida que nos internamos por la carretera, que se encrespa y llena de curvas en una primera etapa del recorrido hacia Callosa d'En Sarrià, apreciamos un brusco cambio de paisaje, las laderas de nuestro alrededor se llenan de nisperos, algunos cubiertos y otros expuestos libremente al sol, abandonando los cultivos más comunes de la Comunidad Valenciana.

El paisaje marino, en diez kilómetros ha desaparecido, y el monte bajo y los pinos ya nos acompañan hasta Guadalest y Benimantell que son las localidades de destino. Intuimos que la gastronomía también ha cambiado, es preciso que sea más récia, acorde con el paisaje y los productos que en el entorno se pueden encontrar. Y al ver la carta de los restaurantes observamos que nuestro juicio había sido exacto, han desaparecido los pescados y mariscos y ha entrado a formar parte de los platos los cardos, las legumbres, el trigo, los quesos y la caza.

Por supuesto que hoy cualquier restaurante ofrece productos cercanos y lejanos, y no hay una exclusividad de los nisperos en Callosa ni una imposibilidad de tomar ceviche pe-



Rafael Salas dirige el Mesón Ca Rafel, antiguo Mesón Aitana. / OLIVARES NAVARRO

ruano en La Vila Joiosa, pero podemos centrar nuestra atención en la cocina autóctona porque la misma permite componer un menú tan amplio como sea necesario.

Para comprobarlo nos dirigimos al restaurante Ca Rafel, cuyos propietarios, Rafael Salas y Juaní Cantó, hace largos años que se dedican a promocionar la cocina de la tierra y conocen a sus clásicos.

Por ejemplo, la *olleta de blat*, singular porque en su composición entra el trigo —hecho infrecuente en nuestra gastronomía— y que junto con las alubias, las carnes y una multitud de horas de cocción, proporciona un guiso sustancial en el que se aprecia un suave espesamiento del caldo debido a los disueltos componentes del *blat*.

O la pelota de carne envuelta en col, tradicional en zonas limítrofes,

pero aquí con la envoltura verde. Sus componentes varían en función de cada casa, mas las carnes de cerdo, los higados, el pollo o la gallina, la miga de pan, y el perejil y las especias no deben faltar.

“Los cardos, después de cocidos, los mezclan con pescados, mariscos, carnes y otras verduras”

Los cardos sufren la pasión de los habitantes del entorno, que después de bien cocidos los mezclan con carnes, pescados, mariscos y otras verduras, logrando una variedad de sabores insospechada, y a la que no siempre nuestros paladares

están adaptados.

No obstante, nuestro restaurante tiene otras especialidades dignas de reseñar, cuales son una singular “paella” (arroz seco) de tocino, morcilla y habas, que aprovechando las carnes y verduras del lugar y también la tradición embutidora de sus pueblos —fruto, sin duda, de la repoblación de aquellos parajes tras la expulsión de los moriscos en el siglo XVII por emigrantes de las Baleares— logra un sabroso, aunque no ligero, festín. O el queso de cabra, fresco, y ahora, gracias al calor de la plancha, convertido en un producto más sabroso, en el que no

molesta el olor de la raza caprina. O el llamado pastel ruso, de inextricable etimología, puesto que no hay en él nada que recuerde a la antigua Unión Soviética, y que se deshace en la boca debido a que en su composición entran únicamente las claras de huevo montadas junto con azúcar quemado.

Para terminar, una suerte de *eau de vie* autóctona, mezcla de aguardientes de la tierra con las hierbas aromáticas que recubren asimismo los cercanos montes, con un punto anisado —si así lo desea el consumidor— que nos recuerda la vieja tradición de los aperitivos con absenta, famosos en estas tierras y ahora casi olvidados.

Restaurante Ca Rafel. Carretera de Alcoi, 17. Benimantell (Alicante). Teléfono: 965 88 51 65