

Otro porqué del color rojo

F R A N C I S C O B E S C Ó S

En mi último libro, *El porqué del color rojo*, la acción se sitúa en localidades y campos riojabajeños. Para describir esas tierras con fidelidad, me tocó tirar de coche y recorrer carreteras cruzando viñedos y huertas. Entre tanto trayecto y tanta escritura, había que alimentarse, ¿no? En ese sentido, celebro que la novela no se ambientara en insípidos e hipocalóricos paisajes escandinavos (pobre Larsson, pobre Mankell, ¿qué comían mientras documentaban sus obras? ¿Salmón? ¿Nieve?), porque durante su composición no sólo he comido bien, sino que además he aprendido a comer mejor.

Cabe aquí un agradecimiento a mi compañero, Ernesto Reinares, viajante con vastos conocimientos para esto de saciar el estómago. Fue él quien me habló, por ejemplo, del bar Andén 2, situado a las puertas de un feo polígono, alejado de todo atractivo turístico, ni pintoresco ni encantador, simplemente funcional: desayunos y almuerzos para trabajadores de mono azul y aceite de motor bajo las uñas. Pero, si uno sabe llegar a tiempo, podrá meterse entre pecho y espalda unas finísimas orejas de cordero, rebozadas, fritas y embadurnadas en salsa de guindilla casera.

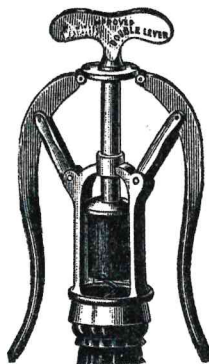
Quizá haya empezado por el final, porque lo justo sería mencionar primero los bares más visitados de la céntrica ruta de pinchos de Calahorra. Aquí abundan las combinaciones de verdura de temporada (no olvidemos que ésta es tierra aún más verdulera que vinatera) con revuelto, jamón, casquería... Adoro las bolas de carne picante que ofrecen en muchos establecimientos (La Pedrera, Chef Nino, Época...). Pero, si son más atrevidos, les recomiendo pedir en el Café Rioja un pincho de verdura coronado por su delgada lámina de lechecillas

(el nombre que aquí se le da a las mollejas de cordero) y disfrutar de la integración de la huerta con la textura de esta delicada casquería, que sí, que es casquería, pero ustedes prueben y me dicen si no merece la pena vencer los prejuicios.

Otro bar donde superar esos prejuicios es Las Vegas. En la última ocasión fui yo quien le pregunté a Ernesto si ya había probado los fritos de sesos que allí se sirven. No lo había hecho. Al llegar, la cocinera nos comentó que se le habían terminado, pero que si no teníamos prisa nos preparaba más. Sácanos un par, dije yo. No, no mejor saca cuatro, apuntó Ernesto. Ya llevábamos

encima alcachofas con jamón crujiente, revuelto de hongos, patatas bravas, orejas de cerdo y otras tantas raciones de otros tantos bares. Los sesos, con su untuosidad y su rebozado perfecto, fueron el colofón.

Podríamos sumar al menú: las chuletillas al sarmiento, las cartas de los grandes restaurantes (la Taberna, Casa Mateo, Coliceo, Chef Nino...) la repostería tradicional (rosquilla, mantecosas, fardelajos...) y las recetas caseras de las abuelas (o de las suegras: las patatas a la importancia de mi suegra... eno dienne, por Dios). Pero aún quedan novelas riojanas por escribir y no quiero precipitarme. Sólo añadiré que la comida no debe entrar seca y comer con agua es de mal gusto. Por tanto, aquí tienen ustedes otro motivo para llenarse la vida de vino. Otro porqué del color rojo que no encontrarán explicado en las páginas de mi la novela. La buena comida, qué gran motivo. ①



El publicista y escritor Francisco Bescós acaba de publicar con el sello Salto de Página 'El porqué del color rojo', novela negra alrededor del universo riojano del vino.