

Conversación entre amigos

08

Un buen chuletón, unas ostras salvajes, un capón de Bresse... son el atrezo recurrente, la escenografía habitual de las charlas entre dos grandes amigos y tocayos: Álvaro Sainz de Vicuña y Álvaro Rodríguez-Cano.

Un oloroso. Un brandy. Un puro dibujando al aire con su humo. Una conversación en el coche de camino al campo. Y en el campo. La sobremesa en Sayat Nova, el restaurante armenio de Rodríguez-Cano, que se alarga sin que se den cuenta hasta la cena... Siempre, antes o después, todos los caminos llevan a su Roma particular: a hablar de comida y de restaurantes, a recordar viajes y escapadas y a intercambiar sus listas de deseos gastronómicos.

“¿Te acuerdas de cuando fuiste a L’ Enclos de Ninon de Bernard en París? —pregunta Álvaro SV—. Es el sitio donde mejor he comido del mundo, cerca de La Bastilla. Lo llevaba un señor que se llamaba Bernard, un genio del francés *gourmand* que te daba de comer lo que él quería ese día. Estaban todos los ricos de provincia, que pagaban con fajos de quinientos francos. Todo era excelente. Te traía el queso Vacherin en noviembre, en la mejor semana, el civet de *lièvre*... Era perfecto.”

Mil y una anécdotas como esta que acaban siempre con la misma conclusión. “En Madrid se pasa del tres estrellas a la tasca y no hay sitio intermedio. Hace falta un restaurante así, un sitio donde comer bien, de manera informal, pero con buen servicio, con clase y donde poder reunirse con los amigos”—afirma Álvaro SV, a lo que Álvaro RC, que ya había montado, “por diversión y por capricho”, Tristana, en la calle Montalbán, asiente con vehemencia—.





La mesa de entrada

Béker6 tiene un total de 15 mesas. En realidad son 14+1, porque la “mesa de goma”, como la llamamos cariñosamente por su elasticidad y capacidad de adaptarse a todo, va, sencillamente, por libre. No solo por su estética —ese contraste negro y dorado que rompe con el inconfundible azul, marca de la casa, que lleva la voz cantante en el resto del local—, sino porque es un rincón con personalidad y reglas propias: no se reserva, se da a los clientes muy, muy, asiduos. Y si no, están los Álvamos juntos.

Aunque no estaba en los planes iniciales, cada vez está tomando más peso. Porque nos gusta. Porque os gusta. Porque es la mesa donde Álvaro RC se sienta a tomar un oloroso antes de ponerse el delantal y entrar “en capilla”. En la que —apretón de manos, abrazos y besos mediante— recibimos a nuestros amigos. A todos los que habéis aportado las recetas de este libro y a otros tantos más. Tan heterogéneos, tan especiales y tan únicos como la tortilla de Lola, los zorzales al Jerez de Bruno, los chipirones en su tinta de Mirentxu, las judías a la manera de Marta o las tórtolas de Mercedes... Por eso, para que cupiérais todos, nos hacía falta esta mesa de goma.



Fondos de alcachofa

106

Ingredientes

8 alcachofas de buen tamaño
50 o 60 cebollitas francesas pequeñas y peladas
Aceite de oliva
Zumo de 2 limones
Sal
Azúcar

Limpiar las alcachofas y tornearlas para dejar solo el fondo de esta. Vaciar el centro y rociar con zumo de limón para evitar que se oxiden. Pelar los tallos para dejar solo el centro y rociar también con limón.

Enjuagar las alcachofas y los tallos, colocar en el fondo de una cazuela sin que se solapen. Añadir las cebollitas, media taza de aceite de oliva, abundante agua, una cucharada pequeña de azúcar y una pizca de sal.

Cocer y, cuando rompa a hervir, tapar y bajar un poco el fuego. Cocer hasta que estén tiernas y se haya reducido el agua. Servir a temperatura ambiente.

