

COMER



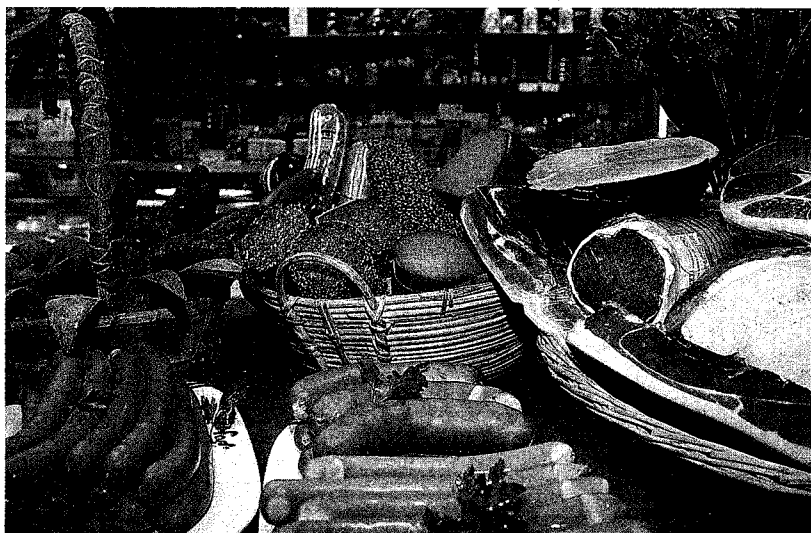
Como humo se va

Tercera y última entrega del serial dedicado a los ahumados

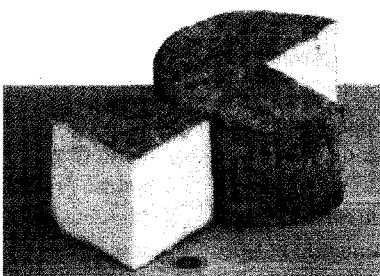
Que el amable lector nos disculpe. Durante las dos últimas semanas hemos dedicado esta sección a los ahumados con una terquedad casi obsesiva. No era tal la intención inicial, pero el asunto da mucho más que hablar de lo que cualquiera se imagina. Y así como en nuestra primera entrega dábamos un repaso a las mejores tiendas y bares de tapas donde degustar estos productos y, en la segunda, enumerábamos las más originales creaciones de los cocineros capitalinos, aquí rematamos la faena completando algunos flecos.

En su día aludíamos a la marca *Benfumat* y a la tienda *Semon* como nombres de confianza en el proceloso mundo del salmón y otros pescados ahumados, y hoy conviene recordar que en su restaurante de la trastienda, *L'Indret* (Capitán Haya, 23. ☎ 91 555 46 90), se pueden degustar *in situ* todos esos productos y otras exquisiteces. Como en el *Mallorca Salmón Bar*, de nombre esclarecedor, inaugurado este otoño en una esquina del Centro Comercial El Jardín de Serrano (Goya, 6-8. ☎ 91 577 13 18): tienda-mostrador, barra y unas pocas mesas para un picoteo informal entre compra y compra.

Salmón House (Máiquez, 48. ☎ 91 409 61 94) es otro comedor devoto del asunto, que prepara el salmón de innumerables formas, además de arenques y hasta reno ahumado. Animalito escandinavo que venden cortado en lonchas, ahumado y envasado en las tiendas alimenticias de *Ikea* (Avda. de Europa, s/n. Parque Oeste, Alcorcón.



EMBUTIDOS GERMANOS. En «Fass» tienen un vasto surtido de ahumados porcinos.



CÁNTABROS. En «Aliva» o «Pría» hay una gran tradición de ahumar el queso.



BARRA TEMÁTICA. El «Salmón Bar» de Mallorca, novísima «delicatessen».

☎ 91 664 52 00 y Ctra. de Burgos, km. 19. Mega Park, San Sebastián de los Reyes ☎ 91 663 79 00).

Porque no sólo de salmón vive el forrofo del sabor a humo. Véanse si no, esos magníficos quesos ahumados que se elaboran en media Europa y entre los que destacan los cántabros de Aliva (en la zona de Liébana) o de Pría (en Llanes), de pasta pálida y blanda, corteza tostada y suave toque a madera verde de enebro. O la pasión de los alemanes por las salchichas, salchichones y demás embutidos con regusto a ceniza: *mettwurst* de Braunschweig, *aalranchwurst* de Hamburgo, *rügenwälder teewurst* de Mecklanburgo, *jagdwurst* de Sajonia, *laudjäger* de Wurtemberg, *rüchers chinken* de la Selva Negra o de Westfalia... ¿Dónde? En el supermercado germano *Fass* (Rodríguez Marín, 84. ☎ 91 563 60 83). **JOAN MERLOT**